

PIVO

Ing. Michaela Mezerová



OBSAH

| | |
|---|----|
| Předmluva | 3 |
| Úvod | 4 |
| 1. Význam piva ve výživě | 5 |
| 2. Výroba piva | 6 |
| 2.1. Suroviny | 6 |
| 2.2. Principy technologie výroby | 8 |
| 3. Členění piv | 11 |
| 3.1. Způsob kvašení | 11 |
| 3.2. Obsah extraktu původní mladiny | 11 |
| 3.3. Barva | 12 |
| 3.4. Surovina pro slad | 12 |
| 3.5. Piva filtrovaná, nefiltrovaná, kvasnicová... .. | 12 |
| 3.6. Balení a způsobu nabídky | 12 |
| 4. Požadavky na jakost, vnímání kvality | 14 |
| 4.1. Označování | 14 |
| 4.2. Zacházení s pivem | 15 |
| 4.3. Vady piva | 15 |
| 5. Specifika | 16 |
| 5.1. České pivo | 16 |
| 5.2. Pivo označené jako „česká potravina“ | 16 |
| 5.3. BIO pivo | 17 |
| 5.4. Nealkoholické pivo a piva se sníženým obsahem alkoholu | 17 |
| 5.5. Bezlepkové pivo | 17 |
| 5.6. Nápoje na bázi piva | 17 |
| 6. Druhy obalů, požadavky na obaly | 18 |
| 7. Dotazy spotřebitelů | 18 |
| Slovo o autorovi | 20 |
| Zdroje: | 20 |
| Edice – Jak poznáme kvalitu? | 20 |

Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny.

ISBN 978-80-87719-56-5 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-21-3 (Potravinářská komora České republiky)