



AWARD

ERIC KNEEN MEMORIAL AWARD

für ein Autorenteam aus Deutschland / goes to a team of German authors

Der „Eric Kneen Memorial Award 2015“ für die beste Publikation in der amerikanischen Zeitschrift „Journal of the American Society of Brewing Chemists“ des letzten Kalenderjahres ging an ein Autorenteam aus Deutschland. In ihrer Veröffentlichung mit dem Titel „Influence of Different Hop Products on the cis/trans Ratio of Iso-alpha-Acids in Beer and Changes in Key Aroma and Bitter Taste Molecules During Beer Ageing“ berichten die prämierten Autoren über den Einfluss von Iso-Alpha-Säuren auf die Geschmacksstabilität von Bier. Dabei wurden herkömmliche Hopfengaben von Pellets oder Extrakt mit der Verwendung von Hopfenprodukten verglichen, die entweder innerhalb oder außerhalb der Brauerei vorisomerisiert worden sind. Je nach Produktart konnten zwar durchaus unterschiedliche Abbauprozesse nachgewiesen werden, sie führten jedoch letztendlich sensorisch zu keinen signifikanten Differenzen während der Bierlagerung. Die Veränderung des Geschmacks von der Herstellung des Biers bis zu dessen Konsum kann also mit der Art des zu Beginn der Würzekochung dosierten Hopfenprodukts nicht maßgeblich beeinflusst werden. Kriterien für die Auszeichnung mit dem renommierten Preis sind technische Sorgfalt und Klarheit in der Darstellung der durchgeführten Arbeiten sowie Originalität und industrielle Relevanz des Themas. Die Ergebnisse resultierten aus einer Kooperation der sieben Autoren Dr. Christina Schmidt, Dr. Martin Biendl (beide Hopsteiner, Deutschland), Dr. Annika Lagemann, Dr. Georg Stettner (beide Bitburger Braugruppe GmbH) sowie Christian Vogt, Andreas Dunkel und Prof. Thomas Hofmann vom Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik der Technischen Universität München.

The “Eric Kneen Memorial Award 2015” for the best publication in the “Journal of the American Society of Brewing Chemists” in the last calendar year went to a team of authors from Germany. The publication of the award-winning authors is entitled “Influence of Different Hop Products on the cis/trans Ratio of Iso-alpha-Acids in Beer and Changes in Key Aroma and Bitter Taste Molecules During Beer Ageing”. It is based on a comparison of conventional hop additions of regular pellets or extracts with the use of hop products which have been pre-isomerized either inside or outside the brewery. There was clear evidence of different degradation processes depending of the type of product, but in the end this did not lead to a significant sensory difference during storage of the beers. The change in taste of beer from the time of production to the time of consumption cannot therefore be greatly influenced by how the hop product is dosed at the beginning of wort boiling. The criteria for winning this renowned award include technical rigor and clarity of exposition of the article as well as originality and the overall industry relevance of the topic. The results came from the cooperation of the seven authors Dr. Christina Schmidt, Dr. Martin Biendl (both from Hopsteiner, Germany), Dr. Annika Lagemann, Dr. Georg Stettner (both from Bitburger Braugruppe GmbH) as well as Christian Vogt, Andreas Dunkel and Prof. Thomas Hofmann of the Chair for Food Chemistry and Molecular Sensory Analysis at the Technical University of Munich.

V.l.n.r./ from left to right: Dr. Martin Biendl, Dr. Christina Schmidt (beide / both Hopsteiner) und / and Dr. Annika Lagemann (Bitburger Braugruppe GmbH)



Die Preisverleihung

Die Erstautorin Dr. Christina Schmidt (Hopsteiner, Deutschland) freute sich zusammen mit zwei anderen anwesenden Autoren bei der Jahrestagung der „American Society of Brewing Chemists“ (14. bis 17. Juni in La Quinta, USA) über die bei dieser Veranstaltung erhaltene Auszeichnung, dem „Eric Kneen Memorial Award“.

Award presentation

The senior author Dr. Christina Schmidt (Hopsteiner, Germany) and two other co-authors were extremely pleased to receive the Eric Kneen Memorial Award presented to them at the annual meeting of the American Society of Brewing Chemists (June 14 to 17 in La Quinta, USA).

Quelle / Source: Hopsteiner, Mainburg; Illustration: © VIGE.co - Fotolia.com