

крепких и десертных вин, обязательно нужно сохранить хотя бы для внутреннего рынка.

Именно в этом и состоит главная задача виноделов-10-13.УДК 178.1/2-023.36:663.4

производственников и ученых виноградарско-винодельческой отрасли Украины.

Поступила 09.2011

МЕЛЬНИК И.В., канд. техн. наук, доцент, ЧЕБАНОВА Л.А., магистр пивоварения

Одесская национальная академия пищевых технологий

ПУХОНИ ЛЕОШ, главный пивовар мини-пивоварни «Проспер»

Ресторан-пивоварня "Люстдорф", г. Одесса

ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ОДЕССКОГО ПИВОВАРЕНИЯ

Проведен анализ истории развития пивоварения в городе Одессе. Сравнительный анализ динамики распространения мини-пивоварен в зарубежных странах и в Украине в настоящее время показал перспективность совершенствования технологии "живого пива", направленной на повышение качества и культуры потребления слабоалкогольных напитков.

Ключевые слова: "живое" пиво, мини-пивоварни ресторанного типа, динамика распространения мини-пивоварен, бир-холлы, дегустационная оценка пива, культура потребления напитков.

The analysis of history of development of brewing in Odessa is carried out. The comparative analysis of dynamics of distribution of mini-breweries in foreign countries and in Ukraine nowadays has shown the perspective of perfection of technology of "live beer", intended for improvement of quality and for culture of consumption of low-alcohol drinks.

Keywords: "live beer", mini-breweries of restaurant type, dynamics of distribution of mini-breweries, beer-halls, tasting estimation of beer, culture of consumption of drinks.

Слово "праздник" у нас прочно ассоциируется с каким-нибудь пьянящим напитком. Чаще всего мысли поворачиваются в сторону пенного хмельного зелья, в народе именуемого пивом. И когда хочется выпить пива, то возникает вопрос – какого? В магазинах, барах, кафе много киевского, черниговского, запорожского, донецкого, львовского, николаевского, а также различного иностранного пива. А где же одесское? Если такое и есть – то, как правило, сварено оно в одной из маленьких частных пивоварен. Почему так?

До революции одесские пивовары занимали почетное первое место на всем юге России, и не только на юге. Даже на Дальнем Востоке тоже пили с превеликим удовольствием наше пиво.

В первые годы после основания в Одессе пили в основном кофе и вино, ведь в городе было много итальянцев, турок, французов, предпочитавших свои "родные" напитки. Но постепенно менялся национальный состав города, менялись и традиционные напитки, подаваемые в питейных заведениях. Уже самая первая "опись" города за 1802 год упоминает два пивоваренных завода. А с 1814 года становится понятно, где в Одессе будут традиционно варить пиво – в Водяной балке (территория современной Молдаванки). Там купец Василий Кошелев построил пивзавод в качестве залога за право "винного откупа".

Вместе с русскими и украинцами, населившими наш город, в Одессу пришло традиционное пиво славянских броваров – черное и различные браги и бражки. Но все же главными носителями пивной культуры стали немцы-колонисты. Их в первой половине 19 века становилось в Одессе все больше, и им хотелось пива. Хорошо же немецкого пива.

Немцы стали основывать в Одессе бир-холлы или пивные сады. А вместе с бир-холлами в город попала и немецко-тирольская музыка. В каждой пивной были маленькие оркестры, играющие на скрипках и тирольских цитрах.

Одна из таких пивных располагалась в Доме Вагнера – огромном по площади двухэтажном здании, занимающем полквартала, ограниченном Дерibasовской, Екатерининской и Ланжероновской улицами. Во времена Пушкина именно тут был Ришельевский лицей. Пивная же нужна была для того, чтобы лицеистам не надо было далеко бегать за пивом. Тут же, говорят краеведы, вкушал пенный напиток Александр Сергеевич.

