



Pressebericht zur 101. Sitzung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission (MEBAK) e.V.



Die 101. Sitzung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission (MEBAK) in Oberthulba fand kürzlich statt und bot reichlich Diskussionsstoff sowie Einblicke in aktuelle Entwicklungen in der Braubranche. Die Sitzung begann mit herzlichen Begrüßungsworten des Geschäftsführers des Instituts Romeis, Dipl.-Ing. Dimo Brandt, und Marcus Jentsch. Der Vorsitzende Dr. Zarnkow kündigte die Teilnahme von LM-Chem. Fuchs vom LGL in Würzburg an, der später zur Sitzung stieß. Ebenso wurde Tobias Voß, M.Sc., vom Institut Romeis als Gast willkommen geheißen. Dr. Zarnkow leitete die Diskussion über Vereinsangelegenheiten ein. Es wurde die Verabschiedung von zwei Mitgliedern besprochen, Dr. Karel Sterba und Prof. Dr. Mehmet Coelhan, aufgrund von Veränderungen in ihren beruflichen Tätigkeiten. Die MEBAK e.V. bedankt sich herzlich für die jahrelange aktive Mitarbeit und wünscht für den weiteren Weg alles Gute!

Frau Prof. Dr. May vom Institut für Oenologie der Hochschule Geisenheim hielt einen Vortrag und wurde anschließend einstimmig als neues Mitglied aufgenommen. In exzellenter Weise beleuchtete Frau Prof. Dr. May die Vielfalt von Phenolen in Amphoren-vergorenen Weißweinen. Dabei stellte sich heraus, dass herkömmliche HPLC-Analysen bzgl. des Phenolprofils nicht immer die besten Ergebnisse liefern, sondern einfache spektralphotometrische Methoden effektiver sein können. Besonders die Kombination unterschiedlicher Techniken, wie die Bestimmung über 4-(Dimethylamino)zimtaldehyd, der Fällung der Tannine mittels Methylcellulose und deren anschließende Bestimmung sowie

natürlich die Bestimmung der Gesamtphenole mittels Folin-Ciocalteu-Reagenzes, ermöglichen eine detaillierte Charakterisierung des phenolischen Profils. Untersuchungen an maischevergorenen Weißweinen ergaben deutlich höhere Gesamtphenolgehalte im Vergleich zu klassisch vergorenen Varianten. Vielen Dank für die sehr interessanten Einblicke und willkommen im Expertenkreis der MEBAK, Frau Prof. Dr. May!

Die Arbeitsgruppen berichteten über ihre Fortschritte, darunter die AG Online, Rohstoffe, Hopfen, WüBiMi, Mikrobiologie, Wasser, GUP, Krüger-Anger, und Sensorik. Die Arbeitsgruppen berichteten dabei unter anderem auch über die weitere Harmonisierung und Aktualisierung von Analysemethoden. Insbesondere wurde die Bedeutung betont, den wissenschaftlichen Fortschritt in den Analyseverfahren zu berücksichtigen, um stets genaue und zuverlässige Ergebnisse zu gewährleisten. Die MEBAK arbeitet dabei eng mit internationalen Organisationen wie der European Brewery Convention (EBC) zusammen, um sicherzustellen, dass die Standards und Methoden weltweit anerkannt und akzeptiert werden.

Besondere Erwähnung sollte ferner finden, dass die neue Methode zur Reinheitsprüfung von Gerste (ZoomAgri) nun in der Online-Methodensammlung in Englisch und Deutsch abgerufen werden kann. Eine Bilderkennungssoftware erkennt dabei charakteristische, morphologische Merkmale auf Getreidekörnern, die dann zur Identifikation von Sorten herangezogen werden. Mithilfe eines hochauflösenden Scanners wird eine Probe erfasst, das Bild anschließend online analysiert und mit Hilfe von Künstlicher Intelligenz ausgewertet. Der Dr. Reil von der AG WüBiBiMi berichtete über weitere Aktualisierungen in der Methodendatenbank, wie u.a. die enzymatische Bestimmung von Ethanol, die forcierte Alterung, Formaldehyd und den Alkohol-Kälte-Test. Die AG Hopfen berichtete ferner über eine geplante Aktualisierung der Methode zur Bestimmung der Bittereinheiten von Bier und Würze, da komplexere Probenmatrices, wie sie z.B. in kaltgehopften Bieren vorkommen, bisherig gebräuchliche Methoden vor neue Herausforderungen stellen. Diese Aktivitäten zeigen einmal mehr auf, wie bedeutend es ist, in der heutigen digitalen Welt Analysemethoden online anzubieten. Mit einem Online-Zugang bleiben Abonentinnen und Abonnenten so immer auf dem neuesten Stand.

Zusammenfassend war die 101. MEBAK-Sitzung ein wichtiger Schritt in Richtung kontinuierlicher Verbesserung und Anpassung der Braustandards an die aktuellen Entwicklungen und Bedürfnisse der Braubranche. Die MEBAK bleibt bestrebt, ihre Rolle als Institution in der Braubranche zu festigen und weiterhin qualitativ hochwertige Analyseverfahren und Standards für Brauer und Mälzer bereitzustellen. Die Sitzung endete mit einem positiven Ausblick auf zukünftige Projekte und Herausforderungen, denen sich die MEBAK widmen wird.

PW, Oktober 2023