

QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BIA QUẢ

GIỚI THIỆU

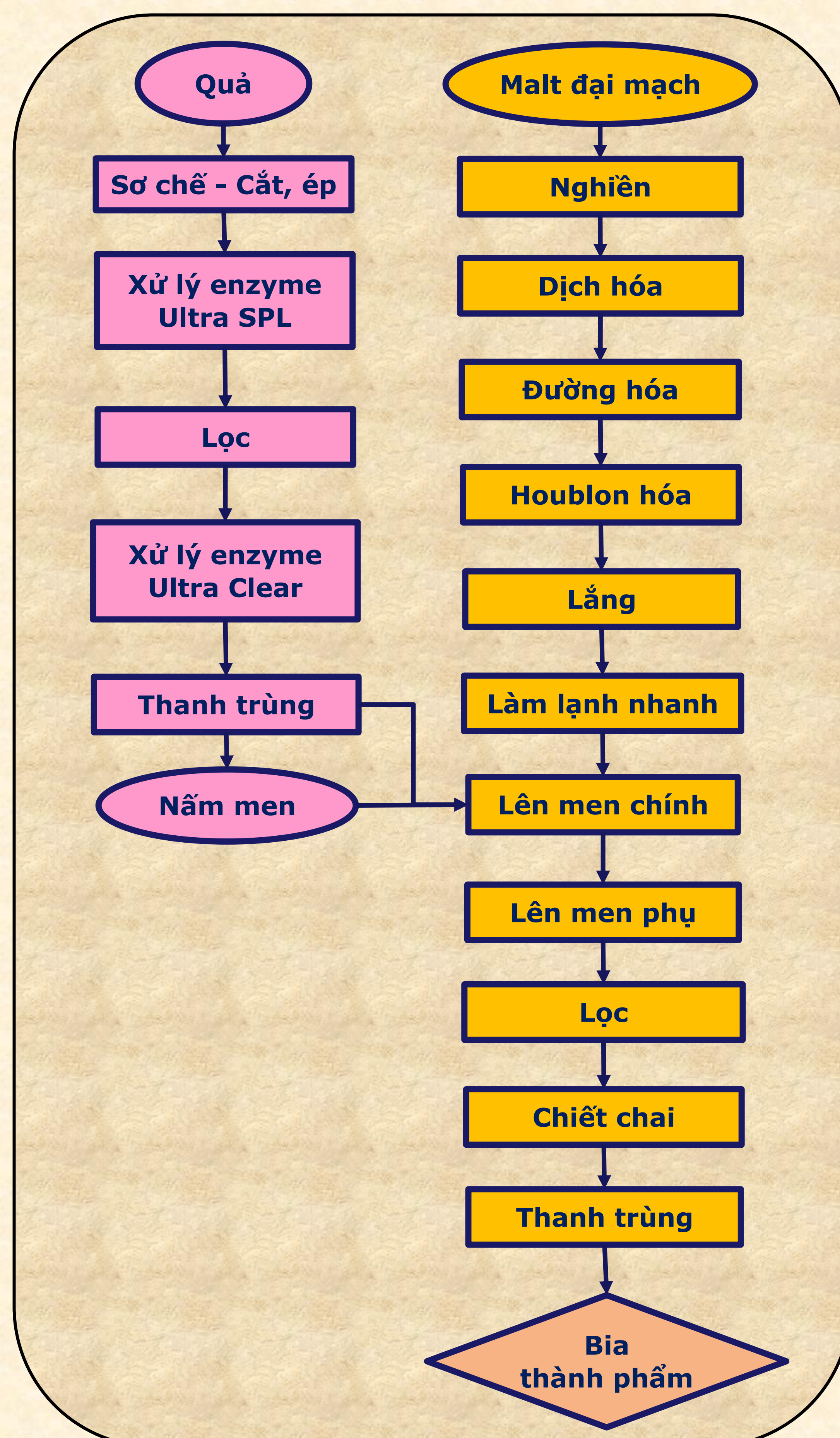
- Bia quả là bia sử dụng **pure quả/dịch quả** bổ sung như nguyên liệu hỗ trợ/thay thế trong quá trình lên men, hình thành nên các loại bia đa dạng, khác biệt, đảm bảo chất lượng, hài hòa, đặc trưng về hương, vị quả.
- Bia chứa **3.6-4.5% cồn**, cung cấp **năng lượng, vitamin nhóm B, C**, và mang tính giải khát cao.
- Năm 2018, Học viện Nông nghiệp Việt Nam đã nghiên cứu sản xuất thành công một số loại bia quả: **bia dứa, bia thanh long, bia dâu, bia nhãn, bia táo, bia xoài** ở quy mô phòng thí nghiệm, quy mô pilot 200 lít/mẻ và quy mô công nghiệp. Chất lượng bia được đánh giá phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng, mở ra hướng sản xuất mới giúp nâng cao giá trị kinh tế cho các loại quả hiện đang được trồng với quy mô lớn trên địa bàn Hà Nội.

NGUYÊN LIỆU



QUY TRÌNH SẢN XUẤT BIA QUẢ

PHÒNG THÍ NGHIỆM



NHÀ MÁY



SẢN PHẨM



Bia dứa



Bia dâu



Bia thanh long

Kinh phí nghiên cứu được cấp bởi Sở Khoa học và Công nghệ Hà Nội