

SLADAŘSTVÍ

teorie a praxe výroby sladu

druhé, doplněné a upravené vydání

(speciální nabídka pro členy Českomoravského svazu minipivovarů)

V roce 2023 přichází na knižní trh druhé, doplněné a upravené vydání velmi žádané publikace „Sladařství – teorie a praxe výroby sladu“. Původní kolektiv autorů, složený z pracovníků Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Sladařského výzkumného ústavu v Brně, Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s., Praha a pracovníků praxe pod vedením Petra Basaře, navazuje na první vydání z roku 2015, dnes již rozebrané a velmi poptávané zásadní publikace v oboru. Vzhledem k tomu, že vývoj výroby sladu od prvního vydání knihy pokračoval rychlým tempem, doplnili autoři jednotlivé kapitoly o aktuální informace týkající se nových technologií, zařízení a vědeckých poznatků včetně odkazů na nové zdroje informací. Kniha pojednává o celém procesu výroby sladu, který je základní surovinou pro výrobu piva. V úvodu je stručný přehled historie přípravy sladu od primitivní výroby v domácnostech, v době řemeslné produkce a od počátků průmyslové výroby až po současnou moderní velkovýrobu. Úvodní kapitoly jsou věnovány surovinám pro výrobu sladu, tj. vodě, nejvíce rozšířenému sladovnickému ječmeni, ale i pšenici, a dalším surovinám používaným v různých místech světa včetně charakteristiky jejich vlastností potřebných pro výrobu sladu. Největší rozsah je věnován pěstování, odrůdám a kvalitativním kritériím sladovnického ječmene. Následuje pojednání o transportních cestách a zařízeních používaných při přesunu surovin od pěstitelů, surovin a vyrobeného sladu v rámci sladoven a pivovarů a při transportu k dodavatelům. Další kapitoly podrobně popisují v procesu máčení, klíčení, sušení sladu a jeho závěrečných úprav technologické varianty výroby různých druhů sladu s dokumentací teoretických základů daného procesu, popisem a obrázky používaného zařízení, provozní a laboratorní kontroly. Následuje přehled mechanických, chemických a biochemických kvalitativních kritérií jednotlivých druhů sladu. Pozornost je věnována přirozené a kontaminující mikroflóře v průběhu skladování

surovin a výroby sladu, vlivům na kvalitu sladu a piva, metodám zajištění potřebné hygieny a sanitace v rámci výroby sladu. Závěrečné kapitoly jsou věnovány novým poznatkům o možném přínosu zdraví prospěšných, a naopak zdraví škodlivých látek do výroby a kvality piva. V knize je použito platné nové chemické názvosloví. Jsou uváděny nejen běžné kontrolní, ale i speciální fyzikálně chemické a biochemické metody a jejich význam pro optimální výrobní postup a kvalitu sladu. Velká pozornost je věnována enzymovým procesům probíhajícím při výrobě sladu a významu enzymových biokatalyzátorů sladu pro proces výroby a kvalitu piva. Podrobně jsou rovněž hodnoceny požadavky na kvalitu ječmene i sladu a vhodnost technologických postupů pro výrobu sladu pro zajištění požadavků zeměpisně chráněného fenoménu České pivo.

Každá kapitola je doplněna velmi bohatým seznamem literárních odkazů především z posledních deseti let a obsáhlými rejstříky. Kniha je svým pojetím a rozsahem určena studentům bakalářského, magisterského a doktorského studia pivovarského oboru na vysokých školách, pracovníkům sladařské a pivovarské praxe i spolupracujícím institucím, kteří podle hloubky potřebných poznatků a informací mohou si vybírat určité partie jednotlivých kapitol podle potřeby získání určitých informací.



Informace o knize: pevná vazba, 568 tiskových stran, formát A5.
ISBN 918-80-87109-73-1

Doporučená maloobchodní cena: 1300 Kč (včetně DPH).

Publikaci si můžete se slevou 25 % z doporučené MOC objednat přímo v nakladatelství
na adrese www.brainteam.cz/e-shop/nakladatelství
nebo e-mailem na adrese peskova@brainteam.cz.
Slevový kód **SLAD25**

S přáním příjemných dní, s díky za Vaše objednávky a s úctou
Ing. Eva Pešková, manažerka