

1.Uvod

Voda ulazi u sastav gotovo svih namirnica i napitaka. Samim tim je jedan od osnovnih sastojaka za proizvodnju piva. Voda se u proizvodnji piva koristi u tehnološke, energetske i sanitарne svrhe. Tako da sastav vode mora da bude različit kako bi zadovoljio određene potrebe, koje se potražuju od nje u određenim uslovima.

Tehnološka voda mora da ispunjava određeni kvalitet da bi se pristupilo proizvodnji. U Banjalučkoj pivari se koristi voda za piće kao tehnološka voda. Samim tim ispunjava određene kako hemijske tako i mikrobiološke uslove.

Opšte karakteristike vode za piće su propisane zakonom. Sastav vode je veoma zanačajan za proizvodnju piva, tako da se voda koristi kao polazna tačka prilikom procesa proizvodnje. Hemijski sastav vode za proizvodnju piva je različit, jer se voda razlikuje prema ukupnoj, stalnoj i prolaznoj tvrdoći, alkalitetu i sadržaju pojedinih soli.

Tvrdoća vode se izražava u različitim jedinicama, a najčešće u njemačkim stepenima. Kao što je praksa i u Banjalučkoj pivari. Razlikujemo kalcijsku i magnezijsku tvrdoću vode. Voda se dijeli na osnovu stepena tvrdoće na: vrlo mekana, mekana, srednje tvrda, tvrda i vrlo tvrda. Svaka od ovih voda ima svoje karakteristike prilikom proizvodnje piva.

Tako npr. voda visokog alkaliteta i visoke karbonatne tvrdoće daje sladovinu s nižim sadržajem ekstrakta i višom tamnjom bojom.

Voda za piće koja se u pivari koristi kao tehnološka voda se klasificuje kao tvrda voda. Prilikom tehnološkog procesa njen ukupna tvrdoća se spušta na 4 njemačka stepena. I kao takva ima osnovne karakteristike mekane vode. I samim tim od takve tehnološke vode prilikom dalje proizvodnje nastaje svjetlo pivo. Kao što se i proizvodi u Banjalučkoj pivari. Pored toga, na kvalitet piva utiče i otopljenje soli u vodi.

Jedna od polaznih stavki u proizvodnji piva jeste svakako voda. Tako da je od velikog značajna kvalitet vode. Mora da ispunjava sve fizičko-hemijske i mikrobiološke kvalitete. Da bi se došlo do kvalitetnog krajnjeg proizvoda. Voda za piće koja se koristi u tehnološkom procesu Banjalučke pivare zadovoljava svojim sastavom određene zahtjeve koju su potrebni, ali pored toga voda se tertira tako da se dobije što je moguće kvalitetnija polazna tačka za tehnološki process.

Imajući u vidu učinjene napomene, cilj ovog rada jested a se utvrdi kvalitet a, posebno higijenska ispravnost vode za piće, tehnološke i deaerisane vode u cilju dobijanja kvalitetnog i bezbjednog proizvoda. Sve u cilju zaštite potrošača od mogućih negativnih posljedica.