Ситуация изменилась, когда систему "винного откупа" в 1863 году сменила система акцизов. Производить алкоголь стало гораздо выгоднее и дешевле. Именно с этого времени начинается подлинный расцвет пивоварения в Одессе. И самым что ни на есть пивным местом в городе, становится Бугаевка – район между Водяной балкой и балкой Левицкого. Для варки пива необходимо много чистой воды, а в условиях отсутствия в городе водопровода, это место было самым подходящим.

Пиво входило в жизнь одесситов довольно быстрыми темпами. Тогда его употреблял в основном средний класс, ведь все эти пивные сады были не для простонародья, человеку из низов выгоднее было взять что-то покрепче пива. Но со временем употреблять хмельную жидкость стало чуть ли не всенародной традицией.

В 1862 году на своей даче у Тираспольского тракта (теперь улица Дальницкая) Якоб Ансельм открыл производство солода и светлого пива. Вскоре он стал одним из главных поставщиков пива в Одессе. Через пару лет тут же, в окрестностях Балковской и Водяной балки, свои заводы создали Савицкий, Васильев, Роте, Ашнер. В 1881 году завод Ансельма был выкуплен подданным Швейцарии, одесским купцом Фридрихом Енни. Его Завод Енни быстро стал крупнейшим в Одессе. После революции он перешел на производство продуктов из сои, а сейчас это "Одесский пищевой комбинат".

Еще одним "пивным" местом стала Ботаническая улица, ныне проспект Гагарина. Тут было целых два пивзавода. Завод, принадлежавший известному сахарозаводчику Иосифу Бродскому, стоял на углу Сегедской и проспекта Гагарина, сейчас на этом месте полузаброшенная военная часть. Тот же Бродский, кстати, основал пивзаводы в Киеве и Николаеве, последний сейчас известен как производитель пива марки "Янтарь".

В 1883 году был основан знаменитый завод Санценбахера. В одесских архивах сохранилось «разрешение» на устройство пивзавода, выданное Одесской городской управой от 13 января 1890 года. Завод построен по проекту архитектора Бруно Бауэра. Пиво производилось по классической технологии с выдержкой 60 дней, разливалось в дубовые бочки емкостью 90 и 180 литров, часть – в фирменные бутылки с фарфоровыми пробками. На заводе были и первые в городе холодильники. Тут варили пиво "Баварское", "Мюнхенское", "Пльзеньское", "Венское".

После смерти Санценбахера завод перешел в собственность семейства Энни, после революции был национализирован. С 1920 по 1995 год – это одесский пивзавод № 1. В 1995 году он стал акционерным обществом "Гамбринус" и производил потихоньку пиво, пока не сгорел в начале мая 2007 года. Это был очередной "несчастный случай", если учитывать стоимость земли в приморской части города.

Характерно, что основными пивными рестораторами дореволюционной Одессы были сами производители, которые содержали практически все пивные в городе и дачных пригородах. Это и построенный в 1891 году на Приморском бульваре по проекту Бернардацци павильон пивзавода Родоканаки, и "Пиво только от Санценбахера" в кафе Либмана, и открытый в 1897 на углу Преображенской и Дерибасовской заводом Энни первый в городе пивной погреб — "Гамбринус", где подавали бочковое пиво "Клестер браун"; и первый двухэтажный, с зимним садом, ресторан "Пивной колодезь" завода "Одесская Бавария" на углу улицы Дерибасовской и Колодезного переулка.

В советское время местная пивная культура пришла в упадок. Пивзаводы были законсервированы, частично снесены (как завод Бродского), частично перепрофилированы (как завод Энни). А вот бывший завод Санценбахера действовал. И даже в суровые сталинские времена любителям пива предлагались, кроме традиционного "Жигулевского", еще и "Мартовское", "Мюнхенское", "Венское", "Пильзнер" и "Экстра-Пильзнер".

