

## TISKOVÁ ZPRÁVA

Výzkum realizovaný ve výzkumném záměru Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského (VUPS) „Výzkum sladařských a pivovarských surovin a technologií“ byl vymezen obory sladařství a pivovarství. Předmětem výzkumné činnosti byla oblast pivovarských surovin v úzkém vztahu k výzkumu technologických procesů výroby sladu a piva a návazný výzkum v oblasti ekologie, energetiky a normativní činnosti obou rozvíjených oborů. Výzkum pivovarských surovin, ječmene (sladu), chmele, pivovarských kvasinek a sladařských a pivovarských procesů byl cílen zejména na prohloubení jejich charakteristiky a specifity pro formulování vědecké definice českého piva a surovinově technologických podmínek jeho výroby. Nedílnou součástí byl výzkum v oblasti látek se zdravotním benefitem i problematiky kontroly zdravotní nezávadnosti piva, výzkum cizorodých látek a mikrobiální kontaminace.

Nejvýznamnějším výsledkem řešení s širokým ekonomickým dopadem je zpracování surovinových a technologických specifik dokazujících výjimečnost českého piva pro přihlášku a následné udělení Chráněného zeměpisného označení „České pivo“ Evropskou unií. Tuto ochrannou známku v současnosti používá devět pivovarských společností reprezentujících více než jednu polovinu výroby piva v ČR. Surovinové požadavky pro výrobu Českého piva se promítají do výroby sladu a chmele a šlechtění vhodných odrůd. VUPS se podílí na registraci odrůd ječmene a chmele a je jedinou organizací oprávněnou doporučovat odrůdy pro výrobu Českého piva.

Výsledky výzkumu českého sladu, chmele a piva byly implementovány do národních legislativních předpisů, osmi novel a dvou nových ČSN týkajících se kvality a posuzování vlastností sladovnického ječmene, sladu a piva. Byl zpracován manuál nejlepších dostupných technik (BAT) při výrobě piva a sladu s přihlédnutím ke specifikacím CHZO „České pivo“, využívaný členy Českého svazu pivovarů a sladoven a orgány státní správy. Ze sbírky pivovarských kvasinek VUPS byly selektovány tři tradiční kmeny pro výrobu piva v současných surovinově technologických podmínkách a tři kmeny vhodné pro intenzifikovanou výrobu Českého piva technologií HGB.

Bylo významně rozšířeno spektrum progresivních analytických metod pro stanovení kvalitativních ukazatelů pivovarských surovin a piva, zdravotně prospěšných látek, antioxidantů a vitaminů i cizorodých látek, reziduí pesticidů, těžkých kovů, N-nitrosaminů, mykotoxinů a znalosti o jejich výskytu v surovinách a pivu. Byla vypracována spolehlivá metoda stanovení porostlosti zrna obilovin s velkým významem pro sladařský a pekárenský průmysl. Byla vypracována metoda senzorického hodnocení Českého piva a metoda predikce jeho stárnutí. Osm metodik bylo certifikováno. Bylo podáno sedm přihlášek vynálezů a čtyři přihlášky užitečných vzorů, které se týkaly obilných extraktů, sladových nápojů, stanovení mlecí energie obilovin, pivovarských kvasinek a intenzifikovaného kvašení.