

„Upravno, ugostiteljska i ŠUP”

Maturski rad iz poznavanja robe
Alkoholna pića

Mentor:

Učenik:

2009.

UVOD

Alkoholna pića su u našem društvu prisutna još od prastarih civilizacija, od najjednostavnijih, pa do, danas, uz modernu tehnologiju proizvodnje, po samom procesu proizvodnje, veoma komplikovanih alkoholnih pića.

Ovakva pića spadaju među masovne proizvode prehrambene industrije. Veoma su raznovrsna a imaju zajedničku karakteristiku da sadrže manji ili veći procenat alkohola (etanola).

Alkoholna pića se proizvode i ambalažiraju tako da se bez ikakve pripreme mogu upotrebiti za piće. Zauzimaju veoma značajno mesto u ugostiteljstvu kao predmet široke potrošnje...

Konzumiranje ovakvih pića, u zavisnosti od same vrste, i količine, u neku ruku može biti i zdravo, što je dokazano i ispitano.

Sve ima svoje dobre i loše strane, tako i alkoholna pića, koja, iako mogu biti zdrava (vina), isto tako mogu biti i veoma opasna po čoveka.

Sve u svemu, prisutna već nekoliko hiljada godina u ljudskom društvu, alkoholna pića su nezaobilazni deo, neću reći svakodnevnice, ali, sa sigurnošću tvrdim, raznih proslava, slava, venčanja, okupljanja, i mnogih drugih društvenih aktivnosti.

Uopšteno o alkoholnim pićima

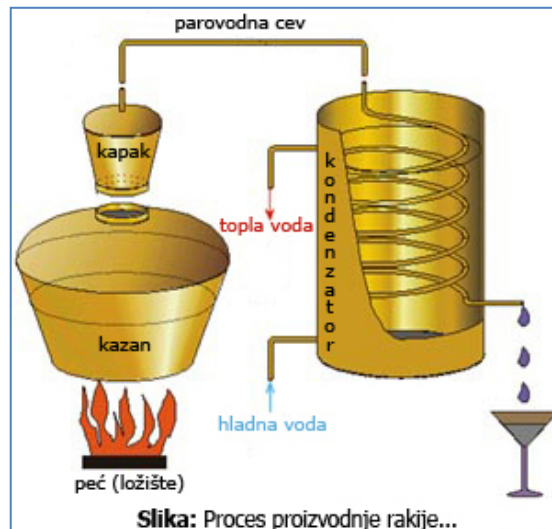
Proces proizvodnje alkoholnih pića

S' obzirom da su procesi proizvodnje alkoholnih pića, u zavisnosti o kojem se piću radi, veoma različiti, u ovom radu pokušaću vam objasniti jedan od njih. Da bih se najbolje upoznali sa tim, izdvojiću dobro poznato domaće alkoholno piće, rakiju.

Rakija se dobija procesom destilacije, pri čemu se *fermentisana** tečna smeša zagreva, alkohol se izdvaja u obliku pare i hlađenjem opet prelazi u tečno stanje. *Alkohol*** se izdvaja iz smeše kao jedinjenje sa nižom tačkom ključanja. Sadržaj alkohola u predestilisanom tečnosti može se povećati ponovnim destilacijama, uz smanjenje ukupne zapremine tečnosti.

Aparatura za destilaciju rakije iz fermentisane tečnosti obično se sastoji od kazana koji je povezan sa uspravnom- parovodnom cevi u koju odlaze alkoholne pare tokom zagrevanja. Parovodna cev alkoholne pare vodi do kondenzatora gde se pomoću struje hladne vode vrši potpuna kondenzacija alkoholnih para u tečno stanje. Aparatura za proizvodnju rakije najčešće je izrađena od bakra.

Iako je proces proizvodnje destilovanih alkoholnih pića poznat još od najranijih vremena, nove tehnologije omogućavaju dobijanje sve kvalitetnijih proizvoda. Tehnološki postupak dobijanja rakije sastoji se od četiri faze: Priprema, fermentacija, destilacija, starenje (odležavanje).



Slika: Proces proizvodnje rakije...

---- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU

WWW.MATURSKI.NET ----

[BESPLATNI GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI TEKST](#)

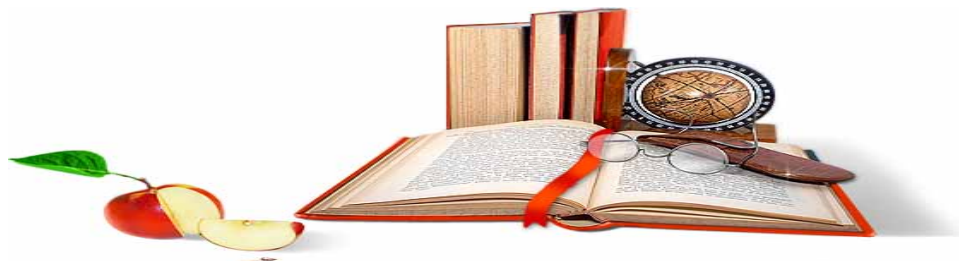
RAZMENA LINKOVA - RAZMENA RADOVA

RADOVI IZ SVIH OBLASTI, POWERPOINT PREZENTACIJE I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJALI.

WWW.SEMINARSKIRAD.ORG

WWW.MAGISTARSKI.COM

WWW.MATURSKIRADOVI.NET



NA NAŠIM SAJTOVIMA MOŽETE PRONAĆI SVE, BILO DA JE TO [SEMINARSKI](#), [DIPLOMSKI](#) ILI [MATURSKI](#) RAD, POWERPOINT PREZENTACIJA I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJAL. ZA RAZLIKU OD OSTALIH MI VAM PRUŽAMO DA POGLEDATE SVAKI RAD, NJEGOV SADRŽAJ I PRVE TRI STRANE TAKO DA MOŽETE TAČNO DA ODABERETE ONO ŠTO VAM U POTPUNOSTI ODGOVARA. U BAZI SE NALAZE [GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RADOVI](#) KOJE MOŽETE SKINUTI I UZ NJIHOVU POMOĆ NAPRAVITI JEDINSTVEN I UNIKATAN RAD. AKO U [BAZI](#) NE NAĐETE RAD KOJI VAM JE POTREBAN, U SVAKOM MOMENTU MOŽETE NARUČITI DA VAM SE IZRADI NOVI, UNIKATAN SEMINARSKI ILI NEKI DRUGI RAD RAD NA LINKU [IZRADA RADOVA](#). PITANJA I ODGOVORE MOŽETE DOBITI NA NAŠEM [FORUMU](#) ILI NA

maturskiradovi.net@gmail.com