

Vysoká jakost československých sladů — záruka zajištění odbytu na světových trzích

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

863.43

Z čísel světových statistik je zřejmé, že Československá socialistická republika stojí na prvním místě v přehledu vývozců sladu, neboť z celkového množství asi 600 000 tun vyvezeného 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 Koospol, 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 miliónů hl [2].

Tabulka 1

Rok	Výroba sladu v t	Vývoz sladu v t
1937		76 801
1946	90 500	15 578
1947	80 600	16 907
1948	117 700	14 714
1949	180 800	65 601
1950	189 300	91 180
1951	228 400	94 884
1952	259 200	115 486
1953	236 300	106 054
1954	240 900	130 178
1955	244 436	122 946
1956	267 800	132 539
1957	284 700	142 916
1958	302 400	142 594
1959	305 010	145 766
1960	316 483	146 141
1961	341 433	162 784

ČSSR patří průměrnou spotřebou 104,5 l na osobu (1961) k zemím s nejvyšší spotřebou piva na obyvatele [z toho české kraje 114,7 l na osobu, slovenské kraje 81,7 l na osobu [1]]. Pro srovnání v roce 1962 v Bavorsku dosáhla spotřeba 195 l na osobu, v plzeňském kraji 175,8 l na osobu. Hodnoty určené k exportu tedy nejsou nespoteřovanými přebytky tuzemské výroby, ale představují vlastně produkci celého průmyslového odvětví, organizačně členěného na 2 výrobní podniky — Obchodní sladovny v Prostějově a Slovenské sladovny v Trnavě, zaměřeného převážně na výrobu sladu pro vývoz.

V posledních letech je sladařskému průmyslu věnována pozornost zejména po stránce investiční výstavby. Přirozeně očekáváme, že modernizace a mechanizace sladařského průmyslu bude promítnuta i ve zlepšené jakosti čs. sladů. Rekonstrukce sladoven v Prostějově, Chrudimi, Brodku, Ivanovicích a Litovli, výstavba nových sladoven v Topolčanech, Trnavě a Michalovicích jsou dokladem investiční činnosti ve sladařství. Také v jiných zemích, např. v Anglii, Bulharsku, Dánsku, Francii, Maďarsku, NSR, Rakousku, SSSR, USA i jinde, se staví nové nebo rekonstruují nynější sladovny, v řadě zemí také nové pivovary, které jsou vybavovány nejmodernějším zařízením.

Zintenzivněným technologickým postupem vzrostly současně požadavky na jakost a hlavně na vyrovnanost surovin, zvláště u velkých partií sladu, dodávaných např. do Švýcarska, Japonska nebo NSR. 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 prvo-počátku zajistit vyrovnanost jakosti hotového sladu. Současně se zpřísnila i vstupní kontrola v závodech a zlepšilo vybavení a práce analytických laboratorů. Zahraniční odběratelé dnes u sladu běžně požadují záruku řady speciálních jakostních ukazatelů, jakými jsou např. Kolbachovo a Hartongovo číslo, diastatická mohutnost, rozdíl v extraktu v moučce a drti, celkový obsah dusíku a jiné, které spolu s ostatními znaky běžného rozboru dávají lepší přehled o jakosti výrobku.

Pro výrobní závody to pochopitelně mnohdy znamená zvláštní zaměření technologického postupu i laboratorní kontroly právě na ty jakostní ukazatele, které jsou požadovány určitým odběratelem. Tak např. žádají někteří techničtí pracovníci v zahraničních pivovarech výhradně vysoké Kolbachovo číslo, jiní opět diastatickou mohutnost, relativní extrakt při 45 °C podle Hartonga apod. Tyto požadavky jsou mnohdy závislé na skladbě surovin, množství svařovaných surogátů i charakteru hotového piva a požadavku konzumentů té které země či oblasti. Vcelku lze říci, že jsou to právě československé slady, které se těší v řadě zemí velmi dobré pověsti, díky svému dobrému rozluštění a snadné zpracovatelnosti, která dovoluje používat k várce také méně jakostní slady, popř. surogáty.

Z přehledu výsledků analýz sladů čtyř proveniencí, provedených Výzkumnou stanicí švýcarských pivovarů (*tabulka 2*) [3] je zřejmé, že československé slady zaujímají čelná místa zvláště pokud jde o extrakt a rozluštění.

