



## Forschung – Streben nach dem Optimum

Als Forscher hat man einen schweren Stand: Einerseits verbringt man einen großen Teil seiner Arbeitszeit damit, die so knappen finanziellen Mittel herbeizuschaffen, andererseits sieht man sich mit einer Vielzahl von wissenschaftlichen Fragen konfrontiert, die der Erforschung harren, wozu man aber nicht kommt, weil ... – siehe oben. Umso erfreulicher, dass auf dem diesjährigen EBC-Kongress eine große Zahl wirklich hervorragender Beiträge zu hören oder zu sehen war. Die Zusammenfassungen einzelner Themenblöcke können Sie in den nächsten BRAUWELT-Ausgaben nachlesen. Detaillierte Fachartikel werden wir in den nächsten Wochen und Monaten in der BRAUWELT/BRAUWELT International bzw. die wissenschaftlichen Abhandlungen in unserer „BrewingScience – Monatsschrift für Brauwissenschaft“ publizieren. Ganz gleich, wie genau Sie es wissen wollen: So verpassen Sie nichts. BRAUWELT – access to knowledge; BrewingScience – access to science.

**IN DEM HEUTIGEN EBC-BEITRAG** dreht sich alles um die Themen Hefe, Fermentation und Mikrobiologie. Erneut zeigte sich, wieviele mikrobiologische Vorgänge im Zusammenhang mit der Bierbereitung noch nicht wissenschaftlich ergründet, kontrollierbar und optimierbar sind. Ob es sich um Premature Yeast Flocculation (PYF) handelt oder die Frage, was Bier-verderbende Mikroorganismen so besonders macht – solche Forschung ist nicht nur akademisch, sondern auch technologisch und wirtschaftlich interessant (S. 633).

**SAUBER ODER GAR REIN** – Neben der Reinigungseffizienz spielen auch Wirtschaftlichkeit und Umweltbelastung eine große Rolle bei der Bewertung von Flaschenreinigungsmaschinen. Wann sind die Flaschen sauber? Wann sind sie sogar überreinigt? Und wie lässt sich das objektiv ermitteln? Um dieses spannende Thema kümmerte sich im Rahmen des Wifö-Forschungsprojektes „Standardverschmutzungen von Flaschen zur Validierung von Flaschenreinigungsmaschinen“ *Alexander Birnstiel*, VLB Berlin. Ab Seite 646 stellt er seine Arbeit zur Entwicklung einer „Standardverschmutzung“ sowie ihre Einsatzmöglichkeiten und Grenzen bei der Beurteilung der Reinigungseffizienz vor.

**ALTE IDEE – NEU BETRACHTET** – Schon vor 100 Jahren gingen Forscher der Frage nach, inwieweit Ozon zu Desinfektionszwecken in der Brauerei eingesetzt werden könnte. In der Lebensmittelindustrie ist Ozon bisher nur vereinzelt zu finden. Ein europäisches Industrie- und Forschungskonsortium hat in den vergangenen drei Jahren die Einsatzmöglichkeiten von Ozon als Detergent in CIP-Systemen der Getränkeindustrie untersucht, bewertet und optimiert. Ein interessanter Ansatz, der Ihnen ab Seite 649 ausführlich von *Birte Oswald*, ttz Bremerhaven, vorgestellt wird.

*L. Wörlmann*