



**Budapesti Corvinus Egyetem**  
**Élelmiszertudományi Kar**  
**Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék**

**Bognár Sándor**

**Különböző élesztők hatása a pálinka minőségére**

Jó minőségű cefre készítéséhez, kell a gyümölcs gondos válogatása, tisztítása és fontos gondot fordítani a cefrézésre, az erjesztésre és a megfelelő élesztő kiválasztására is az erjesztéshez.

Az erjedés folyamán, ahol a szénhidrátok bomlanak le alacsonyabb energiatartalmú vegyületekké, így például etanollá (alkohollá). Ebben a folyamatban nagyon fontos szerepük van az élesztőknek. Az élesztők szaporodásához elengedhetetlen, hogy vizes oldatban legyenek, ezért is nagyon fontos, hogy a cefrébe szánt gyümölcsöt előzetesen feldaraboljuk, és a cefre jó lédús legyen.

A mai világban kialakult minőségi termelésben csak azon termékek versenyképesek, amelyek minőségi alapanyagból készültek, mert a vizsgálatok rendkívül széleskörű módszereivel hamar kideríthető, ha egy termék nem megfelelő alapanyagból, illetve nem megfelelő körülmények között készült.

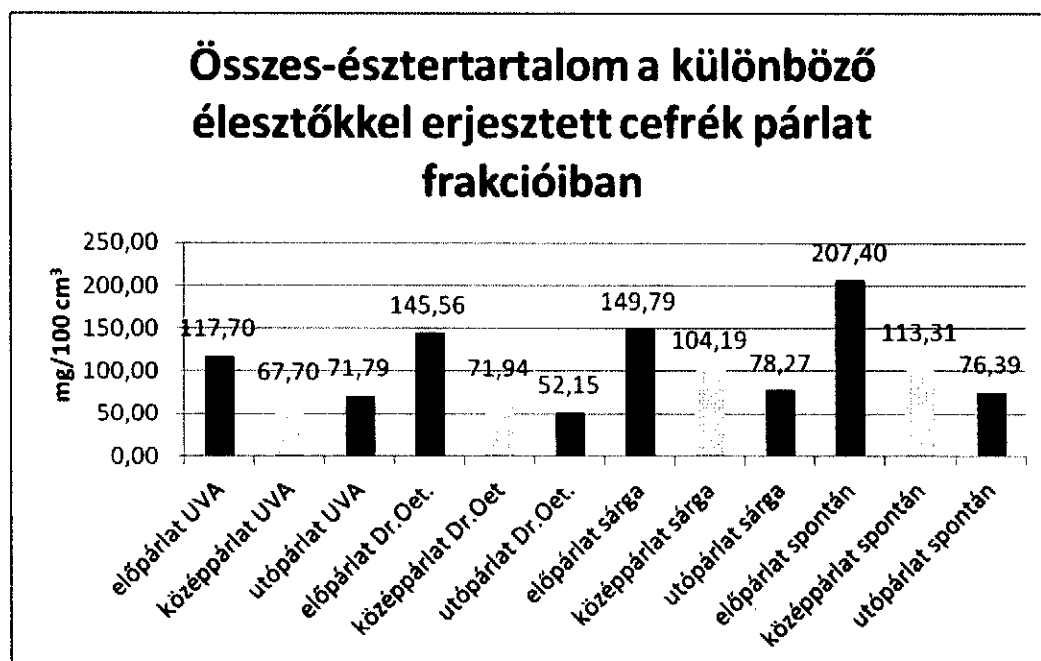
Ezért választottam a dolgozatom céljával, hogy négy különböző élesztő fajta hatásait vizsgáljam ugyanazon cefrére és az abból készült párlatokra, illetve magát a késztermékeket összehasonlítsam, és vizsgálatok alá vessem.

A négy élesztő közül kettő sütő élesztő volt. Az egyik Dr. Oetker szárított élesztő, a másik Budafoki nyersélesztő. A harmadik, amit használtam UVAFERM 228 fajélesztő volt. A negyedik cefre adagomat spontán erjedésnek tettem ki így a vadélesztőkre bízva az erjedés lefutását.

A belőlük készült cefrék minőségét befolyásoló tényezőket vizsgáltam először, amelyek a következők voltak:

Ref. %, ami a cefre szárazanyagtartalmát, közvetve az erjeszhető cukortartalmát mutatja, pH érték mérése, ami az élesztő szempontjából, s az egyéb, káros mikroorganizmusok gátlása miatt fontos, a savasságra jellemző érték.

A kierjedt cefrék mellett, a belőlük desztillációval készült párlatokat is vizsgáltam. A kierjedt cefrék, pH-értékét és a redukáló cukor mennyiségét mértem, ami az erjedés lezajlásáról adott tájékoztatást. A cefrékből készített párlat alkoholtartalmát és összes-észtertartalmát is mértem.



1. diagram Összes-észtertartalom a különböző élesztőkkel erjesztett cefrék párlat frakcióiban (mg/100 cm<sup>3</sup>)

Mindegyik cefre magas észter-tartalommal rendelkezett, de a lepárlás során az előpárlattal elválasztottam, így a középpárlati frakciók összes-észtertartalma alacsony volt.

Mind a négy cefre és párlat készítése gondos körülmények között zajlott, ezt az eredmények is alátámasztják, illetve jól tükrözik.

A cefrék savkiegészítése foszfor- és tejsav elegyével történt, ennek hatására a savtartalom, illetve a pH megfelelő savvédelmet adott az erjedés és a kierjedt cefre tárolása során.

Az élelmiszerek, így a pálinkák minőségét vizsgálatokkal, de elsősorban érzékszervi bírálattal lehet korrekt módon megítélni.

A párlatokat 42 V/V %-osra hígítottam és érzékszervi bírálatnak vettem alá. A bíráló csoport véleménye alapján megállapítható, hogy mindegyik párlat jó minőségű volt. A fajlesztővel készült pálinka kissé nyers és csípős volt, de harmonikusabb és illatban üdőbb

volt, mint a másik három élesztővel készült párlat. Tehát fontos az azonos technológia és technika alkalmazás mellett a megfelelő élesztő kiválasztása a pálinkák készítése során.

Végső következtetésként elmondható, hogy a fajlesztő használata rendkívül fontos mozzanata a pálinka készítés folyamatának. A spontán erjedés mind mennyiségi, mind minőségi szempontból negatív hatással van párlatunkra. Mindenképpen javasolt valamilyen élesztő használata, jobb híján megteszi, mérési eredményeim alapján valamilyen sütő élesztő is, de ha lehetőségünk van, a fajlesztő használatára mindenféleképpen ezt válasszuk, mert ez által nem csak több párlatunk, hanem finomabb, aromásabb italunk lesz.