

Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar
Sör- és Szeszipari Tanszék

Aradi Norbert Péter

**A HÚSOS SOM (*CORNUS MAS L.*) GYÜMÖLCSÉNEK ÉS
PÁLINKÁJÁNAK VIZSGÁLATA**

A húsos som méltatlanul feledésbe merült növény, melynek helyzetén a jelen kor termék előállítói fordítani kívánnak. A gyümölcs értékei önmagáért beszélnek, karakteres illata és aromája pedig nem csak pálinkaként, de egyéb termék alapanyagaként is kiválóan helyt állhat. Ezért szakdolgozatom témájaként a húsos som gyümölcsének, és pálinka célú felhasználásának bemutatását választottam. E mentén fektettem hangsúlyt a gyümölcsre, mind pedig a gyümölcsből készült pálinka vizsgálatára, hogy minél teljesebb képet kaphassunk a gyümölcstről és a kész termékéről. A minőségi termékek alapja a megfelelő minőségű és mennyiségű gyümölcs, ezért fontosnak ítélt meg a gyümölcs és fajtáinak bemutatását hazai és nemzetközi tapasztalatokon/eredményeken keresztül. Rá kívánok világítani a vad és nemesített fajták különbségeire, és a pálinkacélú feldolgozás kényes területeire, mellyel a gazdaságos és minőségi termék előállításához kívánok segítséget nyújtani a kutatásommal. A vizsgálatom során, nem csak a húsos som gyümölcs és a pálinka - mint termék - kapcsolatát jártam körbe, hanem ugyanígy a vizsgáltam a fogyasztókra gyakorolt hatását, azok véleményén keresztül. Hiszen a fogyasztói vélemény határozza meg hosszútávon egy termék sikerét és ezen keresztül a jövőjét is. Ezek alapján értékeltem a gyümölcsöt pálinkakészítési szempontból és a gyümölcspálinkát fogyasztói szempontból.

Kutatásom során a klosterneuburgi Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau Intézetben gyűjtött nemesített somokat vizsgáltam meg a Gyümölcstermő Növények Tanszék Gyümölcsanalitikai laboratóriumában, és a mért értékeket vettem össze a hazánkban előforduló vad fajták azonos értékeivel. A fizikai paraméterek mérésein túl (hosszúság, átmérő, gyümölcs és magtömeg, kőmag-arány) a pálinkakészítés szempontjából fontos beltartalmi értékeket (szárazanyag-tartalom, titrálható savtartalom, pH érték) határoztam meg. A kapott értékeket 2011-2012-ben Magyarországon gyűjtött tájfajtákkal hasonlítottam össze.

A gyümölcs pálinkájának vizsgálatához megvásároltam a hazai kereskedelmi forgalomban fellelhető húsos som pálinka - különböző pálinkaházak által készített - termékeket. Így 10 tételt sikerült beszereznem. Látókörünk szélesítése miatt további 3 tételt tettem hozzá, 2 darab nemzetközi és egy díjazott magánfőző termékét. Ezen termékek beltartalmi értékeinek vizsgálatait a Sör- és Szeszipari Tanszék laboratóriumában végeztük el. A vizsgálat során meghatároztuk a tételek pH értékét, összes-észtertartalmát és ciántartalmát. A vizsgálat során az előállítók részére cefrésző lapot juttattam el és kértem az önkéntes kitöltését.

Így nem csak a termékek beltartalmi értékeit, hanem a gyümölcs feldolgozásának mai helyzetét is megismerhettem a visszaküldött lapok alapján. Végül a gyümölcs pálinkájáról alkotott fogyasztói véleményeket egy vakteszt segítségével gyűjtöttem össze. A kapott eredményeket összegeztem és összevetettem.

A gyümölcskutatói eredményekből kiderül, hogy a nemesített fajták legfontosabb fizikai értékei (méret, tömeg, kőmag-arány) jelentősen meghaladják a vadon termő fajták értékeit. Így nem csak gazdaságosabb termesztési értékek érhetőek el a termesztői oldalról, hanem homogén, kiszámítható minőség és mennyiség, a feldolgozó oldalról. Beltartalmi értékek vizsgálatában bebizonyosodott, hogy az eredményre, a minőségre, mind a szedéskori érési állapot, mind az adott év környezeti hatásai jelentős befolyással bírnak. A méréseimből kiderül, hogy a nemes fajták megközelítik, némely fajta esetében meg is haladják a vadon termett gyümölcsök értékeit. A vadon termő és nemes fajtákból készült végtermékek beltartalmi értékei közötti különbséget (gondolok itt például a körte és vadkörte termékek különbözőségére) további vizsgálatokkal lehetne meghatározni. Vizsgálatom alapján, a sok szempontból kedvezőbb tulajdonságokkal bíró nemesített som fajták felhasználása javasolható, mind pálinka, mind egyéb élelmiszeripari termék előállítására.

Som pálinkát sokféleképpen lehet készíteni, ezért pálinka vizsgálatok a legnagyobb hangsúlyt a fogyasztók véleménye és a beltartalmi értékek közötti összefüggések keresésére fektettem. Véleményem szerint ezek külön-külön csak értékek, de összevetve megmutatják, hogy mitől függhet egy pálinka jövője. A párlatok jelentős szórással képviselték a pH és az észter tartalom értékeit. Ez alól csak a hidrogén-cianid tartalom képez kivételt, ahol nagy arányban hasonló eredmények születtek. A cefréző lapok elemzése alapján kijelenthető, hogy a feldolgozók helyes technológiával és irányított erjesztéssel készítik a termékeiket. Esetenként csak az alacsony refrakciós értékek szembetűnőek. A vizsgálatomból kiderül, hogy jelentős kapcsolat áll fenn a pH érték és az összes-észtertartalom alakulása között. A bírálók a 7-8,2 pH, 550-650 mg/100 ml a.a. összes-észter értékek közötti párlatokat preferálták a legjobban. Az észter tartalom mélyebb vizsgálata még pontosabb eredményeket mutatna a fogyasztói „elvárás” alaposabb feltérképezéséhez.

A pálinkateszt szöveges értékelései, jellemzései - sajnos - sötétebb képet festenek le a termékek íz és aromavilágáról. Bemutatják, hogy miért is él a köztudatban megosztó gyümölcspálinkaként, még olyanokban is, akik egyébként szeretik fogyasztani a gyümölcsöt.

Azoktól a fogyasztóktól, akik találkoztak már a gyümölcs egyéb termékeivel, rendre pozitív jellemzéseket lehet hallani, például a lekvárjáról vagy a befőttjéről. Náluk nincs megosztó aromaérzet, és itt elsősorban nem a gourmet kóstolókról van szó. A kérdés, hogy a pálinkája esetén miért nem találkozunk ezekkel a véleményekkel. Véleményem szerint további vizsgálatokkal fel kellene térképezni a húsos som pálinka aromatikáját és az azt befolyásoló tényezőket. Továbbá mélyebb kutatásokat kellene végezni a gyümölcs feldolgozhatóságában és legfőképpen érésének biológiai folyamatában. Így elérhető lehet, hogy a jövőben ne legyen megosztó a som gyümölcs pálinkája.