

Studium senzoričky aktivních látek chmele ve studené chmelených pivech

Klíčová slova: chmel, chmelové silice, studené chmelení, pivo, stárnutí piva, senzoričké hodnocení piva

Studené chmelení piva je v současnosti na trhu velmi oblíbená technika úpravy piva, jež má svá pozitiva, ale i úskalí. Hlavní účel studeného chmelení je dostat chmelové aroma v co nejméně pozměněném stavu do výsledného produktu. Za chmelové aroma jsou zodpovědné hlavně chmelové silice, kterým je věnována značná část této práce. V první řadě je však provedena validace izolačních metod silic z chmelového materiálu a piva. Dále je studován přenos těchto těkavých látek z chmele do piva v průběhu studeného chmelení a diskutován s dopady přenosu na chuť a aroma výsledného produktu. Následně jsou v práci sledovány změny profilu těchto senzoričky aktivních látek v souvislosti se stárnutím studeně chmeleného piva a korelovány s výsledky senzoričké analýzy. V závěru se autor věnuje senzoričkému zhodnocení těchto piv.

Studium silic v této práci je realizováno na výběru piv z Volby Sládků, a to zejména díky Výzkumnému ústavu pivovarskému a sladařskému, ve spolupráci se sládkovou Plzeňského prazdroje Lenkou Strakovou.