Vysoká jakost československých sladů — záraka zajištění odbytu na světových trzích

FRANTIŠEK JANATKA, Koopol, p. z. o., Praha

V čísle světových statistik je zřejmé, že Československá socialistická republika stojí na prvním místě v přehledu vývozu sladů, neboť zcelkováho množství asi 500 000 tun vyráběného sladu exportuje ČSSR celou jednu čtvrtinu. Tato skutečnost je dokladem, že jsou to právě pivovarské suroviny, jmenovitě slad a chmel, které tvoří spolu s cukrem největší objem ve vývozu podniku zahraničního obchodu Koopol, podniku pro dovoz a vývoz potravin a zemědělských výrobků. Z tabulky 1 [1] je zřejmé, že tendence vývozu sladu je vzestupná a odpovídá vzestupu výroby piva na celém světě. Tato dosahuje asi 440 milionů hl [2].

Tabulka 1

<table>
<thead>
<tr>
<th>Rok</th>
<th>Vývoz sladu v t</th>
<th>Vývoz sladu v t</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1937</td>
<td>76 661</td>
<td>76 661</td>
</tr>
<tr>
<td>1946</td>
<td>80 500</td>
<td>55 578</td>
</tr>
<tr>
<td>1947</td>
<td>85 907</td>
<td>61 507</td>
</tr>
<tr>
<td>1948</td>
<td>107 700</td>
<td>14 714</td>
</tr>
<tr>
<td>1949</td>
<td>100 600</td>
<td>66 861</td>
</tr>
<tr>
<td>1950</td>
<td>102 200</td>
<td>91 383</td>
</tr>
<tr>
<td>1951</td>
<td>120 400</td>
<td>94 680</td>
</tr>
<tr>
<td>1952</td>
<td>120 200</td>
<td>113 480</td>
</tr>
<tr>
<td>1953</td>
<td>116 300</td>
<td>109 654</td>
</tr>
<tr>
<td>1954</td>
<td>120 000</td>
<td>130 174</td>
</tr>
<tr>
<td>1955</td>
<td>124 459</td>
<td>122 918</td>
</tr>
<tr>
<td>1956</td>
<td>127 600</td>
<td>132 593</td>
</tr>
<tr>
<td>1957</td>
<td>124 700</td>
<td>142 915</td>
</tr>
<tr>
<td>1958</td>
<td>130 600</td>
<td>145 594</td>
</tr>
<tr>
<td>1959</td>
<td>135 010</td>
<td>154 795</td>
</tr>
<tr>
<td>1960</td>
<td>131 483</td>
<td>169 145</td>
</tr>
<tr>
<td>1961</td>
<td>131 533</td>
<td>152 784</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ČSSR patří průměrnou spotřebou 104,5 l na osobu (1961) k zemím s nejvyšší spotřebou piva na obyvatele (z toho česká kraje 114,7 l na osobu, slovenské kraje 81,7 l na osobu) [1]). Pro srovnání v roce 1962 v Hlavního dosáhla spotřeba 195 l na osobu, v plzeňském kraji 175 l a na osobu. Hodnoty určené k exportu tedy nejsou nespotřebovanými přebytky tuzemské výroby, ale představují vlastní produkce celého průmyslového odvětví, organizačně členěného na 2 výrobní podniky — Obchodní sladovny v Prostějově a Slovenské sladovny v Trnavě, zaměřeného převážně na vývoz sladu pro výrobu.

V posledních letech je sladovskému průmyslu vnována pozornost zejména po stránce investiční výstavby. Přirozeně očekáváme, že modernizace a mechanizace sladovského průmyslu bude promítat i ve zlepšení jakoosti čs. sladů. Rekonstrukce sladoven v Prostějově, Chrudimi, Brodru, Ivanovcích a Litovli, výstavba nových sladoven v Topoľčanech, Trnavě a Michalovcích jsou dokladem investiční činnosti ve sladovství. Také ve jiných zemích, např. v Anglii, Bulharsku, Dánsku, Řecku, Maďarsku, NDR, Rakousku, CSR, USA a Japonsku, se staví nové nebo rekonstruuje nežádost sladovny, v řadě zemí také nové pivovary, které jsou vybavovány nejmodernější zařízením.

Zintenzivněním technologickým postupem vzrostly současně požadavky na jakost a hlavně na výrobnost suroviny, zvýšily u velkých partí sladu, dodávaných např. do Švýcarska, Japonska nebo NDR. Rajonizace sladovnických ječmenů k tomu dává všechny předpoklady, protože jednotlivé závody by za ideálního stavu měly zpracovávat velké partie odrůdově čistých ječmenů a tím už od prvního pokusu zajišťovat vyrovnanost jakosti hotového sladu. Současně se zlepšila i vstupní kontrola v závodech a zlepšilo vybavení a práce analytických laboratórů. Zahraniční odběratelé dnes u sladu běžně požadují záráku řady speciálních jakoostních ukazatelů, jakými jsou např. Kolbachovo a Hartungovo číslo, diastatická mohutnost, rozdíl v extraktu v mouchu a drtů, celkový obsah dusíku a jiné, které spolu s ostatními znaky běžného rozboru dávají lepší přehled o jakosti výrobku.

