

## Qualitätskontrolle in der Brauerei: eine der wichtigsten Aufgaben

Trotz oder vielleicht auch wegen der zunehmenden Automatisierung kommt der Qualitätskontrolle in den Brauereien eine immer größere Bedeutung zu. Einer der neuralgischen Punkte ist die Filtration, in der u.a. auch die kolloidale Haltbarkeit des Bieres festgelegt wird. Die heute zur Verfügung stehenden Kontrollmaßnahmen für die trübungsbildenden Eiweiß- und Gerbstoffverbindungen sind meist zeitaufwändig und für eine direkte Produktions- und Qualitätskontrolle zu kostenintensiv. Auf Seite 644 wird eine Neuentwicklung auf dem Gebiet der Online-Messtechnik zur Bestimmung der fällbaren trübungsbildenden Inhaltsstoffe im Bier wie Proteine und Gesamtpolyphenole direkt im Filtrationsprozess vorgestellt. Mittels dieser Technik lassen sich Stabilisierungsmaßnahmen während der Filtration zeitnah optimieren.

Mittels eines neuartigen Kerzenfilters, der die Anschwemmfiltration mit der Trapfiltration kombiniert, lässt sich Bier, wie die Abnahme zeigte, biologisch und technologisch einwandfrei filtrieren. Auch bei der Sauerstoffaufnahme wurden ausgezeichnete Werte über die gesamte Filtrationszeit erreicht (S. 626).

Vorgestellt wird in dieser Ausgabe (S. 640) auch ein Laborfiltrationstest, ausgearbeitet in enger Zusammenarbeit zwischen der Bitburger Brauerei und der Fachhochschule Trier, der es ermöglicht, das Läuterverhalten eines Malzes im Sudhaus vorhersagen zu können. Unter Umständen bietet dieser Test auch die Möglichkeit eines Rückschlusses auf den Beta-Glucan-Gehalt des Malzes.

Bei der Filtration und bei der Abläuterung spielt die Viskosität eine nicht zu unterschätzende Rolle. Ein Vergleich verschiedener Labor-Viskositäts-Messsysteme (S. 630) zeigte, dass ein modernes automatisches Mikroviskosimeter eine sehr gute Alternative zu den schon bekannten Systemen darstellt, vor allem auch wegen seiner Automatisierbarkeit und seiner Temperaturstabilität.

Nicht zuletzt hängt die Qualität des Produktes auch von den Werkstoffoberflächen in den einzelnen Pro-



zessabschnitten ab. Der VDMA-Fachverband Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen stellte kürzlich sein neues Forschungsprojekt „Werkstoffoberflächen, Haftung, Reinigung“ vor, das in enger Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Apparatekunde, TU München, der Bundesanstalt für Materialforschung in Berlin und der Fachhochschule Jena bearbeitet wird (S. 632). Bei diesem neuartigen Konzept geht es um die Vermeidung von Infektionen

und Kontamination bei der Produktion von Lebensmitteln.

Das Thema Qualität des Bieres und ihre Kontrolle nimmt selbstverständlich auf dem 29. Internationalen Kongress der European Brewery Convention, der vom 17. – 22. Mai 2003 in Dublin/Irland stattfindet, einen breiten Raum ein. Über 150 Vorträge und Poster geben einen einmaligen Überblick über den Stand der internationalen Forschung auf allen Gebieten der Bierherstellung („Monatsschrift für Brauwissenschaft“, Nr. 3/4, 2003, S. 64). Die knapp 1000 Teilnehmer aus allen Ländern der Welt werden die Gelegenheit nutzen, sich über die neuesten Entwicklungen zu informieren und über diese auch untereinander zu diskutieren. Unter [www.braudatenbanken.de](http://www.braudatenbanken.de) hat der Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, die Kurzfassungen aller Vorträge und Poster in deutscher Sprache publiziert. Dort kann auch auf das aktualisierte Vortragsprogramm zugegriffen werden. Darüber hinaus sind in den BrauDatenbanken ([www.braudatenbanken-brauwissen](http://www.braudatenbanken-brauwissen.de)) alle Vorträge und Poster, auch der vergangenen Kongresse, recherchierbar. Die „Brauwelt“ wird wie gewohnt aktuell und kompetent über den Kongress berichten, in erster Linie unter dem Aspekt der Umsetzung der neuesten Erkenntnisse aus der Brauwissenschaft in die Praxis. Alle Teilnehmer sind herzlich eingeladen, uns an unserem Stand in Dublin zu besuchen, wo die aktuelle Fachliteratur mit Schwerpunkt auf den Publikationen der European Brewery Convention vorgestellt wird.

K. G. Hejpe