В застойно-перестроечные годы пиво продавалось прямо из бочек: кружка стоила 22 копейки, а в "Гамбринусе" — 33, и это было недешево. А замечательное "Жигулевское" стоило 37 копеек вместе с бутылкой. Потом бутылку можно было прямо в магазине обменять с доплатой на пиво. Долгое время в городе был всего один пивзавод – все тот же старый завод Санценбахера. Так было до 70-х, пока за городом, по линии пригородного 27-го трамвая, не был построен пивзавод № 2, затем ставший "Черномором".

Надо сказать и о знаменитой пивной "Гамбринус". В советское время она находилась там же, где и сейчас – в подвале на углу Дерибасовской и переулка Вице-адмирала Жукова. Однако это не аутентичный "Гамбринус": раньше тут был уже упомянутый двухэтажный ресторан "Пивной колодезь". А сам "Гамбринус" начинался в подвале на Преображенской, между Дерибасовской и входом в Горсад. Вход в этот подвал и сейчас виден рядом с современным гламурным "Цитрус-кафе". Именно о первоначальном "Гамбринусе" поется в народном одесском творчестве.

Распад Союза, прекращение антиалкогольной компании ненадолго оживили пивное производство в Одессе. "Мы будем пить теперь по-новому", – гордо возвещал слоган, рекламирующий пиво "Черномор".

А завод "Гамбринус" основал "Пивную Академию". Но счастье было недолгим. Агрессивная реклама, огромные зарубежные инвестиции сделали свое дело: выкупленные иностранными компаниями заводы в Киеве, Чернигове, Львове, Харькове заполонили город "Янтарем", "Черниговским», "Оболонью", "Роганью", "Львовским", "Славутичем", лицензионными "Старопраменом", "Стеллой Артуа", "Туборгом" и многими прочими. Оба одесских пивзавода сдали позиции и фактически умерли.

Но Одесса не была бы Одессой без своего пива. Смерть пивзаводов стала началом жизни маленьких частных пивоварен ресторанного типа: "Люстдорф", "Одесская частная пивоварня", "Пивной сад", "Проспер Р" (ресторан "Богемский"). Они уже стали известными городскими брендами, а их пиво радует истинных ценителей [1, 2].

В Украине, по статистическим данным [3], насчитывается 83 мини-пивоварни – рис. 1.

На основании этих данных был рассчитан коэф-

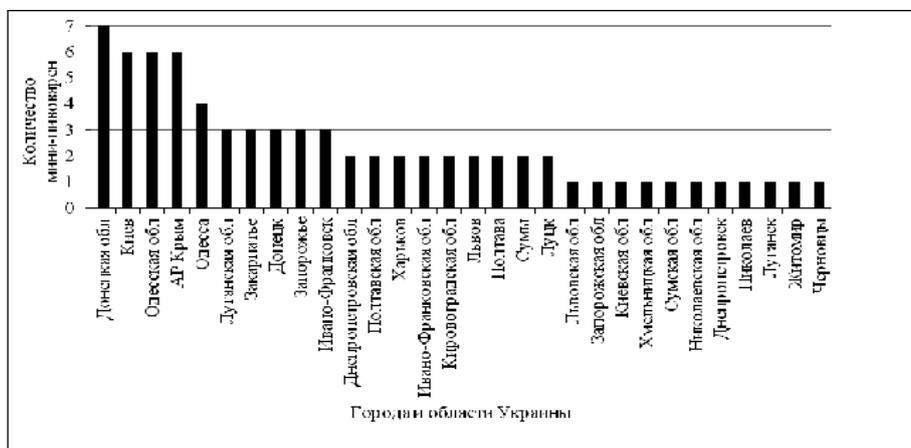


Рис. 1. Наличие мини-пивоварен в городах и областях Украины

фициент обеспеченности мини-пивоварнями на 1 жителя в городах и областях Украины. Расчеты проводили по следующей формуле:

$$k = \frac{\text{количество мини-пивоварен}}{\text{количество жителей области или города}} \times 100 \times 10^{-3},$$

где k – коэффициент обеспеченности мини-пивоварнями на 1 жителя, %

Результаты расчетов приведены на рис. 2.

