

# Pressemeldung

## **Neuaufgabe MEBAK Band „Würze, Bier, Biermischgetränke“**

Mit der vorliegenden Neuaufgabe fasst die MEBAK aus ihren bisherigen Methodensammlungen den Bereich „Würze, Bier, Biermischgetränke“ in einer eigenständigen, neuen Ausgabe zusammen und ergänzt damit konsequenterweise die Reihe der bereits als Neuaufgabe erschienenen Bände „Wasser“ und „Rohstoffe“ sowie „Gebinde und Produktausstattungsmitel“ um einen weiteren Band. Die Bereiche Sensorik und Mikrobiologie werden zukünftig in jeweils einem eigenen Band ausführlich behandelt.

„Diese Methodensammlung umfasst etwa 600 Seiten und kann als Standardwerk in der modernen Brau- und Getränkeanalytik betrachtet werden. Dieser neue MEBAK-Band soll nicht nur der Ausbildung von Studenten dienen, sondern soll sowohl in Brauereien und Abfüllbetrieben sowie in der Zulieferindustrie für die Qualitätskontrolle als Arbeits- und Entscheidungsgrundlage genutzt werden.“ sagt Dr. Fritz Jacob, Vorsitzender der MEBAK.

Der Band „Würze, Bier, Biermischgetränke“ zum Preis von 149,80 (inkl. MwSt.) zzgl. Versandkosten direkt bei der MEBAK ([www.mebak.org](http://www.mebak.org)) oder bei verschiedenen Fachbuchhandlungen zu beziehen.

In diesem MEBAK-Band werden die Inhalte der bisherigen MEBAK-Bände II und III zusammengefasst, aktualisiert und ergänzt sowie moderne „Spezialmethoden“ neu eingearbeitet. Einen besonderen Stellenwert nehmen dabei die Prüfmethode zur Sudhauskontrolle ein, die auch als Grundlage bei Sudhausabnahmen eingesetzt werden. Die Bereiche Würze und Bier umfassen neben der gängigen Analytik auch Verfahren, die im Rahmen der Laborautomatisierung immer häufiger Anwendung finden. Bei der CO<sub>2</sub>- und O<sub>2</sub>-Messung wurden alle aktuellen Messtechniken hinzugefügt; das gleiche gilt für die Schaummessung. Neu sind bei den an Bedeutung gewinnenden ernährungsspezifischen Analysen, entsprechend den geänderten gesetzlichen Vorgaben, auch Angaben zu den „Big Four“ und „Big Eight“. Zur Bewertung des Reduktionsvermögens wurden neue Verfahren wie die Bestimmung mittels Chemilumineszenz oder ESR-Spektroskopie aufgenommen.

Den für die Brauereien immer wichtiger werdenden Biermischgetränken wird in dem neuen MEBAK-Band ein sehr umfangreiches Kapitel gewidmet. Dort sind neben den bekannten enzymatischen Prüfmethode auch viele neue HPLC-Methoden zu finden, die inzwischen in die meisten Labore Einzug gehalten haben.