

**Magyarországi berkenyefajtákból, különböző élesztőtörzsekkel es lepárlási technológiával készített párlatok érzékszervi tulajdonságainak változása, elemzése**

**Pavlicsek Csaba**

**Pálinkamester szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak / levelező képzés**

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési Tanszék

Belső témavezető: Dr. Gere Attila, egyetemi docens

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Külső témavezető: Takács László mesterpedagógus, érzékszervi bíráló

Ongai Görgey Artúr Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola

Tartalmi kivonat

A dolgozatban bemutatásra kerül a fekete berkenye élettani hatásának fontossága, beépítésének szükségessége a mindennapi táplálkozásba, akár szezonálisan, akár préselt léként fogyasztva, gasztronómiai felhasználási lehetőségei egy ételsoron keresztül ismertetve.

A dolgozatban kutatom a tökéletes szüreti időpontot, a két berkenyéhez legjobban illeszkedő élesztőtörzset, tápanyag típusokat, ezen alapanyagok hatását vizsgálva a kialakuló párlat aromakaraktereire, elő és utópárlatra gyakorolt hatását.

A dolgozat ismerteti a berkenyék feldolgozása, erjesztése és lepárlása során keletkező hibákat, fajtákra lebontva.

Ezen rész külön részletezve tartalmazza az előpárlatot alkotó illatvegyületeket, az utópárlat határán, illetve az utópárlatban fellelhető illatjegyeket, ezzel is törekedve a desztillálás optimalizálására.

A középpárlat aromajegyeit 100 pontos érzékszervi elemzéssel és a profilanalízis módszerével, érzékszervi bírálók segítségével gyűjtöttem össze, majd ezáltal elkészítve a kétfajta berkenye aromakerekét, amelyek a felismerhető aromák összességét tartalmazzák.

A dolgozat ismerteti a magyarországi kereskedelemben kapható berkenyéből készített pálinkákat, aromáinak elemzését, továbbá külföldi versenyeken értékelt berkenye párlatok aromagyűjteményét.