

Sör

Traszkovics Zsolt
traszkovics@tanmuhely.hu

www.tanmuhely.hu



A sör

malátából, valamint bizonyos
pótanyagokból vízzel cefrézett, komlóval,
illetve egyéb engedélyezett anyagokkal
ízesített, sörélesztővel erjesztett, szén-
dioxidban dús,
általában alkoholtartalmú ital.

Sör történelme

- Írásos emlékek i.e. III. évezred Egyiptom – Hammurapi törvényoszlopán
- Mai Írország – Anglia i.e. VI. század
- Komló használata: XIII. század
- Céhek : 1516 Német Tisztasági Törvény
- Nagyipari sörfőzés: EU: 1800, USA: 1876

A sör alapanyagai

- Maláta (a sör lelke)

Maláta



A sör alapanyagai

- Maláta (a sör lelke)
- Komló (az ízt adja meg)

Komló

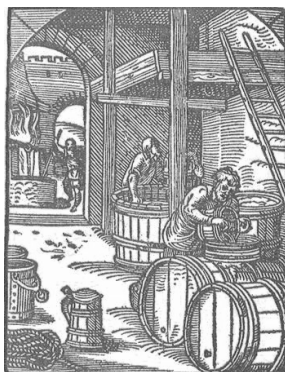


A sör alapanyagai

- Maláta (a sör lelke)
- Komló (az ízt adja meg)
- Élesztő
- Víz (85-95%-a)
- pótanyag (kukorica dara, rizs, árpa, izocukor)

Sör készítése

- Cefrézés
- Komlózás
- Erjesztés
- Ászokolás
- Szűrés
- Palackozás
- Pasztőrözés



Sörfajták

Alsó erjesztésű sörök (lager):

- Pilseni
- Müncheneri
- Bak

Felső erjesztésű sörök (ale):

- Búzasör
- Ale
- Stout

Spontán erjedésű sörök

Alkoholmentes sörök

A sör pozitív hatásai

- Jelentős antioxidáns tartalmú;
- Vízhajtó és vesekő-képződést megelőző
- Az ártalmas LDL koleszterin szintjét csökkenti
- Nyugtató, altató hatású;
- Magas vitamintartalmú (B1, B2, B3, B6, B9, H)
- Jelentős mennyiségű ásványi anyagot (Cu, Fe, Zn, Mg) tartalmaz
- Vírusfertőzések elleni védelem