Pro výrobou závodu to pochopitelně mnoho znamenalé vliv zmenění zaměření technologického postupu i laboratorní kontroly právě na ty jakoostní ukazatele, které jsou požadovány určitým odběratelem. Tak např. žádají někteří techničtí pracovníci v zahraničních pivovarech vyhradně vysoké Kolbachovo číslo, jiní opět diastatickou mohutnost, relativní extrakt při 45 °C podle Hartonga apod. Tyto požadavky jsou mnohdy založeny na skladové suroviny, množství svázaných surovin a charakteru běžného piva a požadavku konsumentů té které země či oblasti. Vcelku lze říci, že jsou to právě československé sladovny, které se též v řadě zemí velmi dobře pověstí, dík svému dobře rozlišení a snadné zpracovatelnosti, která dovoluje používat k válce také méně jakoostní slady, popř. surogáty.

Z přehledu výsledků analýzy sladů čtyř provenienců, provedených Výzkumnou stanicí svýarských pivovarů (tabulka 2: [3]) je zřejmé, že československé sladovny zajišťují čelní místa zvlášť pokud jde o extrakt a rozlišení.

Tabulka 2

Světové slady ročníku 1960/61 a 1961/62

<table>
<thead>
<tr>
<th>Provenience</th>
<th>ČSSR</th>
<th>Francie</th>
<th>NDR</th>
<th>Belgie</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Procento extraktu v suš. v %</td>
<td>81,4</td>
<td>81,5</td>
<td>78,5</td>
<td>87,7</td>
</tr>
<tr>
<td>% analyzy z obs.</td>
<td>83,6</td>
<td>83,6</td>
<td>6,6</td>
<td>6,6</td>
</tr>
<tr>
<td>extraktu v %</td>
<td>57,3</td>
<td>58,1</td>
<td>57,3</td>
<td>57,4</td>
</tr>
<tr>
<td>Průměr hl. výhy</td>
<td>13,8</td>
<td>13,6</td>
<td>5,7</td>
<td>5,7</td>
</tr>
<tr>
<td>Zkoušení do 10 minut v %</td>
<td>66,5</td>
<td>60,9</td>
<td>60,9</td>
<td>80,2</td>
</tr>
<tr>
<td>Stěknání, čípe v %</td>
<td>39,7</td>
<td>39,7</td>
<td>6,2</td>
<td>6,2</td>
</tr>
<tr>
<td>Barva pod 0,20</td>
<td>89,0</td>
<td>89,5</td>
<td>54,5</td>
<td>54,5</td>
</tr>
<tr>
<td>Rozlišení podle zásady režimu</td>
<td>0,0</td>
<td>0,0</td>
<td>0,0</td>
<td>0,0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Hodnota Kolbachova čísla dosahuje v jiných letech u čs. sladů vyšší hodnoty. Specifické podmínky skilně 1961 ovlivnily poněkud některé jakoostní ukazatele, mezi jinými i Kolbachovo číslo, hodnotu zkušení do 10 minut a čistost stěknání. Pokles proti
roku 1960/61 je patrný u posledních dvou kritérií u všech čtyř provenienci s výjimkou stěkání u NSR. Podle výsledků dosavadních analýz očekáváme, že průměr sladů vyrobených v kampani 1962/63 dosáhne v kritériu Kolbacha císla průměrné hodnoty i přes 40. Tyto výsledky současně také zavazují k tomu, aby pracovníci sladarského průmyslu věnovali zvláštní pozornost všem technologickým i konstrukčním novinkám, i když dnes jsou jakostní sady výroby závody pracující na klasickou technologii vedení sladu na humnách.

Pozornost si zasluhuje také vybavení kontrolních laboratoří nejmodernějšími přístroji, které umožňují analytickou kontrolu každé fáze výrobního procesu. Jen tak udrží naše sladárství pozici největšího světového vývozce, která je současně podmíněna již tradiční vysokou jakostí československého sladu, který šťit dobře jméně a pověst socialistického Československa v mnoha zemích celého světa.

Literatura
1) Statistická ročenka ČSSR 1962.
2) Ročenka fy Barth u. Sohn Nürnberg 61/62.
3) Schweizer-Brauerei-Rundschau Nr. 11 (1963).