

健康

浣涓

鎏賤龔浜庸細2007/08/29 17:02

随着气温的不断升高，喝啤酒的人越来越多了。据介绍，生啤保持了啤酒最原始的口味，清爽、新鲜；生啤中所含的酵母菌、活性酶和人体必需的氨基酸及维生素，仍存活在酒液中，因此生啤更能助消化。国内市场上地道鲜爽的生啤酒不断赢得消费者的喜爱。日前，中国国内第一家全线产生啤的北京啤酒朝日有限公司生产部的柳工程师，解释了选购和饮用生啤的“门道”。预防白内障，喝适量啤酒

冰冻饮用不可取

柳工程师表示，有人认为把啤酒放到冰箱里冰冻，既够冰又爽口。实际上，在-1.5 的冰点下，啤酒不仅不好喝，而且破坏了其中的营养成分。而且过凉的啤酒，会影响泡沫生成，降低啤酒本身鲜爽的口感。春夏交季 慎喝啤酒(图)

柳工说，在6至10 之间，啤酒的口味最好，过冷会使其口味变淡。家里如果一下子买了比较多的啤酒，最好先放在避光、通风、清洁，且温度不太高的地方。在想喝冰镇啤酒的时候，提前放到冰箱冷藏室冰镇即可，尤其现在许多冰箱都有0 的保鲜室。

口味、泡沫有讲究

影响生啤口感和营养价值的最主要因素就是原料和工艺。北京啤酒选用了来自世界各地精选的啤酒花，优质的二条大麦，配合高品质的进口酵母发酵酿制而成。别小看这些简单成分，它们决定了最终的生啤口味。而且北京生啤在投放市场前针对北京3000名饮用者做了口感测试，才确定了其清爽的口味。

泡沫性能是否良好，是品酒师很看重的一项指标。柳工说，在饮用时，酒液只要一接触空气容易产生氧化味，防止这种情况发生的好办法就是给酒液盖上一个“气泡盖子”，所以倒啤酒的时候也一定要倒出一层泡沫。如果能倒出“七分酒，三分沫”，那您就能品尝到鲜爽的生啤了。

此外，柳工还提到，生啤的生产、储存、运输，都有严格的抗氧化措施。考虑到国内的运输现状，消费者最好购买茶瓶生啤，因为茶色瓶更能避免强烈的阳光直射到啤酒而损伤啤酒的味道和品质。