

От колоса до напитка

ВЕРНОСТЬ КАЧЕСТВУ | С 6 по 8 сентября 2012 года в Москве проходила IV Международная конференция «Материально-техническая и сырьевая база для солодовенного и пивоваренного производства». Почти 200 участников из различных регионов страны и зарубежья прослушали сообщения докладчиков, охватывавшие вопросы разведения и переработки значимых для пивоварения сортов ячменя и хмеля, а также производство пива. В качестве приглашающей стороны выступил Национальный союз производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции (НСППЯиС), а поддержка со стороны многочисленных спонсоров стала залогом успеха прошедшего в Бизнес-центре СОАО «ВСК» мероприятия. Побывал на нем и «BRAUWELT — Мир пива и напитков».

ПРИ ОСНОВАНИИ и дальнейшем расширении НСППЯиС одной из ведущих была идея объединить всех участников производственной цепочки пива, кваса и безалкогольных напитков по принципу поставщиков сырья. Среди целей союза — слаженные действия и единодушие в основных вопросах его представителей, направленные на то, чтобы громче заявить о себе в политике и таким образом иметь возможность представлять интересы предприятий малого и среднего бизнеса. Для продвижения отечественной продукции селекционеров, сельхозпроизводителей, а также пивоваров необходимы понятные и логичные законы. В издании таких законов политике не обойтись без профессионалов отрасли, диалога с ними. Представители политических кругов многократно подчеркивали это в своих обращениях.

Диалог на всех уровнях

Президент союза Александр Николаевич Мордовин в своем приветствии также подчеркнул необходимость такого диалога. Будучи некоммерческим объединением, НСППЯиС поддерживает единую линию поведения, укрепление позиций отечественных производителей сырья, качества продукции, а также создание справедли-

вых условий деятельности малых и средних предприятий. Кроме того, союз прилагает усилия к тому, чтобы представить пиво в верном свете как умеренно потребляемый напиток с богатыми традициями, предложить временные решения, например, для предусмотренного запрета на ПЭТ в качестве упаковки для пива. Необходимыми условиями для перечисленного выше являются информация, профессиональные знания и взаимодействие.

Сырье

Площади под посев пивоваренного ячменя сокращаются во всем мире. Одновременно наблюдается существенное увеличение площадей под соей и кукурузой, не в последнюю очередь за счет генетически модифицированных сортов. Высококачественный пивоваренный ячмень превратится в нишевый продукт, подобно тому, как это произошло в США. Здесь существует спрос на пивоваренный ячмень отличного качества, который должен иметь соответствующую цену, что затем отражается на всех последующих этапах производства вплоть до выпуска пива премиум-класса.

После Европейского Союза Россия является вторым по величине производителем ячменя, однако занимает

лишь четвертое место по его экспорту. В настоящее время доля пивоваренного ячменя, ввозимого и предлагаемого на мировом рынке Китаем, составляет около 50%; таким образом, целесообразным представляется установление деловых контактов в этой сфере. Тем не менее, по словам Маттиаса Вре из швейцарского агентства «RMI Analytics», разумно было бы сначала обеспечить российский рынок собственным высококачественным сырьем, а уже потом его экспортировать — в этом случае не будет необходимости ввозить дорогое сырье.

Профессор д-р Франк Рат из Берлинской экспериментальной школы пивоваров представил в рамках Берлинской программы попытку ученых навести мосты между новыми сортами и солодовщиками и пивоварами. В ходе совместного проекта новые сорта подвергаются в т.ч. полупромышленным (перерабатываемость в варочном цехе) и промышленным испытаниям, причем наряду с ценными качествами и урожайностью важное значение имеет также сортировка зерна. Из урожая 2011 года в Германии официально были допущены следующие сорта: «Marthe», «Salome», «Tesla», «Catamaran» и «Passenger». Весной 2012 года комиссией Берлинской программы было принято решение о включении сортов «Catamaran» и «Passenger» в программу производственных испытаний; однако в 2011 году комиссией не было рекомендовано ни одного сорта.

Тем не менее, профессор Рат сообщил, что в будущем намечаются изменения к подходу при оценке сортов. Скажем, лабораторный метод затирания солода признан и рекомендовал себя во всем мире, однако сегодня пивоварни зачастую работают иначе — они начинают инактивацию определенных ферментов с высоких температур. Таким образом, испытания в рамках Берлинской программы будут адаптированы и реализованы в виде испытания с осахариванием при 65°C, с тем, чтобы селекционеры и пивовары смогли «говорить на одном языке». С 2012 года испытанные



впервые сорта исследуют по новому способу затирания и, соответственно, по-новому интерпретируют. Кроме того, увеличен стандартный объем анализа, в частности, включены такие параметры как содержание глюкозы, содержание свободного α -аминного азота и активность амилазы.

