

Sörgyártás – egy enzimes technológia

A keményítőtöbontó enzimek (amilázok) ismeretében már megérthetjük a sör (és a whiskey, vodka) gyártását. Több enzim összehangolt használatára van szükség, mégis eredetileg empirikus technológia volt.




1

A MALÁTA- ÉS SÖRGYÁRTÁS TECHNOLÓGIÁJA

Mi az a maláta?
A maláta csíráztatott és megszáritott gabona mag (leggyakrabban árpából készül).

Mi köze ennek az enzimekhez?
A maláta egy természetes enzimforrás, többféle enzimet is tartalmaz, amit felhasználunk az erjesztendő sörle kialakításánál.

Miért kellene az enzimek?
Mert az élesztő csak az egyszerű cukrokat tudja alkohollá erjeszteni, a gabona keményítő tartalmát nem. A keményítőt le kell bontani az élesztő számára. Ugyanez szükséges a gabonapálinkák (vodka, whisky, whiskey, Bourbon, Aquavit, Doppelkorn) gyártásánál is.



2

Miből lesz a sör?

A német sörtisztasági törvény szerint a sörkészítéshez csak árpamalátát, komlót és vizet szabad használni (1516, Bajorország) (de: Weimar városában ezt már 1363-ban bevezették)

A negyedik komponens, az élesztő nem szerepel, mert azt csak 350 évvel később fedezte fel Pasteur.

(1987-ben az EU miatt feloldották)




3

Miből lesz a sör?

De ezt a korlátozást jobb helyeken ma is betartják:

Eredeti cseh import barna sör. Gyártja: HEINEKEN Česká republika, a.s. Fongalmazza: HEINEKEN Hungária Sörgyártó Zrt, 9480 Sopron Vándor Sándor utca 1. Összetevők: víz, árpamaláta, komló, komló készítmények. Hűden fogyasztá! Hűvös napfénytől védett helyen tartandó! A minőségét megőrzi a doboz alján jelzett időpontig. Vevőszolgálat: 06/99/516-200.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 4

Mai definíciók

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 2-702 irányelv szerint:

Sör
Malátából, valamint pótanyagokból vízzel cefrézett, komlóval ízesített, sörélesztővel erjesztett, széndioxidban dús, általában alkoholtartalmú ital.

Ízesített sör
Olyan sör, amelyhez az íz kialakításához a komló helyett vagy mellett egyéb ízesítőanyagot is felhasználhatnak. Ezen termékek részletes jellemzőit a gyártmánylap rögzíti.

BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 5

Mit lehet még beletenni?

Elsődleges összetevők
Maláta (az árpán kívül búza és egyéb gabona csíráztatásával előállított termék – pl. búzasör: Weizenbier)
Víz

Pótanyagok:
A sörle szárazanyag-tartalmának legfeljebb 30%-a származhat pótanyagból, amelyek :
Sörárpa dara, csíráltanított kukoricaőrlemény, rizs, egyéb keményítőtartalmú termékek

Technológiai segédanyagok
Szén-dioxid, nitrogén, sörélesztő, szűrő- és derítőanyagok, más eredetű enzimek (= mikroóakkal, fermentációval előállított)

BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 6

Mit lehet még beletenni?

Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok:

- Komló (*Humulus lupulus*), komlókészítmények
- Karamellmaláta és színezőmaláta
- Ízesítő- és színezőanyagok
- Ízesített sörök ízesítésére és színezésére használt anyagok, aromák
- Alkoholmentes sörök sörjellegeinek kialakításához szükséges aromák



Mi van a kész sörben?

Víz

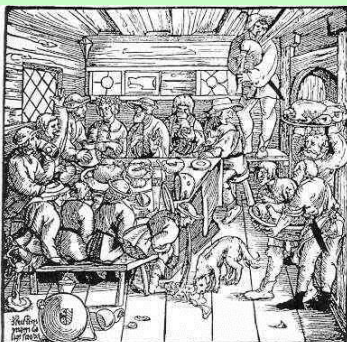
Alkohol: 4-5% (0-9%)

Dextrinek (oligoszacharidok, ez adja a sör testességét): 1-5%

Fehérjék: ez adja a habot és a habtartósságot

Aromaanyagok, főleg a komlóból származó keserű anyagok.

