vinetur

अध्ययन में पाया गया : नॉन-अल्कोहलिक बीयर भोजन के साथ बेहतर लगती है

शोधकर्ताओं का कहना है कि अल्कोहल-फ्री पिल्सनर, व्हीट बीयर और IPA अकेले कमजोर रहे, लेकिन झींगे वाले व्यंजन के साथ अल्कोहल वाली किस्मों जैसा प्रदर्शन किया

सोमवार, 1 जून 2026



एक नए अध्ययन से संकेत मिलता है कि नॉन-अल्कोहलिक बीयर की मेज पर अब भी जगह हो सकती है, भले ही उसे अकेले चखने पर वह कम आकर्षक लगे।

शोधकर्ताओं ने पाया कि अल्कोहल-रहित पिल्सनर, व्हीट बीयर और IPA शैलियों को अकेले चखने पर उनकी अल्कोहल वाली समकक्ष किस्मों की तुलना में कम अंक मिले, लेकिन भोजन के साथ परोसे जाने पर उनका प्रदर्शन लगभग समान रहा। International Journal of Gastronomy and Food Science में प्रकाशित और ScienceDirect द्वारा पहचाने गए इन निष्कर्षों से संकेत मिलता है कि लो- और नो-अल्कोहल पेयों की बढ़ती मांग के बीच रेस्तरां और बार में नॉन-अल्कोहलिक बीयर की व्यावहारिक भूमिका हो सकती है।

अध्ययन में बीयर की कई शैलियों के अल्कोहलिक और नॉन-अल्कोहलिक संस्करणों की दो स्थितियों में तुलना की गई : सीधे चखने में और skagenröra के साथ, जो एक स्कैंडिनेवियाई झींगा व्यंजन है और अक्सर ब्रेड या टोस्ट पर परोसा जाता है। अकेले चखने में नॉन-अल्कोहलिक बीयर को स्वाद और समग्र स्वीकार्यता के लिए कमजोर अंक मिले। लेकिन भोजन जोड़ते ही ये अंतर काफी हद तक कम हो गए।

यह नतीजा उन हॉस्पिटैलिटी ऑपरेटरों के लिए अहम है जो अपनी पेय सूची का विस्तार करना चाहते हैं, लेकिन केवल वाइन या पूरी ताकत वाली बीयर पर निर्भर नहीं रहना चाहते। इससे संकेत मिलता है कि नॉन-अल्कोहलिक बीयर तब अधिक सफल हो सकती है जब उसे अकेले आंके जाने वाले पेय के बजाय भोजन के हिस्से के रूप में पेश किया जाए। जो ग्राहक शराब से बचना चाहते हैं, उनके लिए अध्ययन बताता है कि सही फूड-पेयरिंग पीने के अनुभव को बनाए रखने में मदद कर सकती है।

शोधकर्ताओं ने कहा कि ये निष्कर्ष लो- और नो-अल्कोहल पेयों को परोसने के तरीके में व्यापक बदलाव का समर्थन करते हैं। वे तर्क देते हैं कि केवल स्वाद को अलग से देखने के बजाय संदर्भ भी मायने रखता है। जो बीयर अकेले फीकी या अधूरी लग सकती है, वह भोजन के साथ अच्छी तरह काम कर सकती है, जहां नमक, वसा और बनावट उसकी अनुभूति बदल सकते हैं।

यह अध्ययन इस बढ़ते प्रमाण में इजाफा करता है कि नॉन-अल्कोहलिक बीयर का बाजार सिर्फ पूरी तरह शराब से बचने वाले लोगों तक सीमित नहीं है। इसमें वे उपभोक्ता भी शामिल हैं जो भोजन के समय, लंच सर्विस के दौरान या ऐसे माहौल में लचीलापन चाहते हैं जहां संयम अधिक आम होता जा रहा है। ब्रुअरीज और रेस्तरां के लिए इसका मतलब यह हो सकता है कि वे पेयरिंग मेन्यू, सर्विंग तापमान और डिश चयन पर अधिक ध्यान दें, ताकि नॉन-अल्कोहलिक बीयर को बाद की सोच नहीं बल्कि एक सोचा-समझा विकल्प बनाया जा सके।