Впервые наши специалисты познакомились с маленькими пивоварнями-барами или мини-пивзаводами на международной выставке в Сокольниках в 1984 г., где югославские фирмы "Требьеса" и "Металау" представили разработанный и изготовленный ими образец мини-пивзавода мощностью 100 дал в сутки. Это был передвижной завод, состоящий из 5 модулей (склада, варницы, бродильного отделения, пивного бара и санитарно-бытового помещения) общей площадью 100 м², производственной – 72 м². Обслуживали завод 3 человека. Бар работал в две смены. Солод и хмель – привозные. Способ варки – одноотварочный. Фильтрация пива не предусматривалась [4].

В чисто химическом смысле процесс пивоварения состоит из двух операций: операции сахарификации, то есть превращения крахмала солода в декстрин

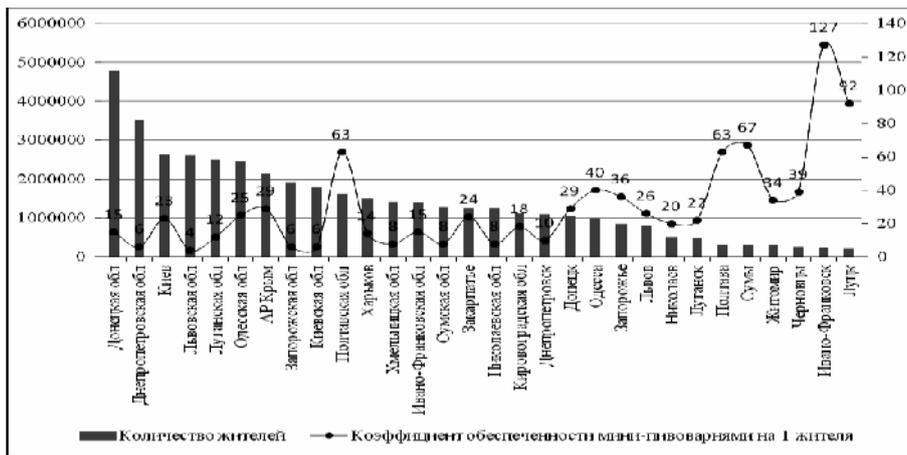


Рис. 2. Обеспеченность мини-пивоварнями на 1 жителя в городах и областях Украины

и сахар, и операции спиртового брожения, в течение которой при помощи дрожжей происходит разложение образованного сахара на спирт и углекислый газ. По окончании первой операции водный настой солода становится сладким пивным сусликом; второй же операцией пивное суслик превращается в пиво.

В техническом отношении процесс пивоварения может быть разделен на четыре операции: приготовление суслика (затиранье), кипячение суслика, охлаждение суслика и окончательное превращение суслика в пиво.

Главная цель затиранья заключается в превращении крахмала размешанного с водой солода в декстрины и сахар. Вызывается это превращение заключающимся в солоде диастазом и поддерживается надлежащей температурой. Цель кипячения суслика с хмелем заключается в следующем: а) извлечь из хмеля составные его части – хмелевое масло, хмелевую смолу, хмелевые кислоты, сообщающие пиву приятную горечь и ароматический вкус; б) способствовать осветлению суслика (и пива) осаждением из него белков, свертывающихся вследствие кипячения и остатков неперешедшего в декстрины или сахар крахмала; в) сгу-

мини-пивоварни ресторанного типа являются мини-пивоварнями полного цикла производства с соблюдением последовательности технологического процесса производства пива. Особенности приготовления пива в таких пивоварнях является отсутствие термообработки, фильтрации и карбонизации пива.

