

NAJBOLJE PRAKSE U DEFINISANJU SENZORIKE PIVA

Boris Gadžov

Direktor globalnog senzornog
menadžmenta u FlavorActiV,
Parkwood Stud, Aston Park,
Votlington, Oksfordšir,
OKS49 5SP, UK

DOI: 10.5937/PIVOS24007G

Sažetak:

Za potrošače piva i za pivare, svežina je na prvom mestu. Od želje da se pojavite na putovanju otkrivanja ukusa i različitih tehnika iz celog sveta do povezivanja sa ljudima koristeći dodir društvenog maziva, može biti mnogo različitih motivatora u pozadini konzumiranja piva. Međutim, postoji jedna istina koja ih ujedinjuje; Sveže pivo ima najbolji ukus. Kao i svaki napravljeni proizvod, postoje određeni standardi kvaliteta i specifikacije koje se moraju ispuniti. Pivarska industrija je puna specifikacija i metoda koje mere sve aspekte proizvoda kako bi se donela uniformnost i nivo doslednosti na tehnološkom nivou. Ipak, još uvek nedostaje jedan standard kvaliteta i industrije; Svežina. Dok mnoga pića ostaju stabilna po ukusu do godinu dana, znamo da pivo gubi svežinu usled oksidacije i promene ukusa u roku od nekoliko nedelja od pakovanja. Rok trajanja je dati industrijski standard, ali to ne meri potencijal svežine kako bi se osiguralo da pivo ostane „sveže dok se ne konzumira“. Prethodni tehnološki radovi su izveštavali o mogućim uzrocima i rešenjima, od optimizacije procesa, dizajna postrojenja i specifikacija sirovina. Iako je tehnologija elektronske spin rezonance dobro uspostavljena, njena primena za produženje roka trajanja, u skladu sa stručnim senzornim panelima, je nova. Ovaj rad će se fokusirati na poboljšanja svežine napravljenim od nekoliko studija o pivarstvu, koje uključuju merenje slobodnih radikala u toku procesa pivarstva i kombinovanje instrumentalnih i senzornih metoda, kako sada možemo primeniti jednu, lako prepoznatljivu vrednost za vek trajanja svežine. Novi industrijski standard. Autor će predstaviti podatke prikupljene od brojnih pivara, koji pokazuju direktnu korelaciju između slobodnih radikala i senzornih vrednosti, dajući nam koncizan pristup određivanju roka trajanja svežine.

Radionica će sadržati praktičnu sesiju, sa prezentacijom 4 različita GMP referentna standarda za pivo koji predstavljaju probleme piva tokom skladištenja.

Ključne reči: Svežina piva, rok trajanja i senzornost



BEER SENSORY BEST PRACTICES

Boris Gadzov

Director of Global Sensory
Management at FlavorActiV,
Parkwood Stud, Aston Park,
Watlington, Oxfordshire,
OX49 5SP, UK

DOI: 10.5937/PIVOS24007G

Summary:

Freshness is front of mind for consumers of beer and brewers alike. From a desire to become immersed in a journey of discovery of flavours and different techniques from around the world to connecting with people using a touch of social lubricate, there can be many different motivators behind consuming beer. But there is one unifying truth; Fresh Beer tastes best. Like any product made, there are certain quality standards and specifications that must be met. The brewing industry is full of specifications and methods measuring all aspects of the product to bring uniformity and a level of consistency on a technical level. However, there is one quality and industry standard still missing; Freshness. Whilst many beverages remain flavour stable for up to a year, we know that beer loses freshness due to oxidation and flavour change within a few weeks of packaging. A Best Before date is a given industry standard, but this does not measure the Freshness potential in ensuring that a beer remains 'fresh until consumed'. Previous technical papers have reported on possible causes and solutions, from process optimisation, plant design and raw material specifications. Although the technology of electron spin resonance is well established, its application to deliver increased shelf-life, in-line with expert sensory panels is novel. This paper will focus on the freshness improvements made from several brewery studies involving the measurement of free radicals across the brewing process and through combining instrument and sensory methods, how we can now apply one, easily recognised value for Freshness Shelf-life. A new industry standard. The author will present data collected from a number of breweries, showing a direct correlation between free radicals and sensory values, giving us a concise approach to determining Freshness Shelf-life.

Workshop will contain practical session, with a presentation of 4 different GMP Beer Reference Standards representing problems of beers during storage.

Keywords: Beer Freshness, Shelf-life, Sensory