

28 Απριλίου 2018

Η μεγαλύτερη ζυθοποιία στον κόσμο χρησιμοποιεί νέα τεχνική χαμηλότερων εκπομπών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Τυπικά, οι φυσαλίδες δημιουργούνται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας βρασμού, η οποία απαιτεί μεγάλη ποσότητα θερμότητας και νερού. Η AB Inbev υποστηρίζει ότι η χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών κατά την πρώτη διαδικασία παρασκευής μειώνει τις εκπομπές και οδηγεί σε μια μύρα που παραμένει φρέσκια για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Η AB Inbev, η μεγαλύτερη εταιρεία παραγωγής μύρας στον κόσμο, με έδρα το Βέλγιο, δημιούργησε μια νέα μέθοδο χαμηλών εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα για την προσθήκη φυσαλίδων στη μύρα. Η τεχνική, η οποία αναμένεται να μειώσει τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα της εταιρείας κατά 5%, περιλαμβάνει τη θέρμανση του μείγματος λίγο κάτω από το σημείο βρασμού, και στη συνέχεια την έγχυση διοξειδίου του άνθρακα ή αζώτου για τη δημιουργία φυσαλίδων.

Τυπικά, οι φυσαλίδες δημιουργούνται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας βρασμού, η οποία απαιτεί μεγάλη ποσότητα θερμότητας και νερού. Η AB Inbev υποστηρίζει ότι η χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών κατά την πρώτη διαδικασία παρασκευής μειώνει τις εκπομπές και οδηγεί σε μια μύρα που παραμένει φρέσκια για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Η AB Inbev δοκίμασε και τελειοποίησε αυτή τη μέθοδο για τέσσερα χρόνια σε μία πειραματική εγκατάσταση ζυθοποιίας στο Λέβεν κοντά στις Βρυξέλλες, και στη συνέχεια σε μεγαλύτερες εγκαταστάσεις στο Ηνωμένο Βασίλειο. Αυτές οι φυσαλίδες δεν πρέπει να συγχέονται με τις φυσαλίδες που αναδύονται κατά το άνοιγμα μίας μύρας. Αυτές αποτελούν προϊόν ζύμωσης, κατά την οποία οι ζυμομύκητες καταναλώνουν σάκχαρα μέσα στο έγχυμα για να δημιουργήσουν διοξείδιο του άνθρακα και αλκοόλη, και σχηματίζονται από πίεση μέσω της

εμφιάλωσης.

Η νέα τεχνική θα προκαλέσει μείωση των ετήσιων εκπομπών της εταιρείας κατά 5%, περίπου ισοδύναμη με την κατανάλωση ενέργειας 120.000 δυτικών νοικοκυριών. Η μέθοδος θα οδηγήσει επίσης σε μείωση κατά 0,5% της κατανάλωσης νερού, ποσότητα που ισοδυναμεί με το νερό σε 1.200 πισίνες ολυμπιακών διαστάσεων.

«Η καινοτομία μας είναι να θερμαίνουμε τα πάντα μέχρι λίγο πιο κάτω από το σημείο βρασμού, το οποίο παρέχει εξοικονόμηση ενέργειας κατά 80% αυτή τη στιγμή», δήλωσε στον Guardian ο διευθυντής έρευνας, Ντέιβιντ Ντε Σούτερ. «Απελευθερώνεται πολύ λιγότερος ατμός, γεγονός που επιτρέπει να ξοδεύουμε λιγότερο νερό», πρόσθεσε.

Πηγή: naftemporiki.gr