



ВИСОКА ПОЉОПРИВРЕДНО-ПРЕХРАМБЕНА ШКОЛА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА

Ђирила и Методија 1, 18400 Прокупље, www.vpps.edu.rs

PITANJA IZ TEHNOLOGIJE PIVA

1. Istorijat proizvodnje piva
2. Ječam kao sirovina za proizvodnju piva
3. Hemijski sastav zrna ječma i njihov uticaj na kvalitet piva
4. Prijem i čišćenje ječma
5. Sita za sortiranje ječma
6. Skladištenje ječma
7. Močenje ječma. Promene u zrnu tokom močenja
8. Faktori koji utiču na tok močenja. Vrste močionika
9. Načini močenja ječma
10. Klijanje ječma, promene u zrnu u toku klijanja
11. Citolitički enzimi.
12. Proteolitički enzimi
13. Amilolitički enzimi
14. Tehnološki postupci klijanja ječma
15. Faktori koji utiču na tok klijanja
16. Uređaji za klijanje ječma. Sladarska gumna
17. Uređaji za klijanje ječma. Pneumatska klijališta
18. Klijalište po Saladinu
19. Klijalište po sistemu Saturn
20. Višenamenski uređaji
21. Sušenje zelenog slada
22. Promene za vreme sušenja slada
23. Uređaji za sušenje slada
24. Režimi sušenja slada
25. Sušenje svetlog i tamnog slada
26. Dorada slada
27. Nesladovane sirovine
28. Hmelj kao sirovina u proizvodnji piva
29. Voda (kvalitet vode) u tehnologiji piva
30. Uticaj sastojaka vode na tehnološki proces proizvodnje piva i kvalitet piva
31. Proizvodnja sladovine
32. Drobljenje slada
33. Suvo i mokro drobljenje slada
34. Komljenje (ekstrakcija slada)
35. Razgradnja skroba u toku komljenja
36. Razgradnja proteina
37. Uticaj temperature na proteolizu u toku komljenja
38. Razgradnja hemiceluloze i guma i drugi procesi u toku komljenja
39. Voda za komljenje
40. Tehnološki postupci ukomljavanja
41. Infuzija
42. Dekocija sa jednim i dva odvarka
43. Dekocija sa tri odvarka
44. Uređaji za komljenje
45. Bistrenje komine
46. Uređaji za bistrenje (Bistrenik, Strainmaster)
47. Uređaji za bistrenje (Filter prese, Membranski filtri)
48. Pivski trop
49. Kuvanje i hmeljenje sladovine
50. Izdvajanje belančevine u toku kuvanja sladovine
51. Postizanje odgovarajuće gorčine i arome
52. Promene boje sladovine
53. Doziranje hmelja
54. Kotao za kuvanje i hmeljenje sladovine
55. Bistrenje sladovine

56. Tehnika, postupak rada i oprema u toku bistenja
57. Aeracija sladovine
58. Hlađenje sladovine
59. Vrenje kao faza u proizvodnji piva
60. Pivski kvasac
61. Priprema kvasca za glavno vrenje
62. Konstrukcija sudova za glavno vrenje
63. Glavno vrenje, promene u toku glavnog vrenja
64. Naknadno vrenje i odležavanje piva
65. Bistenje piva
66. Filtracija piva
67. Stabilizacija piva
68. Punjenje piva
69. Hemijski sastav i hranljiva vrednost piva

Predmetni nastavnik,
dr Dragana Stanisavljević