Széndioxid (néha nitrogén)



Induljunk a sörgyárba!



Kezdjük a malátával!

Árpa tisztítása, osztályozás
Tárolás: silókban
Innen kerül az árpa a malátázóba. Régen ez is a sörgyarak részeként működött, ma már külön üzemek vannak rá.
A MALÁTAGYÁRTÁS MŰVELETEI:

- ÁZTATÁS**
- CSÍRÁZTATÁS**
- ASZALÁS**
- Malátatisztítás
- Malátatárolás




AZ ÁRPASZEM SZERKEZETE



terméscfal
magfal
aleuronréteg
keményítő
csíra és gyököcske
pelyvalevél



AZ ÁRPA KÉMIAI ÖSSZETÉTELE

Komponensek	Száranyag %-ában
Keményítő	63-65
Cukrok	1-2
Cellulóz	4-5
Hemicellulóz	8-10
Nyersfehérje	10-12
Lipidek	2-3
Ásványi anyagok	2-2,5
Vitaminok	0,1
Víz	12-18



MALÁTÁZÁS

A három művelet berendezéseit egy-ségben telepítik:

Áztatás →
 Csíráztató kamra 1 →
 Csíráztató kamra 2 →
 Csíráztató kamra 3 →
 Aszalás →

BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

13

A MALÁTÁZÁS MŰVELETEI: ÁZTATÁS

Az árpát 1-3 napig 15-20 C-os vízben áztatják nagy, alul kúposan végződő hengerekben, időnként kieresztik alóla a vizet és frissel pótolják, majd alulról nagynyomású levegővel megforgatják az árpát. 2-4 nap alatt az árpa közel 50% vizet vesz föl.

Akkor lehet befejezni az áztatást, ha a szemek körműnkét belevá-
va szétmennek, héjukat le lehet húzni, belsejük közepe fehér és maradt még egy olyan kis része a szemtermésnek amely még nem nedves.

BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

14

A MALÁTÁZÁS MŰVELETEI: CSÍRÁZTATÁS

A megduzzadt árpát meleg helyen (szérűk, dobok vagy szekré-
nyek) 0,5-1 m vastag rétegben szétterítve hagyják csírázni né-
hány napig (általában 3-6 nap).

A csíráztatás célja az enzimek termelése, aktiválása

A csírázó gabonát folyamatosan figyelni kell és rendszeresen át
kell forgatni. Ezáltal a szemek levegővel érintkeznek, ami bizto-
sítja az oxigénellátást, és elviszi a keletkező hőt (befűlledés
veszélye). A megfelelő csíráztatási hőfok 12-16°C

Ez a folyamat akkor fejeződik be, ha gyökércsira hossza eléri a
mag hosszának másfélszeresét, a levélszira a maghéj alatt van
és a mag feléig ér.

BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

15



Zöldmaláta

MITŐL FÜGG A SÖR SZÍNE? - ASZALÁS

Az eltarthatóság érdekében a zöld malátát szárítják, fokozatosan növelve a hőmérsékletet. Az aszalóban, a zöld maláta ágyon keresztül nagy mennyiségű forró levegőt vezetnek át. Szakaszai:

- > Fonnyasztás: 10% nedvességtartalomig, kéméletes vízelvonás 40-50°C-on
- > Aszalás: további vízelvonás 5% nedvesség tartalom alá
- > Szárítás: 65-70°C-on
- > Végszárítás: a kész maláta típusa nagyban függ attól, hogy milyen hőmérsékleten szárították: a világos (pilseni) malátáknál 80-85°C, a sötét malátáknál 90-95°C (bécsi), 100-105°C (müncheni). A végső nedvességtartalom: 2,5-4,5%

Az aszalás célja a stabilizálás, a malátában zajló biokémiai folyamatok megállítása, valamint íz- és aromaanyagok képzése.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 17

A KÉSZ MALÁTA KEZELÉSE


Csíratorés: kéméletes őrléssel, dörzsöléssel leválasztják az összeszáradt csírat.

