

## ПИВОВАРНИЙ ЯЧМІНЬ З НАТУРОЮ 610 Г/Л ВВАЖАЄТЬСЯ ХОРОШИМ, А 680-700 - ВІДМІННИМ

**З**ерно пивоварного ячменю повинно бути сухим, жовтого кольору, без затхлого запаху, містити потрібну кількість білка й крохмалю, бути крупним, вивоненим і життєздатним. Органолептичні показники (колір, запах) характеризують загальний стан збіжжя і визначаються фітосанітарною ситуацією, умовами збирання, первинної доробки та зберігання. При підвищенні вологості до 17-18 % масив зерна самозигрівается. Ураження його гельмінтоспориозом і фузаріозною плямистістю, а також бактеріозами спричиняє потемніння і появу затхлого запаху.

Вміст білка в пивоварному ячмені - повинен бути в межах 8-12 %. У разі зростання його присутності більше 12 % зерно в процесі солододорощення не повністю розмокає, сильно гріється. Таке збіжжя можна використовувати тільки для виробництва темного пива. Вміст білка менше 8 % - граничний, оскільки цей мінімум необхідний для живлення дріжджів, а потім - утворення стійкої піни й букета пива. Число Кольбахі (відношення розчинного й нерозчинного білка) повинно варіюватися в межах 38-43 %.



Екстрактивність характеризує кількість органічної речовини, здатної переходити у водний розчин під впливом ферментів солоду. Вона повинна становити 80-82 %. В основному екстрактивність обумовлена вмістом крохмалю. Пивоварні властивості зерна зростають у міру збільшення присутності екстрактивних речовин. Ураження хворобами призводить до порушення обміну речовин, передчасного всихання та пригнічення рослин, унаслідок чого збільшується вміст білка й число Кольбахі, що спричиняє зниження екстрактивності.

Здатність до проростання і життєздатність визначаються активністю ферментативної системи та фітосанітарним станом зерна й повинні бути не менше 95 %. Пошкодження листя і колоса плямистостями призводить до заселення пивоварного зерна патогенною мікрофлорою, накопичення мікотоксинів, ураження "чорним зародком", а відтак і зниження енергії проростання.

Фізичні властивості характеризують фізіологічний стан зерна. Крупність (схід із сит 2,8 і 2,5 мм) повинна становити не менше 85 %. Збіжжя з натурою 610 г/л вважається хорошим, а 680-700 г/л - відмінним. Чим вища натура зерна, тим нижча плівчастість і вміст білка. Ураження ячменю всіма хворобами (від корневих гнилей до плямистостей) порушує обмін речовин, пригнічує рослини й зменшує крупність.

Підготував  
О.ДАЦЕНКО,  
технолог.