

Gál Andrea Anett

Kántorjánosi meggyből készült pálinkák összehasonlító vizsgálata

---

A 'Kántorjánosi 3' meggyfajtát azért tartom szívügyemnek, mert azon településen nemesítették, ahol felnöttem, illetve ebből származik az elnevezése is. Ebből a fajtából készült nemes italról meglehetősen kevés szakirodalom szól. Kántorjánosi, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében, ezen belül a Nyírség keleti részén fekszik, amellyel kedvező feltételeket biztosít a meggytermesztésnek.

Amikor megálmodtam a dolgozatom témáját, családtagjaim és barátaim rendelkezésemre bocsájtották, a saját maguk által készített/készített 'Kántorjánosi 3' meggy párlatokat. Ezáltal 4 magánfőzött és 1 kereskedelmi forgalomban kapható pálinkát sikerült beszereznem. A kapott párlatok elnevezése a mintaadó neve és az ital évjáratából, illetve a gyümölcs megnevezéséből született meg.

Dolgozatom céljával tűztem ki, mind az öt pálinka összehasonlítását, objektív módon, műszeres fizikai és analitikai vizsgálatokkal kívántam értékelni a különböző évjáratú pálinkák minőségét. A gázkromatográfiás mérés eredményeit a szubjektív módon elvégzett profilanalízis pontszámaival vetettem össze.

A párlatok paramétereinek mérésére több módszert alkalmaztam, ezek voltak, észter-, illósav-, alkohol-, metilalkohol-, réz-, cián-hidrogén-tartalom, pH érték meghatározása. Utóljára GC-FID vizsgálatot végeztem, valamint érzékszervi bírálatnak vettem alá a szeszesitalokat.

A vizsgálatokból kiderült, hogy az alkoholtartalma a Kiss B. meggy 2018 mintának volt a legmagasabb. Metanol tartalom mérése megállapítást nyert, hogy Kiss B. meggy 2018 és Gál I. meggy 2020 esetében volt a legmagasabb metil-alkohol koncentrációja, de még így is a megengedett határérték alá esett. Vizsgáltam a réz jelenlétét is a szeszes italokban, kijelenthetem, hogy szín alapján kizárólag csak Apró M. meggy 2019-ben volt kimutatható. Az alkalmazott cefrézési módszer adhat választ a cián-hidrogén jelenlétére, mely a magánfőzött pálinkákban volt túlnyomó részt, ez arra utal, hogy a cefre készítésekor, elmaradt a mag eltávolítása. Ezzel szemben Apró M. meggy 2019 és 895 Hunnium ital tekintetében biztosan

megtörtént a magozás. Észter tartalma Kiss B. meggy 2018 és 895 Hunnium pálinkáknál volt kiugróan magas a többihez viszonyítva. Ezek származhatnak az erjedésből, tárolásból és az alapanyagokból, amelyek nélkülözhetetlenek az aromaképzésben. A bolti pálinka esetében az illósav tartalom nagy mértékben volt jelen. A párlatok kémhatásának megállapításakor a 4 magánfőzött meggypárlat savas tartományba esett, a 895 Hunnium pedig semleges pH értékkel rendelkezett.

A GC-FID vizsgálat segítségével, az alkoholok közül általánosnak tekinthető etil-alkohol és metil-alkohol volt meghatározható a legnagyobb mértékben. Kis mennyiségben 1-propanolt azonosítottam, amely észter formában számos illóolajban és az almában megtalálható. Emellett 2-butanol volt jelen, amely kis dózisban mérgező hatású. Észterek közül gyümölcs illatú etil-acetát, etil-L-laktát vegyület Saját meggy 2018, Kiss B. meggy 2018, Gál I. meggy 2020 párlatokban lett azonosítva, mely markánsabb, kerekesebb, selymesebb ízhatást kölcsönöz a kortyérzetben. Ezeken túl csekély mennyiségben etil-formiát és izo-amil-acetát fordult elő a 895 Hunnium pálinkában. Mind az 5 mintában megtalálható volt 2-furaldehid. Az aromás aldehidek csoportjába tartozó benzaldehid mind a 4 magánfőzött párlatban előfordult, ami egy keserű mandula szagú folyadék. Elenyésző koncentrációban acetaldehidet is mértem, amely az alkoholos fermentációra tesz utalást. A terpének közül a linalool vegyület mutatkozott meg, amely egy kellemes illatú illóolaj komponens, például citrom-, rózsaoilaj, valamint a koriander is tartalmazza. A Saját meggy 2018, Kiss B. meggy 2018 és Apró M. meggy 2019-ben volt kimutatható.

Legvégül érzékszervi bírálatnak vettem alá a mintákat. A bírálat lebonyolítása során családtagjaim segítettek. Laikusként tudtak hozzájárulni a kísérlethez. A legjobb eredményt Apró M. meggy 2019 és a legrosszabb pontszámot pedig Kiss B. meggy 2018 érte el. Apró M. meggy 2019 párlatnál éreztünk teljes íz és illat harmóniát.

A vizsgált eredmények mind a kiváló minőség bizonyításában technológiai hibák feltárásában, valamint a gyümölcsfajta, eredet, évjárat megállapításában mind pedig az esetleges hamisítások gyors kiszűrésében segítségül szolgálhatnak.

Bízom benne, hogy kutatómunkámmal hozzájárulhattam a 'Kántorjánosi 3' meggyfajta széleskörűbb megismeréséhez és a belőle készült párlatok jobb minőségének eléréséhez. Amennyiben a dolgozatomban tárgyalt alapvető technológiai utasításokat betartják, akkor nagy valószínűséggel megfelelő minőségű párlatot készíthetnek.