Tisztítás: a letört csírat és más könnyű szennyezőket levegővel kifúvatják a magok közül

Tárolás: a maláta aktivitása a tárolás első néhány hetében növekedik.

MALÁTAFAJTÁK

- > Világos vagy pilseni maláta: világos színű, enzimekben gazdag
- > Sötét vagy bajor maláta: sötét színű, aromás, a világosnál kevésbé enzimgazdag
- > Különleges maláták: karamell, festő: aroma és szín kialakításához, enzimeket nem tartalmaz



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 18

A MALÁTA ENZIMEI

Amilázok: keményítőt bontó enzimek

α -amiláz, folyósító enzim: endo-amiláz, a láncok belsején, véletlenszerűen kötéseket hasít, rövidebb láncokat, dextrineket termel

β -amiláz, maltamiláz: a láncok nem-redukáló végéről maltóz egységeket választ le. Határdextrinek maradnak.

Proteázok: a fehérjéket bontó enzimek

Keményítő molekula (elágazó, amilopektin).

α -amiláz, folyósító enzim

β -amiláz, maltamiláz

Elágazó oligoszacharidok

Maltóz

Elágazó oligoszacharidok, határdextrinek

BME Alkalmazott Bio

PÓTANYAGOK

Nagy keményítő tartalmú anyagok, a sörlé szárazanyag tartalmának legfeljebb 30 %-a származhat pótlanyagból, amely lehet:

- Sörárpa dara:** malátához hasonló összetétel, de rontja a szűrhetőséget, íz és habzás romlik (nincs enzimtartalma, enzimek hozzáadása szükséges)
- Kukoricaőrlemény** (csíráltanított): telt, édeskes íz (nincs enzimtartalma, enzimek hozzáadása szükséges)
- Rizsliszt:** világos sörökhöz
- Cukortartalmú termékek:** komlóforralásnál adagolják, az alkohol tartalmat növeli, nagy mennyiségben az erjesztést gátolhatja

BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 20

Sörfajták csoportosítása az alapanyag alapján

21

A SÖRGYÁRTÁS MŰVELETI LÉPÉSEI

1. Sörfőzés
 - Malátaőrlés
 - Cefrőzés
 - Cefreszűrés
 - Komlóforralás
2. A sörlé erjesztése
 - A sörlé kezelése
 - Főerjesztés
 - Utóerjesztés
3. A sör fejtése
 - Szűrés, stabilizálás
 - Pasztörözés
 - Töltés üvegbe, dobozba, hordóba

BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

A MALÁTA ŐRLÉSE

Célja:
a maláta aprítása a benne levő komponensek jobb kinyerése érdekében

Berendezései:

- száraz őrlés:
 - kettő-, négy-, öt- és hathengeres malátamalmok
- nedves őrlés:
 - kondicionálás vízzel, egy hengerpár

23

CEFREFŐZŐ ÜSTÖK

24

CEFRÉZÉS, CEFREFŐZÉS

Célja:

- A maláta oldható komponenseinek oldatba vitele
- A nem oldható komponensek enzimes lebontása, oldása

A maláta enzimei, a főbb lebontási folyamatok:

- Fehérjebontás: optimális hőmérséklet: ~50°C
- Keményítőbontás β -amiláz enzimmal, optimális hőmérséklet : 60-65°C, keményítőből maltóz, azaz erjeszhető cukor képzése
- Keményítőbontás α -amiláz enzimmal, optimális hőmérséklet 70-75°C, dextrinek, nem erjeszhető oligoszacharidok képzése

Technológiái:

- Infúziós: a hőmérséklet lépcsőzetes növelése, egy üstben
- Dekokciós: hőkezelés a lé 2 vagy 3 részre osztásával



Infúziós és dekokciós cefrézés hőfokprofilja

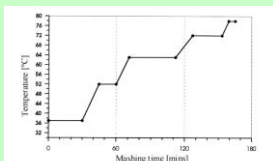


Fig 1 Infusion mashing (mashing-in at 35°C)

