



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Pálinkamester szakmérnök felsőoktatási szakképzés

Pálinka alapú keserűlikőrök gyártmányfejlesztése

Belső konzulens:	Kiss Zsuzsanna
	egyetemi adjunktus
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék
Készítette:	Baranyi Máté

2024

Kivonat

A dolgozatomban célként tűztem ki olyan gyümölcspálinka alapú keserűlikőr létrehozását, amely esetében ötvözni tudom a gyümölcspálinkák és a keserűlikőrök előnyös tulajdonságait. Szakdolgozatomban arra törekedtem, hogy bizonyítsam azt, hogy egy keserűlikőr csupán azzal élvezhetőbbé tud válni, hogy az alapját képező finomszeszt gyümölcspálinkára cserélem.

A munkám során megvizsgáltam a témához szorosan kapcsolódó jogi szabályozást, továbbá utánajártam a Magyarországon elérhető ilyen típusú termékeknek, valamint a világ fő keserűlikőrjeinek. Emellett tanulmányoztam az alapanyagokat, egy teljes receptúrát hoztam létre, végezetül pedig megalkottam négy keserűlikőrt, amelyek közül az egyiknek finomszesz a másik háromnak pedig különböző gyümölcspálinkák adták az alkoholos összetevőit. A három pálinka meggyből, cseresznyéből és szilvából készült.

A gyártás során összeválogattam a likőrt képező drogokat, azokból kivonatokat készítettem, ezt követően pedig összeállítottam a likőrt, amely során beállítottam a kivonat intenzitását, annak alkoholfokát és a cukortartalmat, továbbá a karamell segítségével a testességet is. A folyamat során ezen négy típusú kivonaton és készterméken is analitikai méréseket végeztem, amelyekkel a főbb, mérhető paramétereit tudtam vizsgálni a mintáknak. A mérések mellett laikus bírálói csoporttal is lekóstoltattam az italokat. Ezen vizsgálatok eredményeképpen műszeres és érzékszervi vizsgálati eredményeket is kaptam, aminek köszönhetően összehasonlíthattam a különböző gyümölcspálinkákból készült variációkat egymással, valamint azokat a finomszeszből előállított kontroll keserűlikőrrel is.

A fenti folyamatokat követően az analitikai mérési eredményeket és a bírálatokat kiértékeltem, amelyekhez táblázatokat, diagrammokat és szöveges leírásokat készítettem. Úgy vélem, hogy szakdolgozatomban készítése során több szempontból is összehasonlítottam a négy fajta terméket, amely sokrétű elemzés eredményeképpen megalapozottan vonhattam le a következtetéseimet.

A kész kivonat mérése során látható volt, hogy a pálinkák jobb extrakciós tulajdonsággal rendelkeznek, hiszen ezek oldott- és teljes szárazanyag tartalma és ezáltal a folyadék sűrűsége is nagyobb volt, mint a finomszeszből készült kivonaté. A polifenol koncentráció egyértelműen kevesebb a kész likőrökben, mint a kivonatokban, hiszen azokhoz egyéb anyagok is kerülnek. A pálinkás változatok esetén azonban nagyobb arányban csökkent a mennyiségük, mint a finomszeszesnél, ami azon termékek jótékony hatásait is csökkenti. A titrálható savtartalomban is különbség mutatkozik. A meggypálinka alapú likőrben háromszor nagyobb a savkoncentráció, mint a finomszeszből készült ital esetén. Ezen eltérés az alapanyagok fajtájától függ elsősorban, ugyanis a pálinkák tartalmazznak savakat, míg a finomszesz nem. Az érzertartalomban is megjelennek eltérések, aminél szintén a finomszesz alapú likőr tartalmaz legkevesebbet, és ez az ital ízére is hatással lehet. Az analitikai eredmények arra engednek következtetni, hogy a pálinka alapú likőrök beltartalmi értékei sok esetben jobbak, legalábbis az általam mért paraméterek esetében.

A bírálatokból kitűnik, hogy a pálinka alapú keserűlikőr ötlete helyénvaló, de más gyümölcsfajtákkal is érdemes lehet próbálkozni, hiszen összbenyomásban igaz, hogy a pálinka alapú termékek jobb értékelést kaptak a finomszeszes változathoz képest, viszont a bírálók szerint nem feltétlenül ezen gyümölcsök harmonizálnak legjobban a keserű likőrök ízvilágával.

Mindezen eredmények figyelembevételével elmondhatom, hogy a dolgozatban meghatározott célt elértem és kijelenthetem, hogy a gyümölcspálinka alapú keserűlikőr élvezeti értéke legalább akkora – ha nem több –, mint a hagyományos keserűlikőröké.