Сфера проектирования и разработок технологического оборудования и заводов "под ключ" для пивобезалкогольной и алкогольной промышленности набирает обороты. Это перспективное

направление, поскольку именно в продовольственной индустрии наблюдается кардинальная модернизация, реструктуризация технического оснащения, внедрение новых стандартов качества, новаторских технологий, материалов. В цивилизованных странах идет повсеместная замена алюминия на нержавеющую сталь.

Наиболее известна в этой сфере венгерская компания ZIP Technologies Ltd, которая стартовала в 1993 г., и основная специализация и стратегическая цель которой – производство высокотехнологичных мини-пивоварен. Этой компанией запущено более 50 потенциально успешных проектов в Европе, России, Белоруссии и Украине [5].

В 2006 г. в ноябре месяце первый франчайзинг-паб "Люстдорф" был открыт в Одессе. Почему первой выбрана Одесса? Потому, что это – самый демократичный город, где нет той отчужденности между людьми, которая наблюдается в крупных городах. Здесь теплая атмосфера, другая аура, это – морской порт, курортный центр, принимающий множество отдыхающих со всей страны, гостей из-за рубежа. Они

Таблица 1

Дегустационная оценка «живого» пива мини-пивоварни "Люстдорф"

Сорт пива	Показатели качества		
	прозрачность	цвет	аромат
Светлое	Прозрачное, без блеска, одиночные мелкие взвеси (пылевидные). Слабо опалесцирует	Соответствует типу пива, находится на минимально установленном уровне для данного типа пива	Отличный аромат, соответствующий данному типу пива, чистый, свежий, выраженный
Пшеничное (молодое пиво)	Слабо опалесцирует, мутное	Светло-янтарный, соответствует типу пива, находится на среднем уровне	Чистый, свежий, выраженный пряный аромат с дрожжевыми оттенками, заметный аромат гвоздики
Пшеничное (готовое пиво)	Прозрачное, с блеском, без взвесей	Светло-янтарный, что соответствует типу пива, находится на минимально установленном уровне для данного типа пива	Отличный аромат, чистый, свежий, тонкий, выраженный фруктовый аромат, соответствующий данному типу пива
Темное	Прозрачное, без блеска, одиночные мелкие взвеси (пылевидные)	Соответствует типу пива, находится на минимально установленном уровне для данного типа пива	Отличный аромат, соответствующий данному типу пива, чистый, свежий, выраженный

стить суслик до нужной концентрации испарением из него воды. Кроме того, кипячение стерилизует суслик, убивая случайно попавшие в него микроорганизмы.

смогут увидеть уровень, техничность исполнения, оценить единственный в своем роде дизайн, интерьер, продегустировать оригинальное пиво "Люстдорф",

Сорт пива	Показатели качества			Суммарная оценка, баллов
	вкус		пена и насыщенность CO ₂	
	полнота и чистота вкуса	хмелевая горечь		
Светлое	Отличный, без посторонних привкусов, гармоничный вкус, соответствующий данному типу пива	Чистая хмелевая горечь, мягкая, гармоничная	Обильная, компактная, устойчивая пена высотой не менее 40 мм, со стойкостью не менее 4 мин при обильном выделении пузырьков газа	24 (отлично)
Пшеничное (молодое пиво)	Хороший, чистый, полный, гармоничный, острый вкус	Чистая хмелевая горечь, мягкая, гармоничная		21 (хорошо)
Пшеничное (готовое пиво)	Полный, чистый, гармоничный, присутствуют дрожжевой, фруктовый кисловатый привкусы, соответствующие данному типу пива	Чистая, мягкая, гармоничная хмелевая горечь		25 (отлично)
Темное	Чистый солодовый вкус с привкусом карамельного солода	Чистота хмелевая, мягкая, гармоничная, соответствующая типу пива		24 (отлично)

названное в честь паба. При этом ориентир заведения – на одесситов среднего достатка, а средняя стоимость чека около 15 \$ (вместе с пивом и кухней). В Европе стоимость чека держится на средней отметке 18-20 \$.

