

**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**  
**Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet**  
**Pálinkamester szakmérnök szakirányú továbbképzési szak**

**A kisüsti és az erősítőfeltétes lepárlás összehasonlító vizsgálata**

**Készítette:**

**Gégény Tibor**

*Belső témavezető: Dr. Kun Szilárd, egyetemi docens*

## Tartalmi kivonat

A dolgozatom elkészítésének a célja az volt, hogy az elvégzett vizsgálatok és azok eredményei alapján egyfajta képet kapjak a két lepárlási technológiával előállítható párlat analitikai és érzékszervi különbségeiről vagy egyezőségeiről.

Az alapanyag kiválasztás során nem csak azért döntöttem egy almafajta mellett, mert ebben a térségben ez található meg a legnagyobb mennyiségben, hanem mert szerettem volna arra is rávilágítani, hogy igenis almából is kifejezetten jó párlatokat lehet készíteni. Bár a 2023-as termés minőségben elmaradt az azt megelőző évtől, megpróbáltam kihozni a párlatokból a lehető legtöbbet.

A szakdolgozatomban, Florina alma szakszerű feldolgozását és lepárlását vezettem le. Mind a cefrét, mind pedig a kész párlatot elemeztem analitikai vizsgálatokkal, hogy az összehasonlítás minél pontosabb legyen. Végezetül az érzékszervi vizsgálat eredményei alapján még győztest is hirdettem. Bár azt hozzá teszem, hogy az eredmények talán pontosabban tükrözték volna a valóságot, ha mindkét berendezésen a saját beállításaim szerint végezhettem volna el a lepárlást. A cefre analitikai vizsgálatát, azért tartottam fontosnak, hogy a fermentáció folyamatának minőségét ellenőrizni tudjam. Ezen vizsgálatok a technológiák összehasonlításának szempontjából nem relevánsak, csak tájékoztató jellegűek. A párlatok analitikai vizsgálatánál született néhány érdekes eredmény, de igazából ezeket az eltéréseket nem a berendezések előnyének vagy hátrányának tudnám be. Gondolok itt a kozmaolaj tartalomra, ami az erősítőfeltétes berendezésen készült párlatban háromszor akkora, mint a kisüstin készültnek. Itt jön a képbe az emberi tényező.

Ha a technológiákat gazdasági szemmel vizsgálom, mindenképpen gazdaságosabb az erősítőfeltétes eljárás. Összességében mindkét berendezésnek megvan az előnye és a hátránya egyaránt. A rajtuk készült párlatok tulajdonságai sem teljesen egyformák, mégis azt lehet mondani, hogy a laboratóriumi mérések adatai alapján a jellemző különbségek ellenére a két módszerrel akár nagyon hasonló összetételű pálinka is készíthető.