

УДК 663.4

А.А. Островська

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

РОЗЛИВ ПИВА У КЕГИ – ГАРАНТІЯ ЯКОСТІ

A.A. Ostrovska

BEER KEG PACKAGING ENSURES QUALITY

Відомості про виготовлення пива знайдені ще у шумерів - найдавнішого населення, яке заклало основи цивілізації у Дворіччі. Вдалося розшифрувати написи на глиняних табличках, з яких стало відомо, що шумери вже знали 15 видів пива. Звичайно, з тих давніх часів технологія виготовлення пива значно змінилась.

До новинок сучасних технологій виробництва пива відноситься розлив пива в кеги. Слово «кег» походить від шведського «kagg» -«бочка. Дерев'яну бочку, з якої раніше робили ємності для зберігання і транспортування пива, замінили на металеву. Перша металева циліндрична бочка була створена у 1929 році у німецькій фірмі KRU PP.

Конструкція кегу досить проста. Внутрішня посудина складається з двох напів колб, з'єднаних зварним швом.

Зверху і знизу розміщені кільця, які дозволяють утримувати кег у вертикальному положенні, штабелювати і захищають від механічних пошкоджень. У верхній частині по центру кега знаходиться фітінг – стальна трубка, яка доходить до дна з клапаном, герметично з'єднана з ємкістю. Через фітінг пиво заливається в бочечку і через нього викачують.

За допомогою забірної головки із балона подається газ, пиво піднімається і поступає в кран для розливу. Захисні кільця виготовляють з нержавіючої сталі, пресованого поліетилену і поліуретану. Найміцніші кільця сталеві, проте неметалічні мають свої переваги –виконують декоративну функцію, об'ємшують конструкцію кега, не створюють шуму при транспортуванні, не пошкоджують керамічні і дерев'яні підлоги.

Виготовляють кеги із високоякісної нержавіючої сталі об'ємом від 5 до 100 літрів. Кеги одночасно є легкі і міцні. Вони витримують експлуатаційний тиск 4 ат і випробувальний 6 ат.

В залежності від виду кег об'ємом 50л важить 11-12кг. Якщо порівняти з розливом в пляшки, то тільки вага пляшок без ящиків біля 25 кг, отже, абсолютно очевидні переваги використання кег як резервуарів для перевезення пива. Основними їх перевагами як посудин є можливість ґрунтового миття і автоматизації практично всіх процесів, пов'язаних з розливом пива в кеги.

Проте, основним у використанні кегів є збереження якості продукту. Вони не тільки добре підтримують стійкість пива, а значить і можливість його транспортування на нові, дальні ринки збуту, але й забезпечують його повне збереження при наявності надмірного внутрішнього тиску.

Пиво в кегах довше зберігає свої первинні смакові властивості за рахунок мінімального попадання кисню під час розливу і його малої кількості в порівнянні із загальною питомою вагою продукту. Їх поверхня абсолютно не світлопроникна. Такі умови дозволяють достатньо довго зберігати такий капризний продукт як «живе» пиво. Розлив пива в кеги виключає вплив «людського» фактора, тобто не допускає спроб фальсифікації.

Таким чином розлив пива у кеги є гарантією його якості.