

A Vilmoskörte pálinka érzékszervi sajátosságainak változása a lepárlás és erjesztés technológiájában eszközölt változások hatására

Lunczer János Zoltán

Pálinkamester szakmérnök szakirányú továbbképzési szak

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet / Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék

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

Külső témavezető: Takács László

Évszázadok óta a körte óriási jelentőséggel bír a Kárpát-medencében, ahol minden körülmény adott a minőségi gyümölcs termesztéséhez. Széleskörű felhasználási módjainak köszönhetően egész Európában közkedvelt gyümölcs, minden országban megtalálható és nagy előszeretettel termesztik. Friss gyümölcsként fogyasztva, vagy befőtt, lekvár, sajt, szörp, gyümölcslé, aszalvány tökéletes alapanyaga lehet.

Szakdolgozatom témájának egy nagyon közkedvelt, illetve párlatkészítésre is tökéletesen alkalmas gyümölcsöt választottam, a Vilmoskörte. Kiváló beltartalmi értékeinek köszönhetően tökéletes alapanyagnak bizonyult. A gyümölcsöt feldolgoztam, majd négy részre osztottam, aztán reduktív módon erjesztettem négy különböző fájlesztő és a hozzá tartozó tápsók használatával. A lepárlás is ugyanolyan paraméterek között zajlott le, majd a négy párlatot igyekeztem több szempontból megvizsgálni, az élesztők által gyakorolt eltérő tulajdonságokat megfigyelni.

Az eredmények értékelésénél több szempontot vettem figyelembe. Az erjedés folyamatát nézve a leghatékonyabb erjedést a Siha Destarome élesztő idézte elő, az ezzel oltott cefre két nappal hamarabb erjedt a többihez viszonyítva.

A kihozatal is egy nagyon fontos szempont, ebben a tekintetben az Uvaferm 228 vizsgázott a legjobban, sorrendben maga mögé szorítva a Siha Destarome, a Danstil A és a Siha 7 fájlesztőket.

A párlatok titrálható savtartának és kémhatásának vizsgálatakor óriási különbségeket tapasztaltam. A Danstil A élesztővel készült párlat titrálható savtartalma sokszorosa a többihez képest, míg kémhatása egy nagyságrenddel kisebb értéket mutat.

Az észtertartalom vizsgálata után is sok kérdés fogalmazódott meg bennem. Legnagyobb észtertartalommal a Siha 7 rendelkezett, őt követte a Destarome, majd az Uvaferm 228. A sort ebben a tekintetben a Danstil A zárta. Méltán gondolnánk, hogy a legmagasabb értékkel rendelkező lesz a legfinomabb, ez mégsem lehet megfelelő támpont a minőség meghatározásában, mivel a párlatok érzékszervi tulajdonságait nem az észterek mennyisége, hanem az egymáshoz viszonyított aránya határozza meg.

Kozmaolaj tartalmukat tekintve nincsenek szignifikáns különbségek, legkisebb értéket a Siha 7 eredményezte, a legmagasabb értéket az Uvaferm 228 esetében mértem, azonban mind a négy párlat jóval az átlagos 400 mg/100 ml alatti értéket mutatott.

A gázkromatográfiás vizsgálat egyértelműen a Danstil A élesztő előnyeit tárta elém. A nagy számban, de kis arányban jelen lévő észterek és terpének egyértelműen megmagyarázzák ennek a párlatnak a sokrétű és rendkívül komplex illat és ízvilágát.

Számomra talán a legfontosabb szempont a párlatok érzékszervi bírálata volt. 22 szakember értékelte az előállított párlatok minőségét, ennek kiértékelése egyértelmű eredményt hozott. A legjobb érzékszervi tulajdonságokat a Danstil A használatával értem el, a párlat friss, üde, erősen gyümölcsös és intenzíven parfümös fajtajegyeket mutat. A Siha Destarome ennél kissé visszafogottabb, mélyebb tónusú, lekváros, aszalványos jegyei vannak. A Siha 7 élesztővel előállított párlat főbb jellemzői a vékonyabb test, a kövecssesség, közepes intenzitás, könnyed, elegáns, enyhén csípős, fanyar lecsengés. Az Uvaferm 228 inkább vajas, krémes, erősen viaszos, kissé magzatos ízjegyeket helyez előtérbe.

Összességében elmondhatom, hogy ellenőrzött körülmények között, helyesen feldogozott és erjesztett cefre esetében indokoltnak találom a Danstil A élesztő használatát. Párlata rendkívül friss és üde, erősen fajtakarakteres, nagyon fogyasztóbarát. Illatában és ízében is olyan fajtajegyeket képes előhozni, amelyek a másik három élesztő használatával érzékszervileg nem, felfedezhetőek. Bár ahhoz, hogy ez egyértelműen igazolódjon a jövőben többször meg kellene ismételni ezt a kísérletet, mégis jó támpont lehet kezdő, vagy akár haladó párlatkészítők esetében is. A kutatásom ebben a fázisban nem áll meg, a jövőben is törekedni fogok ennek folytatására a hitelesebb eredmény elérése érdekében.