



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Pálinkamester szaktanácsadó szakirányú továbbképzési
szak

Alma pálinka érlelésének lehetőségei, folyamata,
eredményei

Belső konzulens: Dr. Kun Szilárd
egyetemi docens

Belső konzulens tanszéke: **Biomérnöki és Erjedésipari Technológiai Tanszék**

Külső konzulens: Csendes Zsolt

Készítette: **Tóth Richárd**

Budapest

2024

Alma pálinka érlelésének lehetőségei, folyamata, eredményei

Tóth Richárd

Pálinkamester szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet / Biomérnök és Erjedéssipari Technológia Tanszék

Belső témavezető: Dr. Kun Szilárd, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Biomérnök és Erjedéssipari Technológia Tanszék

Külső témavezető: Csendes Zsolt

Szakedolgozatom alapgondolata és célkitűzése az almapárlatok hagyományos érlelési módszereinek kiterjesztésére és a magyar almapárlatok minőségének és aromájának javítására irányul. Ennek érdekében nem szokványos faanyagokat, hársfát, valamit almafát is tesztelek három különböző tradicionális tölgyfafajta mellett párlat érlelés céljából. Az érlelés alapjául a Florina, Jonathán és a Golden Delicious almafajtákat választottam. E három almafajta és öt fafajta képezi alapját annak a párlatházasítási kísérletnek, melynek során a legígéretesebbnek ítélt almapárlat minták blendelésével, keverésével, kívánok létrehozni egy kivételesen harmonikus italt.

Részletesen ismertetem a kutatáshoz használt anyagokat és módszereket, beleértve az almapárlat készítéséhez szükséges alapanyagokat, az érleléshez használt eszközöket és az alkalmazott eljárásokat. Kiemelten foglalkozom a cefrekészítéssel, lepárlással, az érlelés kémiai folyamatával és különleges érlelési technikákkal.

A laboratóriumi vizsgálatok során bemutatom az érlelési modelleket, a színváltozások mérését, a refrakció mérést, a fenolos komponensek és az összes savtartalom mérését, amelyek segítségével nyomon követtem az érlelési folyamatok során bekövetkező változásokat.

Bemutatom a különböző faanyagokkal, mint az amerikai, francia, magyar tölgy, hársfa és almafa, végzett érlelési kísérletek során kapott eredményeket. Az érzékszervi értékelés alapján vizsgálom a párlatok jellemzőit, és dokumentálom az érlelés során bekövetkező változásokat.

Florina almából készült alappárlatból, Francia tölgyvel érlelt Golden Delicious almapárlatból és almafával érlelt Jonathán almapárlatból hozok létre a kísérletek végén egy keveréket, amely a különböző faanyagokkal érlelt almapárlatok legjobb tulajdonságait egyesíti és egy magasabb színvonalú italt eredményez. A dolgozat tükrözi az érlelt magyar almapárlatok egyediségét és innovatív lehetőségeit. Az elkészült új termék és a kutatás eredményei hozzájárulhatnak a magyar pálinkafőzés hagyományainak megújításához és a nemzetközi piacokon való versenyképesség növeléséhez.