

Dolgozat címe: Különböző magyar borrhíókból származó Kékfrankos borok bel-tartalmi tulajdonságainak vizsgálata

A dolgozatot készítő hallgató neve: Győri Botond Dániel

Szak, képzési szint és munkarend megnevezése: Élelmiszerbiztonság- és Minőségi mérnök MSc, levelező munkarend

Intézet/tanszék (ahol a dolgozat készült) megnevezése): Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Táplálkozástudományi Tanszék

Belső témavezető: Dr. Mednyánszky Zsuzsanna, egyetemi docens

Stefanovitsné Dr. Bányai Éva, ny. egyetemi tanár

Diplomamunka tartalmi kivonat

A diplomamunkám témáját a munkám ihlette, mivel az Aldi Magyarország Élelmiszer Bt-nél, mint beszerző dolgozom. A munkám során számos bort és pezsgőt kóstolunk, amelyek mindegyike eltér némileg a többitől. A hozzáértőbb fogyasztók az azonos évjáratú és egyazon szőlőfajtából készült borok esetén is képesek különbséget tenni az egyes tételek között, ez pedig felkeltette az érdeklődésemet, hogy mi állhat kémiai szempontból ennek hátterében.

Az általam vizsgált 2021-es évjáratú Mátrai-, Egri-, Badacsonyi-, Balatonboglári-, Somlói-, Villányi-, Tolnai-, Szekszárdi-, Kunsági-, Hajós-Bajai- és Soproni borvidékekről, valamint Dunántúli és Felső-Pannon borrhíókból származó Kékfrankos borok analitikai vizsgálata komplex és összetett analízist igényel. Ehhez pH- és színmérést, összes monomer antocianin-tartalom és összes polifenol tartalom meghatározást végeztem. A pH mérést, összes monomer antocianin- és összes polifenol koncentrációt statisztikai módszerrel is megvizsgáltam.

A pH mérését a Mettler Toledo, SevenCompact S210 típusú pH mérőjével mértük. A pH mérés eredményeit az ország bortérképén szemléltettem. A pH mérés során azt találtam, hogy a borminták között nincs szignifikáns különbség. Minden borminta pH értéke megfelel a

fogyasztói preferenciáknak, illetve a borász szakma által optimálisnak vélt tartománynál csak minimális eltéréssel volt mérhető alacsonyabb, vagy magasabb pH a vizsgált mintákban.

A színmerést Minolta CR200 koloriméterrel végeztem. A bor színe a fogyasztók számára az egyik elsődleges és a leginkább szembetűnő attribútum, ezért is tartottam fontosnak, hogy a bormintákat ilyen szempontból is megvizsgáljam. A borminták színe a világosabb pirostól a mély bordóig terjed. A szabad szemmel is megkülönböztethető minták között műszerelesen mért ΔE^* értékek alátámasztották a vizuálisan is érzékelhető különbségeket a borégiók azonos fajtájú Kékfrankos borai között.

Az összes monomer antocianin tartalom mérést Lee és munkatársainak (2005) leírása szerint végeztem el. Az összes monomer antocianintartalom mérése során nem tudtam kimutatni statisztikailag igazolható különbséget az egyes borrégiókból származó minták között, azonban a mért értékek összefüggést mutattak a termőterület földrajzi elhelyezkedése, az éves átlagos napsütéses órák száma és a bor színe között. Megállapítottam, hogy a délebbre fekvő bortermő területről származó minták nagyobb monomer antocianin tartalommal rendelkeznek, mint az északi, illetve nagyobb tengerszint feletti magassággal rendelkező borvidékekről származó borminták. Az antocianin termelődését a szőlőbogyóban a napsütés elősegíti, az UV sugárzás abiotikus stresszként pedig tovább fokozza ezen komponensek felhalmozódását a bogyókban.

Az összes polifenol tartalmat Singleton és Rossi módszere (1965) szerint mértem. Az összes polifenol tartalom mérése során szintén nem tudtam kimutatni statisztikai szempontból különbséget az egyes borrégiókból származó minták között, azonban ebben az esetben is azt tapasztaltam, hogy a délebbre fekvő bortermő területről származó minták magasabb összes polifenol tartalommal rendelkeznek, köszönhetően a magasabb éves átlagos napsütéses órák számának.

Ahhoz, hogy statisztikailag igazolható különbséget tehesünk a kémiai paraméterek között a különböző borrégiókból származó egyazon évjáratú Kékfrankos borok esetében, úgy gondolom, hogy nagyobb elemszámú analízisre van szükség. A vizsgálatok rámutattak arra, hogy milyen soktényezős elem a bor minősége, és a csak egy fajta (Kékfrankos) bor is mennyi változatban jelenhet meg a piacon a fogyasztók megelégedését szolgálva.