

## UVOD

Prema starim iskopinama i zapisima arheolozi su utvrdili da su stari Vavilonci proizvodili pivo u domaćinstvu još 7000 godina prije Kr. Imali su 16 sorti piva, a za varenje su koristili ječmeni šećer i pšenicu. Odavde se prenijela proizvodnja piva u stari Egipat, Perziju, Grčku i dr. zemlje. Egipćani su znali raditi pivo već 2000 godina pr. Kr, a Grci su, primajući civilizaciju od njih, naučili i vještinu proizvodnje piva, za njima Rimljani, pa stari Germani i onda ostale europske zemlje. U tim vremenima pivo je pravljeno iz šećera, ali bez hmelja, tako da je dobijeni proizvod bio vrlo kisel. Tada su u pivo dodavali različite trave - pelin, lupin glog, safran i dr. Primjena hmelja predstavlja važno otkriće i čini osnovu suvremene tehnologije piva. Hmelj se prvi put počeo koristiti u Novgorodskoj Rusiji. Usavršavanje parnog stroja vrlo se povoljno odrazilo na razvitak pivarstva. Najvažniji tehnički pronalazak predstavlja pronalazak stroja za hlađenje. Zahvaljujući najvažnijim naučno-tehničkim dostignućima u 19. stoljeću stvorene su osnove za pretvaranje usitnjenih poduzeća u velike tvornice piva.

„Pivo je staro kao i ljudska kultura“

Egipćani i Sumerani su prije 5000. god. p. n. e. poznavali pravljenje piva. U egipatskim hramovima otkriveno je slikovito pismo (hijeroglifi) koje prikazuje pravljenje piva za kućne potrebe. Naučnici su detaljno opisivali nađene hijeroglife i crteže, koji su predstavljali prostorije gdje se proizvodio slad, kuhalo pivo vodilo vrenje, punilo pivo u male posude. Interesantno je da su starosjedioci pili pivo kroz pamku, koja je imala funkciju filtera. Između Tigrisa i Eufrata živjeli su Sumerani, koji su pravili pivo od žitnog sjemena pod nazivom sikara, ali se zadržao i prvobitni naziv specijalni napitak“. Zaštitnik piva je bio bog Dionis.

Pivo se u Egiptu pravilo na visokim temperaturama, koje su uticale na razvoj mliječno kiselih bakterija, koje su izazivale neprijatan miris i kiselkast okus. Dodavanjem hmelja u IX. vijeku u Engleskoj i XV. vijeku u Njemačkoj, pivo je stabilnije, okus ujednačeniji i povećana trajnost pjene. Proizvodnja piva u staro vrijeme bila je empirijska, što znači da nisu poznavali odvijanje biohemijskih procesa koji se pojavljuju u toku pravljenja piva, pa prema tome nisu mogli obezbijediti odgovarajuće uslove za proizvodnju kvalitetnog piva.

Tek u drugoj polovini XIX. vijeka otkriveni su uzroci vrenja i izdvojena je ćelija čiste kulture kvasca. Pod pojmom «pivo» podrazumijevao se „specijalni napitak“ pravljen od ječmenog slada, vode i hmelja uz dodatke pivarskog kvasca. Današnja industrijska proizvodnja piva u mnogome se razlikuje od pravljenja piva u staro vrijeme. S obzirom na primjenu savremenih tehničko-tehnoloških dostignuća, blagovremenu hemijsko-mikrobiološku kontrolu sirovina, polu-proizvoda i gotovih proizvoda, postiže se proizvodnja ujednačenog kvalitetnog piva.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**