

PERMBLEDHJE JOTEKNIKE E VNM-se

GARDEN BEER

Shoqeria "Garden beer" sh.p.k, ne aktivitetin e saj, ka si objekt prodhimin e birrës në ambjentee e Garden beer.

Ajo ka blere nga ÇEKIA teknologjinë e prodhimit të birrës në ambjentee e Garden beer, të cilën e ka montuar. Aktualisht nuk ka filluar prodhimi i saj.

Objekti i fabrikës së birrës ndodhet në Rr. George W. Bush, pranë Urës së Tabakëve. Pranë fabrikës kalon dhe lumi i Lanës.



Në përcaktimin e vendit për ngritjen e fabrikës janë marrë në konsideratë:

- Topografia e objektit në zonën e shfrytëzimit dhe përreth saj
 - Afërsia me rrugët kryesore të transportit që lidhin objektin me konsumatorët.
- Nga ana morfologjike relieve paraqitet I sheshtë. Ne afërsi të objektit, kalon linja elektrike, ujësjellësi me të cilat është kryer lidhja sipas ligjeve dhe kontratave. Në këtë objekt janë punësuar rreth 20 punonjës.

Proçesi teknologjik i prodhimit të birrës në ambjentee e Garden beer

Linja e prodhimit është në gjendje të mirë teknike. Remontet dhe shërbimet në makineri dhe pajisje janë kryer sipas grafikut të shfrytëzimit të tyre. Po kështu është kryer kontrolli I pajisjeve dhe aparateve matës nën presion. Shërbimet mekanike dhe elektrike janë kryer sipas rregullave të sigurimit teknik po ashtu edhe montimi i linjës.

Teknologjia e prodhimit të birrës në fabrikë kryhet sipas stadeve të mëposhtme:

1. Përgatitja e lëndëve të para për prodhimin e birrës, bluarjen e lëndes së parë.
2. Zierja
3. Fermentimi, stazhionimi, filtrimi
4. Mbushja dhe ambalazhimi

Kapaciteti prodhues i fabrikës është 3000litra/ muaj produkt i gatshëm ose mesarisht, 18 000 litra/vit (duke patur parasysh që prodhimi i birrës gjatë stinës së vjeshtë-dimrit është i ulët).

***Pamje e repartit të zierjes*****Lëndët e para për prodhimin e birrës:**

Për prodhimin industrial të birrës si lëndë e parë përdoret: Malto,

Si lëndë ndihmëse: Maja birre, Lupolo (për shijen e birrës)

Produkte: Birrë me permbajtje alkooli 4 %

Produkte të ndërmjetme: S'ka

Lëndë të tjera ndihmëse; ujë teknologjik, gaz propan

Për të siguruar rritjen e temperaturës së procesit deri në 103°C përdoret gazi propan në sasinë 80 litra në muaj ose 500 litra/vit.

Përpunimi i ujit teknologjik

Uji teknologjik që përdoret në prodhimin e birrës, është ujë i rrjetit dhe përpara futjen në proces i nënshtrohet zbutjes i cili kalon në tre faza :

1. Trajtimi kimik nëpërmjet zbutjes jonoshkëmbyese, anionite-kationite gjatë së cilës kapen jonet e Na⁺ dhe largohen nga uji jonet e Ca²⁺.
2. Trajtimi mekanik gjatë së cilit uji kalon në filter karboni dhe filtra 20 dhe 4 mikron.
3. Trajtimi bakteriologjik, gjatë së cilit uji kalon në sistemin ultraviolet që çon në ngordhjen e bakterieve

Sasia e ujit të përdorur është sa dyfishi i sasisë së produktit të prodhuar, pra rreth 6000litra/ muaj ose 36 000 litra/ vit.

CIKLET OPERACIONALE TË PUNËS

Ciklet operacionale në të cilat kalon procesi i birrës:

- 1. Coptimi i maltos**
- 2. Proçesi i zjerjes**
 - a. Zbërthimi i amidonit.**
 - b. Proçesi i lupulimit**
- 3 . Proçesi i fermentimit**
- 4. Stazhionimi**
- 5. Filtrimi dhe pasterizimi i birrës**