

## Звонкий ячменный голос



Пивоваренный ячмень — еще одно зерновое направление. Его собрано более 140 тысяч тонн. Что с ним происходит дальше? Сколько рук он проходит перед тем, как стать основой популярного напитка? Корреспондент «СГ» прошел по основной технологической цепочке.

Традиционная культура для страны — пивоваренный ячмень. Его возделывали еще в XVIII—XIX веках для нужд местных производств.

— В то время в основном использовали завозной семенной материал из Германии или Чехии, — рассказывает руководитель лаборатории ячменя Научно-практического центра по земледелию НАН Беларуси Александр Зубкович. — А уже с середины прошлого века мы начали разрабатывать собственные конкурентоспособные сорта.

Через какое-то время отечественные ученые добились серьезного результата, когда создали «зазерский-85». Он хорошо подходил для производства солода, при этом давал достойный урожай.

— Этот сорт в итоге использовали не только в Беларуси, но и России, северных частях Украины, а также в Литве и Латвии, — продолжает Александр Зубкович. — «Зазерскому-85» первому из сортов пивоваренного ячменя в СССР покорила отметка урожайности в 100 центнеров с гектара.

Научно-практический центр по земледелию НАН Беларуси продолжает разрабатывать новые сорта. Из удачных можно отметить «аванс», «куфаль», «колдун» и «корнет»: по своим качествам они не уступают западноевропейским аналогам, зато намного дешевле.

Чтобы получить хороший урожай пивоваренного ячменя, говорит Александр Александрович, нужно не только определиться с подходящим сортом, но и выбрать земли с правильными предшественниками:

— Нельзя сеять его там, где вносили много азотных удобрений. Иначе показатели белка у ячменя будут гораздо выше нормы. Поэтому, к примеру, не рекомендуется выращивать культуру сразу после бобовых.

ЭТОМУ правилу жестко следуют в ОАО «Крошин» Барановичского района. Сельхозпредприятие посеяло пивоваренный ячмень там, где раньше росла свекла. В итоге валовой намолот почти 9 тысяч тонн зерна.

— Занимаемся культурой более 10 лет, — рассказывает главный агроном «Крошина» Василий Жолнерчук. — Главное — четко соблюдать технологию и много работать. Тогда и результат порадует.

Единственный нюанс, откровенничает главный агроном, — нужно найти баланс в подкормке злаков. Если дать слишком много азотных удобрений, существенно поднимется процент содержания белка. А дашь мало — не получишь достойного урожая.

Нашли хорошую пропорцию. В итоге на некоторых участках урожайность доходила и до 80 центнеров с гектара.

3200 тонн отборного зерна предприятие поставило переработчику — ОАО «Белсолод» в Иваново. Что дальше? Начальник производственно-технологического отдела «Белсолода» Ирина Быйстрик:

— За год мы перерабатываем больше 160 тысяч тонн ячменя. Закупаем только отборный продукт у самых проверенных производителей. Требований к нему много, и они прописаны в ГОСТ. Например, ячмень должен быть крупным, яркого золотого цвета, с содержанием белка не выше 12 процентов.

Сейчас в «Белсолоде» зерно еще закладывают на хранение. А потом по мере необходимости его очищают и небольшими партиями в 350 тонн отгружают в солодовенный цех. Здесь ячмень замачивают.

— Процедура длится около 36 часов, — объясняет некоторые тонкости процесса Ирина Ивановна. — За это время зерно набирает достаточную для проращивания влагу. После оно поступает в специальные солодорастиельные ящики.

Здесь пивоваренный ячмень проводит до 5 дней и сильно меняется по своей структуре. В его составе растворяется крахмал и появляются сахара, так нужные для процессов брожения. Как только зерно доходит до нужной кондиции, его высушивают, а появившиеся ростки удаляют.

Если нужен темный солод, то пророщенный ячмень держат в сушилке дольше. А если карамельный, то его вообще не высушивают, а после солодоращения обжаривают в барабане.

— Но мы в основном производим светлый, — поясняет начальник производственно-технологического отдела. — Он занимает более 90 процентов от общего количества продукции и используется для всех видов пива.

Полный цикл производства — от попадания пивоваренного ячменя в солодовенный цех до получения готового продукта — занимает около 10 дней. Далее солод уходит на крупнейшие пивзаводы республики.

Например, в пивоваренную компанию «Аливария». Предприятие использует светлый солод исключительно белорусского производства, рассказывает главный пивовар Наталья Орлова:

— Поступивший пророщенный ячмень нас устраивает, потому что он соответствует строгим требованиям международной группы компаний, в которую входим и мы.

Первый этап производства — дробление солода и смешивание его с водой, или, как говорят пивовары, создание затора. Получившуюся смесь в несколько этапов нагревают — получается сусло.

Его очищают от остатков дробленого зерна, а затем кипятят с добавлением хмеля. Следующий этап — брожение — занимает около двух недель. В заключительный момент уже готовый продукт еще раз фильтруют и пастеризуют для увеличения срока годности.

Можем подвести итог: за цикл жизни пивоваренный ячмень проходит через десятки, если не сотни человеческих рук. Все начинается с усердной работы аграриев и заканчивается не менее сложным трудом пивоваров. Какой результат? Продукты белорусского пивоварения регулярно признаются лучшими на конкурсах в Бельгии, Германии, Франции и других европейских странах. Они поставляются за границу. Более того — они там очень популярны!

## Комментарий

Заместитель начальника управления растениеводства Минсельхозпрода Юрий ЗОЗУЛЯ:

— Из-за жаркой и достаточно засушливой погоды в некоторых партиях ячменя зафиксировано превышение содержания белка. Но в целом это не сильно повлияло на общую картину: наши сельхозпредприятия сумели намолотить 141,9 тысячи тонн пивоваренного зерна. Из этого количества 84,2 тысячи тонн планируется поставить в счет государственных нужд. На данный момент уже отгружено 65 процентов. Хотим справиться как можно быстрее.

По сравнению с прошлым годом заметно выросла урожайность ячменя: если в 2018-м она была на уровне 25,2 центнера с гектара, то в этом — 31,1 центнера. В лидерах по этому показателю Минщина — 36,1 центнера.