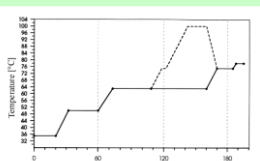


Fig 3 Single mash process

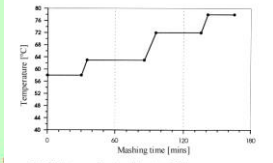


Fig 2 Infusion mashing (mashing-in at 58°C)

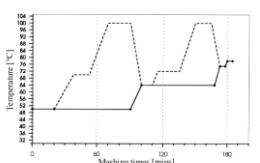


Fig 4 Two mash process

DEKOKCIÓS CEFRÉZÉS

A dekokciós cefrézés lényege, hogy a hőkezelés során a lé felét vagy egyharmadát egy másik edényben felmelegítik, majd visszatöltik. Ettől a közös hőmérséklet megemelkedik.

Kétcefrés eljárás: a harmadik hőmérsékleti lépcsőnél, 64 °C-on a cefre felét átviszik egy másik üstbe, lassan felmelegítik 100 fokra, majd visszakeverik. A közös hőmérséklet ~72 fok lesz.

Háromcefrés eljárás: az 50 °C-os hőntartásnál elvezetik a cefre egyharmadát, ennek a hőmérsékletét 68, majd 100 fokra emelik, azután visszavezetik. A közös hőmérséklet itt is ~64 °C, ezen a lépcsőn is kiveszik a cefre egyharmadát, két lépcsőben felmelegítik, majd egyesítik a főtömeggel. A hőfokok váltogatásával és ismétlésével lehet a legjobban kihasználni a maláta anyagait.



Infúziós és dekokciós cefrőzés



28

CEFRESZŰRÉS

= az oldott komponenseket tartalmazó **SÖRLÉ** és az oldhatatlan komponenseket tartalmazó **TÖRKÖLY** szétválasztása szűréssel. Forrón szűrik.

A szűrőn maradó törköly sok folyadékot tart vissza, ezt mosással és préssel vonják ki. A kapott folyadék a **MÁSLÁS**, ezt egyesítik a sörlével.

A sörtörköly nagyon értékes állati takarmány, régen a sörgyarakhoz hízlalda is tartozott. (→ Sörgyári capriccio)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

29

KOMLÓFORRALÁS

A szűrt sörlévet forrásig melegítik, hozzáadják a komlót (0,1-0,5%) és 40-120 percig forralják.

A forralás szerepe:

- A komló aroma komponenseinek kioldása,
- A sörlé összetételének rögzítése: az enzimek inaktíválódnak
- A sörlé sterilizálása
- A koagulálható fehérjék kicsapása: fehérje-polifenol komplexek képződése
- A koncentráció beállítása: a sörlé ~10%-a párolog el a komlóforralás során



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

30

KOMLÓÜLTETVÉNY ÉS KOMLÓ"TOBOZ"



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

31

A KOMLÓ

= egy kúszónövény (3-4 m magas állványokra futtatják).

A sörhöz éretlen nőivarú virágait használják. Ez kis zöldes levélkéből áll, a formája miatt tévesen nevezik komlótoboznak.

A natúr komlót ma már ritkán használják, inkább feldolgozzák standardizált minőségű komlóporrá, komlópelleté vagy komló kivonattá.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

32

A KOMLÓ FŐBB KOMPONENSEI

FŐBB KOMPONENSEK:

Keserő anyagok: α -savak

Aromaanyagok: illékonyak

Cseranyagok: polifenolok

KOMLÓTÍPUSOK:

Keserő komló – nagy α -sav tartalom

Aromakomló – sok aromaadó vegyület

KÉSZÍTMÉNYEK:

