

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Warzenie piwa zyskuje na czystości



Za zwyczajną szklanką zimnego piwa stoi cicha rewolucja przemysłowa, która, jak się zapowiada, zdobędzie przemysł browarniczy szturmem. Mimo iż browary na świecie odzyskują CO₂ z procesu warzenia na potrzeby innych zastosowań przemysłowych od niemal dwóch dekad, proces ten pochłania ogromne ilości energii i wody.

Tutaj do akcji wkracza Union Engineering, operatywne przedsiębiorstwo duńskie, które opracowało pomysły i znacznie przyjaźniejsze środowisku rozwiązanie browarnicze o nazwie ECO2Brew. Bazując na zaawansowanej technologii odzysku CO₂ podjęto inicjatywę pod auspicjami dofinansowanego ze środków unijnych projektu FICOB (Pełnowymiarowe wdrożenie innowacyjnego zakładu odzysku CO₂ do zastosowania w browarach).

Innowacyjna technologia umożliwia browarom skuteczne wychwytywanie CO₂ z kadzi fermentacyjnych. Odzyskany CO₂ można następnie wykorzystać do produkcji napojów gazowanych na innych liniach czy w innych zakładach. Rozwiązanie ECO2Brew zostało tak zaprojektowane, aby funkcjonować bez wody i zużywać znacznie mniej energii, ale odzyskiwać znacznie więcej CO₂ niż inne technologie.

Zawiązawszy spółkę joint venture z duńskim browarem Carlsberg, zespół Union wprowadził tę nową technologię w 2012 r.

"Spędziliśmy pierwsze niemal osiem miesięcy na przeprowadzaniu testów w zakładzie CO₂ firmy Carlsberg" - informuje Michael Mortensen, kierownik sprzedaży w Union. "Etap testów i ostatnie modyfikacje miały dla nas kluczowe znaczenie przed wejściem na rynek browarniczy".

Zakład ECO2Brew o wydajności 1.000 kg/godzinę oszczędza około 4.600 metrów sześciennych wody rocznie i 20% energii - wyjaśnia Mortensen.

"Ten projekt stworzył nam możliwość - dzięki wsparciu z unijnego funduszu ekoinnowacji - opracowania nowej i przełomowej technologii dla przemysłu spożywczego i browarniczego, który pod

pewnymi względami jest branżą dojrzałą" - zauważa.

Jesienią 2012 r. pierwszy zakład ECO2Brew plant został oficjalnie otwarty w browarze Carlsberg w Danii i zarówno firma Union, jak i Carlsberg są pod wrażeniem wyników. Późniejsze wyniki testów w środowisku produkcyjnym pokazały, że oczekiwane oszczędności energii i wody są łatwo osiągalne.

"Jesteśmy naprawdę w pełni zadowoleni z zakładu, ale co istotniejsze usatysfakcjonowana jest firma Carlsberg" - powiedział Mortensen. "Carlsberg właśnie zamówił u nas drugi zakład ECO2Brew w Finlandii, co poczytujemy za wymierną aprobatę projektu".

Dla firmy Carlsberg, wychwytywanie znacząco większych ilości CO2 przełoży się na korzyści dla znajdującego się na miejscu zakładu butelkowania napojów bezalkoholowych i jednocześnie spowoduje obniżenie kosztów energii i wody. Z perspektywy całego przedsiębiorstwa technologia prawdopodobnie podniesie jego europejską konkurencyjność w branży i przyczyni się do powstania nowych miejsc pracy.

"Tego typu projekt daje nam możliwość poszerzenia naszej działalności i stworzenia możliwości zatrudnienia" - wskazuje Mortensen.

Wraz z coraz większym zainteresowaniem innych browarów tą nową technologią, pozycja Union Engineering jako pioniera ekologicznego browarnictwa została ugruntowana.

"W tym roku zaprezentujemy ECO2Brew na jednych z najważniejszych, światowych targów branżowych Drinktec w Monachium, Niemcy" - informuje Mortensen.

W międzyczasie magazyny branżowe już chwalą nową koncepcję, która niedługo może się stać ekologiczną rewolucją w browarnictwie pod egidą europejską.

Więcej informacji:

FICOB, <http://www.union.dk/HOME/NewBrew>

Karta informacji o projekcie:
http://www.eaci-projects.eu/eco/page/Page.jsp?op=project_detail&prid=2043

Źródło: www.cordis.europa.eu

<http://laboratoria.net/aktualnosci/19854.html>



14-01-2025

Targi LABS EPXO 2025

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

Nanotechnologia w medycynie

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

Uważaj na zimno

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

Indeks sytości i gęstość odżywcza

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie

Informuje pismo „Nutrients“.

Informacje dnia: [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

Partnerzy