Наладить производство качественного пива непросто. Более сложная проблема поиска и налаживания каналов бесперебойного сбыта продукции. Во многом именно они определяют ассортиментную политику мини-пивоварни. Грамотная рыночная политика является одной из самых важных составляющих успеха мини-пивоварни. Особенностью пивоваренного оборота является возможность использования его для приготовления разнообразных сортов пива. С учетом этого безграничным кажется и выбор. Однако это не всегда так.

Современная наука лишь подтверждает теории прошлого. Действительно, пиво – полезный продукт, если соблюдать меру. Оно прекрасно утоляет жажду (содержащиеся в нем минеральные вещества и углекислота расширяют капиллярные сосуды слизистой оболочки органов пищеварения, ускоряя тем самым поступление жидкости в кровь). Высококачественное пиво практически не содержит сахаразы и фруктозы, оказывающих нежелательное действие на организм, но в нем есть белок и аминокислоты. В пиве содержатся органические кислоты, освобождающие энергию в пищеварительном тракте и влияющие на кислотно-щелочное равновесие, которые оказывают мочегонное и слабительное действие, а также помогают образованию глюкозы и гликогена печени. Хмелевая горечь, без которой

представить пиво невозможно, активизирует выделение желудочного сока.

Когда говорят о целебных свойствах пива, имеют в виду именно "живое" пиво.

В мини-пивоварне "Люстдорф" были исследованы качественные характеристики "живого" пива. Результаты исследований приведены в табл. 1.

Настоящее "живое" пиво не содержит искусственных ингредиентов или консервантов. Пивные дрожжи несут в себе уникальный комплекс аминокислот, белков, углеводов и витаминов и очень благотворно влияют на здоровье.

Из табл. 1 видно, что пиво отличается высоким качеством.

В условиях олигополии – высокой концентрации "большого" пивного бизнеса в руках нескольких ключевых компаний, среднесрочный сценарий развития пивного рынка в Украине выстроен на повышении культуры питья, а отсюда – росте потребления свежего не пастеризованного пива. Можно утверждать, что наступает звездная эра мини-пивоварен, установленных в пабах, сетевых ресторанах, брендовых фастфудах. В мире именно эти форматы считаются самым эффективным плацдармом развития малого пивного бизнеса. Увеличение числа мини-пивоварен при заведениях общепита демократизирует цены на «пабовое» пиво, повышая спрос и вызывая рост производства, расширяя тем самым емкость национального "хмельного" рынка.

Поступила 08.2011

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. <http://pivkarta.com.ua/istoriya-piva-v-odesse>
2. http://www.nubo.ru/pavel_egorov/reinheitsgebot.html
3. <http://forum.beermir.com/viewtopic.php?t=3093>
4. Ларионова, И. Пивоварни на любой вкус и кошелек [Текст] / И. Ларионова // О напитках. – 2002. – № 2 [20]. – С. 16-18.
5. Мачинская, А. Мини-пивоварни на украинском рынке – дело близкого будущего [Текст] / А. Мачинская // Food-Drinks. – 2006. - № 11. – С. 10-13.

УДК 663.236.087:547.973

КАЛЫКОВА И.С., канд. техн. наук, доцент

Одесская национальная академия пищевых технологий

ТЕХНОЛОГИЯ ВИНОГРАДНОГО СОКА С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ АНТОЦИАНОВ

Предложена технология виноградного сока, позволяющая увеличить содержание антоцианов. Исследовано влияние предварительной обработки электроплазмоллизом на химический состав сока и выход фенольных соединений. Получена характеристика качественного состава антоцианов.

Ключевые слова: антоцианы, виноградный сок, электро-

плазмоллиз.

The technology of the grape juice that allows increasing the maintenance of antocianins has been offered. Influence of preliminary treatment of electropasmolysis to juice chemical content evolution of phenolic compounds has been researched. The characteristic of antocian quality content has been obtained.