- Natúr komló - Préselt komló - Komlópor

- **Komlópellet** - **Komló kivonat**



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

33

A SÖRLÉ KEZELÉSE

1. A forralás után elválasztják a SEPRŐT, a forralás során kivált csapadékot.
2. Hűtés: a forró sörlevet (~90 °C) le kell hűteni az erjesztés optimális hőfokára (~10 °C) → régen *léhűtő*, ma: hőcserélő
3. Levegőztetés
célja: az élesztő szaporodásához az oxigén biztosítása
megoldás: steril levegő vagy oxigén befúvatása a sörlébe
4. Hideg seprő elválasztás: még egy szűrés, a hűtés során kivált csapadék eltávolítása



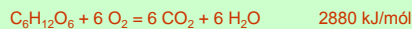
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

34

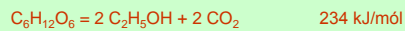
A SÖRÉLESZTŐ

Saccharomyces cerevisiae (a közönséges sütőélesztő változatai), *Sacch. pastorianus*, *Sacch. carlsbergiensis*
Az élesztők fakultatív anaerob szervezetek = oxigén jelenlétében és anélkül is szaporodnak.

Aerob anyagcsere:



Anaerob anyagcsere:



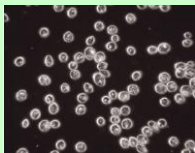
BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

35

A SÖRÉLESZTŐK TÍPUSAI

Felső erjesztésű

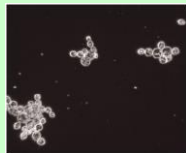
15-25°C-on erjesztenek, az erjesztés végén a felszínen gyűlnek össze a sejtek



Ale, porter és búzasörök

Alsó erjesztésű

5-10°C-on erjesztenek, az erjesztés végén az erjesztő tank aljára ülepszik le



Pilseni, lager sörök



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

36

ERJESZTÉS

Beélesztőzés (= beoltás, inokulálás): ~20 millió sejt/ ml koncentrációban

Főerjedés (fermentáció)

Jellemző változás az erjeszhető szénhidrátok alkohollá alakulása

Berendezés: nyitott vagy zárt, hőfokszabályzással ellátott tartály

Utóerjedés, ászokolás, kondicionálás

A sör érése, az íz finomodása, szén-dioxid elnyelés, tisztulás

Berendezés: nyomástartó, hőfokszabályozással ellátott tartály



FŐERJEDÉS

Berendezés: régi megoldás a nyitott tartály („úszómedence”), benne a hűtőcsövek



FŐERJEDÉS

Berendezés: zárt tartályok



UTÓÉRJESZTÉS, ÁSZOKOLÁS

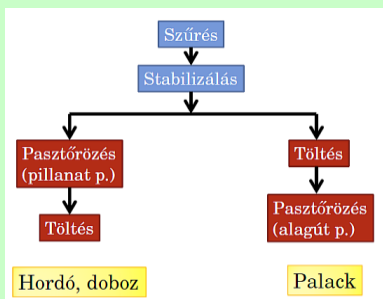
A főerjedés végén kapott sör, a „FICKÓ”, még nem tökéletes ízű.

Ezért még egy hideg utóérlelésnek, ászokolásnak vetik alá. 0-3 fok között tárolják 5 héttől 5 hónapig terjedő ideig. Az érlelést zárt tartályokban, széndioxid túlnyomás alatt végzik.

Az ászokolás során a sör összeérik, valamint számos vegyület kiválik és némi élesztő kiüleszik az erjesztőtornyok kupas aljába.



A SÖR KEZELÉSÉNEK LÉPÉSEI



A SÖR KIDÁSA

SZŰRÉS: a zavarosságot okozó szennyeződések (élesztő, fehérje stb.) eltávolítása kovaföldes szűrőkön

STABILIZÁLÁS

Az oxigén mennyiségének csökkentése (öblítés szén-dioxiddal)

Mikrobiológiai stabilizálás: pasztörözéssel (pillanat vagy alagút)

Fényvédelem: fémdobozba vagy színes (zöld, barna) üvegbe

A SÖR FEJTÉSE

- Palackba: egyszer vagy többször használható
- Hordóba: többször használható
- Dobozba: egyszer használható
- Műanyag palackba: egyszer vagy többször használható





A sörrel kapcsolatos további teendőket nem magyarázom el!



43



Fogyassza felelősséggel!

44