Tabulka 2

Světlé slady ročníku 1960/61 a 1961/62

Provenience ročník	ČSSR		Francie		NSR		Belgie	
	61/62	60/61	61/62	60/61	61/62	60/61	61/62	60/61
Průměr extraktu v suš. %	81,4	81,5	79,7	79,7	80,6	80,6	80,8	80,4
% analýz s obsahem extraktu nad 80,9 %	83,0	76,3	6,9	4,6	31,0	31,6	49,5	29,7
Průměr hl. váhy	57,3	58,1	57,3	57,4	56,8	57,5	57,4	57,3
Zcukření do 10 minut v %	65,6	80,9	60,8	80,2	79,1	89,7	64,0	95,3
Stékání, číre %	13,8	56,7	2,2	6,2	11,2	10,5	4,5	22,3
Barva pod 0,20 podle Brandta v %	90,9	83,6	77,4	58,4	78,6	44,5	71,9	72,9
Rozluštění podle zkoušky řezem velmi dobře v %	90,2	74,1	84,1	54,3	82,2	69,8	93,2	75,5
Kolbachovo číslo průměr v %	39		37		39		41	

Hodnota Kolbachova čísla dosahuje v jiných letech u čs. sladů vyšší hodnoty. Specifické podmínky sklizně 1961 ovlivnily poněkud některé jakostní ukazatele, mezi jinými i Kolbachovo číslo, hodnotu zcukření do 10 minut a čírost stékání. Pokles proti

roku 1960/61 je patrný u posledních dvou kritérií u všech čtyř proveniencí s výjimkou stékání u NSR. Podle výsledků dosavadních analýz očekáváme, že průměr sladů vyrobených v kampani 1962/63 dosáhne v kritériu Kolbachova čísla průměrné hodnoty i přes 40. Tyto výsledky současně také zavazují k tomu, aby pracovníci sladařského průmyslu věnovali zvláštní pozornost všem technologickým i konstrukčním novinkám, i když dnes jsou jakostní slady vyráběny závody pracujícími klasickou technologií vedení sladu na humnech.

Pozornosti si zasluhuje také vybavení kontrolních

laboratoří nejmodernějšími přístroji, které umožňují analytickou kontrolu každé fáze výrobního procesu. Jen tak udrží naše sladařství pozici největšího světového vývozce, která je současně podmíněna již tradiční vysokou jakostí československého sladu, který šíří dobré jméno 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 (1962).

Došlo do redakce 8. 3. 1963.

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ЧЕХОСЛОВАЦКОГО СОЛОДА — ЗАЛОГ ЕГО УСПЕХА НА МИРОВЫХ РЫНКАХ

В статье приводятся данные об экспорте чехословацкого солода и о повышающемся спросе, объясняющемся его отличной репутацией и высоким качеством. В форме таблицы представлены результаты анализов главных сортов чехословацкого солода и их сравнение с анализами продуктов других экспортных стран. В заключительной части статьи перечисляются критерии, применяемые заграничными покупателями для оценки качества солода.

DIE HERVORAGENDE QUALITÄT DER TSCHECHOSLOWAKISCHEN MALZE — DIE GARANTIE DER ABSATZSICHERUNG AUF DEM WELTMARKT

Der Artikel berichtet über den tschechoslowakischen Malzexport und die steigende Nachfrage, die auf der guten Qualität der hiesigen Erzeugnisse basiert. Die Tabelle 2 zeigt die guten Analysenergebnisse der tschechoslowakischen Malze, die von den ausländischen Malzabnehmern als Bewertungskriterium benützt werden. Diese Ergebnisse werden mit den Analysen der Malze anderer bedeutender Malzexporteure verglichen.

HIGH QUALITY OF CZECHOSLOVAK MALT WARRANTS ITS REPUTATION ON WORLD MARKETS

The article deals with the figures of malt export from Czechoslovakia reflecting its steady expansion. This favourable position is due to the reputation of Czechoslovak malt it enjoys for its quality. The results of analyses, presented in the form of a table, compare several characteristic properties of Czechoslovak malt with the products of other barley growing countries. In the concluding paragraph of the article are briefly specified main criteria used by foreign merchants and breweries.