

Honos almafajták jellemzése és vizsgálata gyümölcspárlat készítés céljából

Gábor Szidónia

Pálinkamester szakmérnök szakirányú továbbképzési szak

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Belső témavezető:

Dr. Kun Szilárd, egyetemi docens, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Biomérnök és Erjedéssipari Technológia Tanszék

Külső témavezető:

Dr. Salamon Rozália Veronika, egyetemi docens, Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem

Dr. András Csaba Dezső, egyetemi adjunktus, Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem

Erdély szívében, ahol a természet és a kultúra összefonódik, az alma különleges jelentőséggel bír. Szinte nincs olyan gazdaság, ahol egy jó öreg almafa ne ékeskedne az udvaron. Az erdélyi almapárlat nem egy ital, hanem egy évszázadokon átívelő hagyomány örököse is. Almapárlat előállítás céljából két különböző almafajtát, két különböző élesztővel: a Pónyikot és a Generost, egy *Saccharomyces cerevisiae* (UVA) és a *Saccharomyces bayanus* (BAY) hasonlítottam össze. Az erjesztési folyamatok vizsgálata során egyedüli számottevő különbséget a redukáló cukortartalomnál figyeltem meg. A BAY élesztő anyagcsere folyamatai hamarabb megindultak, a cefrében lévő mono- és diszacharidokat gyorsabban elkezdte hasznosítani az UVA- val ellentétben. A többi vizsgálat nem mutatott jelentős különbséget.

A gyümölcsválasztás szempontjából a Pónyik almából készült párlat sokkal komplexebbre sikerült. Mind észlelhetőek voltak az általános almapárlat leírásának a jellegei: a viaszosságából adódó fűszeresség, ami az alma friss illat és íz gazdagságának visszaköszönése, a kompótos, enyhén citrusos, fűszeresen illatos, kissé kesernyés karakterekig minden megtalálható volt benne. Illatára jellemző az üdeség, könnyedség, virágosság, valamint a fahéj, a méz, a parfüm, a mély illatok, amelyek uralják a párlatot. Ízében reszelt almás, pítés, lágyan fűszeres hosszú lecsengést érződött a Pónyik almapárlatban. A főzés folyamata során számos kihívással és

izgalommal találkoztam, az almák, élesztők, pektinbontók beszerzése, az almák válogatása, a cefrőzés, a lepárlás és az érzékszervi minősítés, amit ismerősök, barátok, rokonok végeztek el.

Mindezek eredményeképpen büszkén mondhatom, hogy az elkészült párlat nemcsak egy ital, hanem egy életre szóló tanulási folyamat eredménye is és egy személyes fejlődési út kezdetét is jelenti számomra. Végezetül szeretném felhívni minden egyes párlatelőállítással foglalkozó kolléga figyelmét az almában rejlő nagy piaci potenciálra mert nagy mennyiségben termesztett olcsó gyümölcs, de elhanyagolt helyet foglal el a hazai párlatok világában.