„Stabilność piwa wyzwaniem dla browarnictwa XXI wieku”

dr Piotr Antkiewicz

Co skłoniło organizatorów tegorocznej Szkoły Technologii Fermentacji do podjęcia takiego tematu przewodniego? – z takim pytaniem do organizatorów XVII Szkoły Technologii Fermentacji dr. Piotra Antkiewicza i dr. Aleksandra Poredy zwróciła się Maria J. Przegalińska

dr Aleksander Poreda

Piotr Antkiewicz: Temat przewodni Szkoły jest odzwierciedleniem problematyki, która w dzisiejszych czasach często „zaprząta głowę” technologów-piwowarów. Proces produkcji, szczególnie w nowych, czy zmodernizowanych zakładach, został już bardzo dobrze dopracowany. Problemem nie są już, jak to było 20–30 lat temu, technologia czy technika. Nie brak materiałów na ten temat! Coraz bardziej doskonała automatyka i zaawansowane metody analityczne, wdrożone i działające systemy kontroli jakości, pozwalają wyprodukować piwo, które spełnia wymagania producenta i konsumenta, czyli piwo niemal „idealne”. Obecnie piwowarzy zachodzą w głowę – co zrobić, żeby po opuszczeniu bram zakładu to piwo było „idealne” przez jak najdłuższy czas! Jesteśmy przekonani, że uczestnictwo w naszej Szkole pomoże znaleźć odpowiedzi na najbardziej nurtujące pytania z tego zakresu.

– Czy można rozumieć, że problematyka Szkoły w całości poświęcona będzie sprawom stabilności sensorycznej piwa?

Aleksander Poreda: Stabilność jest pojęciem bardzo szerokim. Zakres szkoły, poza stabilnością w odniesieniu do sensoryki, obejmuje też zagadnienia związane z pienistością, zmętnieniem czy mikrobiologią. Tak więc słowo „stabilność” w temacie Szkoły odnosi się do wielu aspektów determinujących jakość piwa, takich jak: surowce i ich właściwości, proces technologiczny, higiena produkcji, przemiany chemiczne składników piwa podczas przechowywania i in.

– Po szybkiej analizie programu SzTF widzę, że sporo – ponad połowę wykładowców stanowią przedstawiciele ośrodków zagranicznych.

AP: Tak, i jesteśmy z tego bardzo dumni! Od kilku lat, dzięki wsparciu Związku Pracodawców Przemysłu Piwowarskiego, naukowcy z Polski są aktywnymi członkami grupy the Brewing Science Group, działającej przy European Brewery Convention. Bezpośrednie kontakty z przedstawicielami czołowych ośrodków badawczych w Europie oraz systematyczne uczestnictwo w kongresach EBC pozwalają nam na śledzenie aktualnych trendów w badaniach naukowych z zakresu piwowarstwa oraz na utrzymywanie serdecznych relacji z naszymi koleżankami i kolegami z zagranicznych jednostek. Dzięki temu coraz więcej zagranicznych prelegentów chętnie bierze udział w Szkole Technologii Fermentacji, a przedstawiciele naszych zakładów, bez ponoszenia ogromnych kosztów związanych z udziałem w zagranicznych konferencjach, mają dostęp do wyników najnowszych badań dotyczących produkcji piwa.

– Jak widzę, będą prelegenci z Danii, Belgii, Niemiec, Anglii, Czech. Czy uczestnicy nie powinni obawiać się trudności natury językowej?

AP: Oczywiście, że nie! Po zakończeniu poprzedniej Szkoły, w 2012 roku, otrzymaliśmy kilkadziesiąt ankiet ewaluacyjnych od uczestników. Ogólna ocena Szkoły była nieprzeciętnie wysoka, za co jeszcze raz bardzo dziękujemy, ale główną przesłanką do rozesłania ankiety było pytanie, które jako organizatorzy sami sobie zadajemy, podejmując kolejne edycje naszych spotkań: „Co jeszcze możemy zrobić?”, aby SzTF stawała się coraz lepsza. Jednym z powtarzających się punktów była właśnie kwestia języka. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom polskich piwowarów, w tym roku zapewniamy profesjonalne tłumaczenie wszystkich wykładów obcojęzycznych przez tłumaczy! Mamy nadzieję, że przyczyni się to do zwiększenia liczby uczestników z browarów, co jest naszym nadrzędnym celem. To właśnie dla piwowarów organizowana jest Szkoła, i mamy nadzieję, że jak zawsze frekwencja dopisze!

– Na koniec, w dwóch zdaniach: jakie korzyści uzyska piwowar, decydując się na przyjazd do Kocierzy w marcu tego roku, żeby wziąć udział w SzTF?

PA: W ciągu dwóch dni trwania Szkoły każdy będzie miał okazję usłyszeć o najnowszych rozwiązaniach poprawiających stabilność piwa; wiedza będzie w wielu przypadkach poparta praktycznymi i sprawdzonymi rozwiązaniami! Nie mniej ważna jest też okazja do koleżeńskiego spotkania: w znakomitych warunkach ośrodka Kocierz; oderwani od ciągłej pogoni za ważnymi i pilnymi sprawami będziemy mogli wymienić poglądy, doświadczenia i po ludzku dowiedzieć się „co u kogo słychać”! To wszystko przy pięknych górskich widokach i… oczywiście przy zimnym piwie!

Zapraszamy do udziału w XVII Szkole Technologii Fermentacji

Hotel Kocierz (k/Krakowa)
20 - 22 marca 2014 r.

Stabilność piwa wyzwaniem dla browarnictwa XXI wieku

Zarejestruj się już teraz na

www.sztf.edu.pl

aby skorzystać z niższych cen !