

Eltérő sör típusokból készült sörpárlatok aromaösszetételének és érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata

Hevér László

Pálinkamester szakirányú továbbképzési szak, levelező képzés

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék

Belső témavezető: Dr. Kun Szilárd, egyetemi docens, MATE Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék

A szakdolgozat a sörpárlatok iránti egyre növekvő érdeklődést kihasználva vizsgálja különböző sör típusok lepárlásával nyert párlatok aromaösszetételét és érzékszervi tulajdonságait. A kutatás célja öt sör típusból készült sörpárlat előállítás, majd ezek kémiai és érzékszervi elemzése annak feltárására, hogy az alapanyagok és a gyártási technológia miként befolyásolják a párlatok aromaprofilját és ízvilágát. A dolgozat három fő vizsgálati módszert alkalmaz: laboratóriumi rutinanalitikai méréseket, gázkromatográfiás (GC-MS) elemzést és érzékszervi profilanalízist.

Az eredmények alapján megállapítható, hogy a kereskedelmi forgalomban kapható sörök mind alkalmasak sörpárlatok előállítására, ugyanakkor az alapanyag és a gyártási technológia jelentős hatást gyakorol a párlatok aromakomplexitására, karakterére és minőségére. Egyedi tulajdonságokkal rendelkező sörpárlatok előállítására különösen alkalmasnak bizonyultak azok a sörök, amelyek speciális alapanyagokból és különleges sörfőzési technikákkal készültek.

A szakdolgozat eredményeként létrejött aromakorong gyakorlati segítséget nyújthat a sörpárlatokra jellemző aromajegyek felismerésében és objektív értékelésében, elősegítve ezzel a sörpárlatok minőségi fejlődését és a bírálati folyamatot.