



## PIVO KAO FUNKCIONALNO PIĆE?

Kristina Habschied  
0000-0001-9404-5688

Vinko Krstanović

Krešimir Mastanjević  
0000-0002-2110-6141

Prehrambeno-tehnološki  
fakultet Osijek,  
Sveučilište u Osijeku,  
F. Kuhača 18, 31 000 Osijek,  
Hrvatska

**DOI:** 10.5937/PIVOS24011H

### Sažetak:

Ekspanzija pivske industrije otvorila je brojne mogućnosti u smislu poboljšanja okusa, mirisa i funkcionalnosti ovog pića. Problemi vezani uz zdravlje i opća želja za zdravijim stilom života rezultirali su povećanom potražnjom za funkcionalnim pivima. Dodavanje različitih biljaka ili dodataka sladovini ili pivu poznato je stoljećima. Međutim, današnje tehnologije omogućuju lakše načine za to i nude dodatna funkcionalna svojstva za zdravstvene prednosti i senzorne prilagodbe klasičnog piva. Medicinski, vjerski ili trendovski razlozi za izbjegavanje određenih spojeva u pivu ili potreba za uključivanjem novih u recepturu piva proširili su tržište za pivarsku industriju i učinili pivo dostupnijim potrošačima koji su do sada izbjegavali pivo. Slabo-alkoholna, bezalkoholna, piva ili/i radleri danas su sve popularniji među potrošačima. Ne samo pivo je prepoznato kao platforma za funkcionalna pića, već i sladovina. U nekim se zemljama tradicionalno konzumiraju pića na bazi sladovine, a ovaj trend traži put i na regionalno tržište. Mnoge su pivovare počele proizvoditi mješavine pića na bazi sladovine s različitim okusima i sokovima koji im daju dodatnu vrijednost.

**Ključne reči:** pivo; funkcionalno piće; sladovina; suvremeni potrošač;



## BEER AS A FUNCTIONAL BEVERAGE?

Kristina Habschied

0000-0001-9404-5688

Vinko Krstanović

Krešimir Mastanjević

0000-0002-2110-6141

Faculty of food technology  
Osijek, University of Osijek,  
F. Kuhača 18, 31 000 Osijek,  
Croatia

**DOI:** 10.5937/PIVOS24011H

### Summary:

The expansion of the beer industry has enabled many possibilities for improvement regarding the taste, aroma and functionality of this drink. Health-related issues and a general wish for healthier lifestyles has resulted in increased demand for functional beers. The addition of different herbs or adjuncts in wort or beer has been known for centuries. However, today's technologies provide easier ways to do this and offer additional functional properties for the health benefits and sensory adjustments of classical beer. Medicinal, religious or trendy reasons for avoiding certain compounds in beer or the need to involve new ones in the brewing recipe has broadened the market for the brewing industry and made beer more accessible to consumers who, till now, avoided beer. Low-alcohol, non-alcohol, radlers are today's craze among consumers. Not only beer has been recognized as a platform for functional beverages, but wort as well. In some countries wort-based beverages are traditionally consumed, and this trend seeks its way into regional market as well. Many breweries started producing wort-based beverage mixtures with different flavors and juices which add value to it.

**Keywords:** beer; functional beverages; wort; modern consumer;