В то время как Игорь Градиславович Лоскутов из российского ГНУ ВНИИ растениеводства им. Н.И. Вавилова представил генофонд пивоваренного ячменя своего института, особое внимание уделяя тому, насколько большой потенциал содержится здесь для селекционеров, представители нескольких фирм пояснили принцип действия шадящих пестицидов и удобрений. Фирмы, поставляющие семенной материал, прокомментировали свой спектр сортов, при этом многие указывали на важность лицензионных договоров для частных селекционеров.

Еще одной темой обсуждения был хмель. Настолько малыми, как в 2011 году, посевные площади хмеля не были с 1995 года, при этом средняя урожайность хмеля еще никогда не была такой высокой. Причина – в высокоурожайных сортах. Как рассказал Генрих Майер из компании «Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG» (Германия), во всем мире хмель используется все меньше, предстоит и дальнейшее сокращение посевных площадей. Хмель в качестве пивоваренного сырья может предложить сегодня намного больше, чем просто горечь. Сорта ароматического хмеля позволяют разрабатывать индивидуальные сорта пива для различных целевых групп, что подтверждается многочисленными примерами из сферы ремесленного пивоварения. Так например, сорта «Mandarina Bavaria», «Citra», «Palisade», «Summer» и «Toraz» используют для придания пиву фруктового привкуса. Некоторые важные аспекты создания новых сортов пива представила профессор Т.В. Меледина из Санкт-Петербургского Государственного университета.

Необходимые технические условия

К важным условиям эффективной и плодотворной работы относятся оборудование и его планирование. Так, Кон-

рад Мюллер-Ауфферманн из Технического университета Мюнхена (Германия) кратко обозначил заслуживающие внимания моменты при планировании оборудования в области производства напитков. Кроме проведения детальной инвентаризации, следует подкачать будущие инвестиции, составить список приоритетов, учесть географические особенности, а также территориальные и юридические условия. При планировании бюджета следует запланировать сумму примерно на 20% выше сметной стоимости с учетом возможных непредвиденных обстоятельств. После составления подробного плана и проведения измерений следует сравнить предложения различных производителей и заказать разработку индивидуального коммерческого предложения на основе сформированных конкретных представлений. В конечном счете, непрерывный контакт с производителями промышленного оборудования и постоянный контроль работ обязательны при реализации проекта.

Филипп Ингель из немецкой компании «Riela» представил, среди прочего, солодовые силосы и зерносушилки, которые позволяют обеспечить сохранение качества в промежутках между этапами переработки.

Сегодняшний уровень аналитической техники позволяет осуществлять регулярную проверку качества. Для этой цели существует широкий ассортимент оборудования, предлагаемого различными фирмами. Такое оборудование поможет рационально дополнить, например, анализы солода и ячменя, проводимые любым пивоваром. Конрад Мюллер-Ауфферманн пояснил, что органолептическая оценка качества ячменя и солода также является важным элементом контроля качества.

Проверить на опыте

После того как необходимость диалога и обмена информацией была утверждена и в докладах, и в беседах как



Увлекательно и компетентно вел конференцию Александр Николаевич Мордовин.

жизненно важный аспект успешных совместных разработок поставщиков и производителей, участники конференции смогли увидеть на примере Московской пивоваренной компании (МПК), как можно сочетать опыт и современные технику и технологии. Команда молодых специалистов МПК предлагает удачную комбинацию из традиционных марок, например, «Жигули Барное», импортных марок – «Oettinger Pils», а также новых идей как, например, «Хамовники» (см. Новости). Пивом производства МПК, которая была одним из спонсоров конференции, гости утоляли жажду и на фестивале «Переделкифест», состоявшемся 8 сентября 2012 года в Доме приемов ВСК в д. Переделки Одинцовского района Московской области. Это заключительное мероприятие на природе посреди идиллического ландшафта позволило снять напряжение после амбициозного марафона с докладами. Гости с удовольствием принимали участие в интерактивной развлекательной программе, а благодаря вкусному угощению и костру все были довольны и прекрасно провели время.

В заключение – слова благодарности и признательности организаторам, спонсорам, докладчикам и участникам за успех конференции. На благо отрасли – начиная со всех этапов производственной цепочки и до политических кругов – желательно, чтобы упомянутый выше диалог продолжался и развивался и в будущем.

ban