

BAREVNOST PIVA V SYSTÉMU CIE

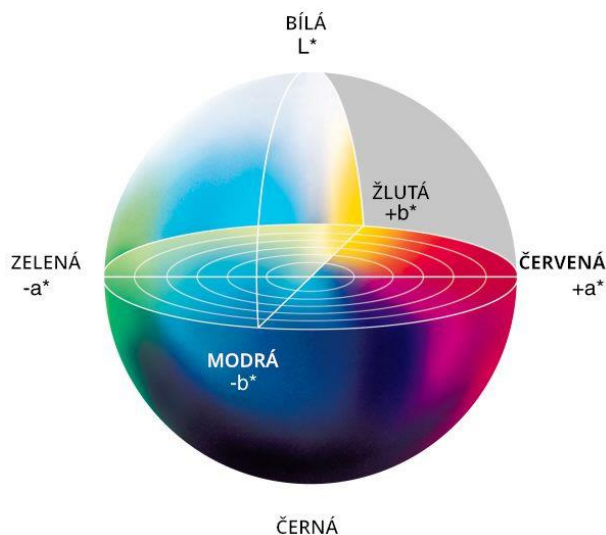
Vasyl ŽELIZŇAK

Katedra analytické chemie, Fakulta chemicko-technologická, Univerzita Pardubice, Studentská 573, 532 10 Pardubice, Česká republika, st60148@upce.cz

Pivo (latinsky bibere) je slabě alkoholický nápoj, který se připravuje z obilných sladů, syrového chmelu, popřípadě jiných chmelových produktů, varné vody a kvasnic svrchního nebo spodního kvašení. Slad je za speciálních podmínek naklíčená a usušená obilovina [1].

Barva piva patří mezi důležitý faktor při výběru finálního výrobku. Může ovlivnit, kterých produktů si spotřebitel všimne a které si nakonec rozhodne koupit. Samotná barva piva pochází ze surovin nebo se vytváří během výrobního procesu. V současné době se barva piva nejčastěji udává v jednotkách EBC (absorbance při vlnové délce 430 nm měřené v kyvetě o tloušťce 10 mm proti destilované vodě), nicméně k určování barvy potravin se v praxi více využívá trojrozměrného barevného prostoru CIEL*a*b* (Obrázek 1) [1].

Cílem měření bylo najít vztah mezi barevností piva vyjádřeny v jednotkách EBC a CIEL*a*b* v závislosti na různé optické dráze (10 a 50 mm). Dále určit, zdali se k měření barevnosti hodí i kyveta o optické dráze 50 mm, imitující sklenici [1].



Obrázek 1: Záznam LAB modelu [2]

LITERATURA:

- [1] ŽELIZŇAK, V., Barevnost piva v systému CIE, Pardubice, 2022, bakalářská práce, Univerzita Pardubice, Fakulta chemicko-technologická
- [2] *Barevný prostor LAB*, webové stránky kopina.cz, 2018. Dostupné z: <https://kopina.cz/t/erminologie/36958/lab/>