

## Ciljni raziskovalni projekt *Zagotavljanje konkurenčnosti hmeljarstva z izborom dišavnih sort hmelja*

Doc. dr. Andreja Čerenak in doc. dr. Iztok Jože Košir,  
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

V letu 2014 je bil IHPS uspešen pri pridobivanju sredstev na javnem razpisu za ciljne raziskovalne projekte (CRP). Ocenjevalci projektov so ugotovili, da je naš oddan predlog zelo dobra nadgradnja v razvoju dišavnih sort hmelja.

V okviru strokovne naloge Žlahtnjenje hmelja je program razvoja novih sort hmelja zasnovan do te mere, da izbrane najboljše križance privedemo do uradnega preizkušanja sort hmelja, ki poteka na treh različnih lokacijah in je financiran v okviru strokovnih nalog s področja registracije sort rastlin in semenarstva. Ker pa v okviru razpoložljivih finančnih sredstev teh dveh nalog izvemo o novih sortah premalo, da bi lahko odgovorili na številna vprašanja hmeljarjem kot tudi trgovcem s hmeljem, smo lahko v okviru omenjenega projekta spremljali spremembe sestave eteričnega olja dišavnih sort v času dozorevanja hmelja, saj je klasična tehnološka zrelost zasnovana zgolj na spremembi vlage in grenčic v storžkih, ne pa na aromi hmelja.

Prav tako je za kakovosten pridelek aromatičnih dišavnih sort zelo pomembno pravilno sušenje hmelja, za kar smo v okviru projekta CRP ugotovili, da le-to optimalno poteče pri nižani temperaturi 55 oz. 60°C (odvisno od sorte), o čemer smo vas sproti obvestili v Hmeljarskih informacijah. V enoletnem poskusu staranja hmelja posameznih sort v preizkušanju smo proučili vpliv zraka (oksidacije) in temperature skladiščenja na kakovost dišavnih sort hmelja. Po ugotovitvah poskusa je za preprečitev ali upočasnitev sprememb posameznih spojin eteričnega olja tekom staranja, ki dajejo pivu tipičen okus in vonj, zlasti pomembno preprečiti dostop kisika in ne samo znižati temperaturo okolja.

Po poskusnem mikrovarjenju in senzoričnem ocenjevanju piv, varjenih z vsemi 8 sortami v preizkušanju na IHPS, smo iste vzorce hmelja poslali na Inštitut za pivovarstvo in sladarstvo v Prago, kjer smo v akreditiranem laboratoriju za senzorično piv na območju Evropske skupnosti preizkusili piva tudi sami. V predlogu poskusa smo se s češkimi kolegi dogovorili, da so bile vse analize in testi narejeni hkrati s kontrolno ameriško sorto Citra. Omenjeni inštitut je analize nadgradil s filtracijo, stekleničenjem, pasterizacijo in

določitvijo posameznih komponent eteričnega polja tudi v pivu, s čimer IHPS še ne razpolaga. Poleg ocen svežega piva so bile vse analize opravljene še po trimesečnem staranju piva. Z veseljem lahko sporočimo, da so se naše sorte v preizkušanju izkazale po kakovosti arome in grenčice v pivu (dva tipa piva - toplo; toplo in hladno hmeljenje) popolnoma primerljive s sorto Citra, posamezne slovenske sorte so bile v določenem tipu piva tudi boljše. Vsekakor pa se dišavne sorte med sabo razlikujejo po aromi, ki jo dajejo pivu.



*Med ogledom pivovarne na Inštitutu za pivovarstvo in sladarstvo v Pragi s kolegoma dr. Jano Olšovsko in dr. Martinom Slabým (Foto: J. Ozimek)*

Junija 2016 zaključimo z omenjenim projektom, v tem času pa bomo dokončali še analize posameznih poskusov ter izdali katalog novih sort hmelja, ki bo služil v podporo slovenskemu hmeljarstvu ter napisali znanstveni članek. Skupaj z vsebinskimi spremljevalci Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS (MKGP) ugotavljamo, da bomo z izvedenim projektom izpeljali vse načrtane cilje, ki so odlična nadgradnja strokovne naloge Žlahtnjenje hmelja.

Ob tej priložnosti se za finančno podporo raziskovalnega projekta zahvaljujemo MKGP in Agenciji za raziskovalno dejavnost RS. Naj to priložnost izkoristimo tudi za zahvalo hmeljarjem za dolgoletno sofinanciranje strokovne naloge Žlahtnjenje hmelja, iz katere smo pri projektni nalogi izhajali in katerim so poleg trgovcev s hmeljem naši rezultati tudi ciljno namenjeni.