

Η μύρα συναντάται σε πολλές διαφορετικές παραλλαγές και είδη. Αναφορές για την αρχαία Αίγυπτο και την Μεσοποταμία, περίπου το 4000 π.Χ. Η Βιομηχανία παραγωγής μύρας είναι σήμερα πολύ αναπτυγμένη περιλαμβάνοντας αρκετές και οικονομικά ισχυρές πολυεθνικές εταιρίες



ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ

- Είναι γενικά αποδεκτό πως η παρασκευή της μπίρας έχει τις ρίζες της στους λαούς της εγγύς Ανατολής. Η πρώτη σαφής απόδειξη σχετικά με την μπίρα, προέρχεται από τους Σουμέριους και πρόκειται για μια ανάγλυφη αναπαράσταση που χρονολογείται περί το 3000-2800 π.Χ.. Είναι ωστόσο πιθανό η μπίρα να ήταν γνωστή και σε προγενέστερους λαούς της Μεσοποταμίας. Αναφορά στη μπίρα περιέχεται καθώς και σε ποίημα Σουμέριων περίπου πριν από 4000 χρόνια, το οποίο μάλιστα θεωρείται και ως η αρχαιότερη γραπτή συνταγή για την παρασκευή μπίρας. Οι Κέλτες και τα αρχαία γερμανικά φύλα γνώριζαν, τεκμηριωμένα, την μπίρα από τον 1ο π.Χ. αιώνα, αν και μάλλον αγνοούσαν το λυκίσκο. Τον λυκίσκο αντικαθιστούσαν ως βελτιωτικά της γεύσης μείγματα διαφόρων χορταρικών. Η χρήση του λυκίσκου αναβίωσε στη Γερμανία το μεσαίωνα. Συγκεκριμένα, η πρώτη αναφορά στην καλλιέργεια λυκίσκου χρονολογείται το 768 μ.Χ. Η στενή σχέση μοναστηριών και ζυθοποιίας πρέπει να οφείλεται στο γεγονός πως η μπίρα βοηθούσε τους μοναχούς να αντέξουν τις μακροχρόνιες νηστείες. Με την πάροδο των χρόνων, η μπίρα σταδιακά έπαψε να παράγεται οικιακά και μετατράπηκε σε εμπορεύσιμο είδος, αποτελώντας παράλληλα και σημαντική πηγή εσόδων για τους άρχοντες.



- . Η στενή σχέση μοναστηριών και ζυθοποιίας πρέπει να οφείλεται στο γεγονός πως η μπίρα βοήθησε τους μοναχούς να αντέξουν τις μακροχρόνιες νηστείες. Με την πάροδο των χρόνων, η μπίρα σταδιακά έπαψε να παράγεται οικιακά και μετατράπηκε σε εμπορεύσιμο είδος, αποτελώντας παράλληλα και σημαντική πηγή εσόδων για τους άρχοντες.
- Με το πέρασμα των χρόνων, η διαδικασία της ζυθοποιίας βελτιώθηκε σημαντικά με σημαντικό σταθμό την ανακάλυψη, στα μέσα του 19^{ου} αιώνα, της τεχνητής ψύξης. Η τεχνική αυτή επέτρεψε την παραγωγή κάθε είδους μπίρας ανεξάρτητα από την εποχή του χρόνου. Η ζυθοποιία τελειοποιήθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα, μετά τα πειράματα του Hansen γύρω από τους ζυμομύκητες. Τον ίδιο αιώνα ξεκίνησε και η εμπορία εμφιαλωμένης μπίρας.



ΕΙΣΡΟΕΣ

➔ ΚΕΦΑΛΑΙΑ: Εργάτες
Σύστημα

➔ Μηχανές
ΕΝΕΡΓΕΙΑ: Ηλεκτρική

➔ Χημική
ΑΝΘΡΩΠΟΙ: Ηλεκτρολόγοι
Χημικοί
Καθαρίστριες
Μηχανολόγοι
Εργάτες

➔ ΥΛΙΚΑ: Νερό
Κριθάρι
Λυκίσκος
Ζύμη (Μαγιά)

➔ ΕΡΓΑΛΕΙΑ – ΜΗΧΑΝΕΣ:

μέτρησης και ελέγχου ζυθοποιίας

Μύλοι βύνης-μηχανές αλέσεως

Αξεσουάρ για άλεση βύνης

Θερμές γεννήτριες ατμού

Δεξαμενές ζεστού νερού

Δεξαμενές νερού επεξεργασμένες
με πάγο

Εργαλεία ζύμωσης και αερισμού



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- Η ζυθοποίηση ξεκινάει με τη διαδικασία της σακχαροποίησης. Σε αυτό το στάδιο, η βύνη αφού θρυμματιστεί, βυθίζεται σε ζεστό νερό, ώστε να παραχθούν ζυμώσιμα σάκχαρα, δίνοντας ταυτόχρονα γεύση και χρώμα στο νερό, που πλέον λέγεται γλεύκος.



- Στο επόμενο στάδιο, η βύνη απομακρύνεται και το γλεύκος βράζεται με την προσθήκη λυκίσκου, ο οποίος θα δώσει στο γλεύκος την επιθυμητή πικράδα, αλλά και τα χαρακτηριστικά του αρώματα. Αφού το γλεύκος κρυώσει, μεταφέρεται σε δοχεία, όπου θα ακολουθήσει η διαδικασία της ζύμωσης



- Η ζύμωση γίνεται με την προσθήκη μαγιάς, η οποία καταναλώνει τα σάκχαρα που περιέχει το γλεύκος και παράγει αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα. Όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση, ακολουθεί η ενανθράκωση και η εμφιάλωση της μπίρας.



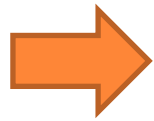
- κατά την εμφιάλωση γίνεται η συσκευασία της μπίρας όπου την τοποθετούν σε κουτάκια ή σε γυάλινα μπουκάλια.



- Τέλος ακολουθεί η αποθήκευση της μπίρας



ΕΚΠΡΟΞ



ΠΡΟΙΟΝΤΑ: Καστανή μύρα

Ξανθιά μύρα

Μύρα σε κουτάκια

Μύρα σε γυάλινα μπουκάλια

Μύρα σε βαρέλι



ΑΠΩΛΕΙΕΣ: Μηχανήματα

Ελαττωματικές

Συσκευασίες

