

Budapesti Corvinus Egyetem
Élelmiszertudományi Kar

Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék
szakfelelős tanszék

Arany Kapu Zrt. Kunfehértó
szakdolgozat készítés helye

Brezovszki Ferenc
Hallgató neve

Szak: Pálinkamester szakirányú továbbképzési szak

A szakdolgozat címe:

**Törkölypálinka készítése a borászati melléktermékek komplex feldolgozásának
folyamatában**

Témavezető: Baráti Péter

Tanszéki felelős: Dr.Panyik Gáborné

szakdolgozat készítés helyének vezetője

szakfelelős

ÖSSZEFOGLALÁS

A XX. század második felére az emberiség által okozott környezetszennyezés szinte hihetetlen léptékű és sokszor helyrehozhatatlan károkat eredményezett. A fejlettebb „nyugati világ” országaiból már a hatvanas évek óta érkeztek vészjelzések az okozott károk jövőbeni hatásairól. A keleti blokk országai a tervutasításos gazdasági rendszer miatt, a harmadik világ országai pedig fejletlenségükből és elmaradottságukból kifolyólag nem vettek tudomást a nyilvánvaló tényekről. Sajnos napjainkra sem csökkent a környezetszennyezés mértéke, csak a mód változott. Mindeközben a tudományos élet képviselői és civil környezetvédő szervezetek nyomására nem csak országos, hanem globális szinten is születtek intézkedések természeti környezetünk megóvására. Ezek fő céljai: a bioszféra pusztulásának lassítása, az ipari szennyezés csökkentése, az üvegház-hatású gázok kibocsátásának és a veszélyes hulladékok keletkezésének minimalizálása. A sort hosszan lehetne folytatni, de én a károkat megelőző védelmet és a természeti erőforrásokkal való ésszerű gazdálkodást szeretném kiemelni. Ez ugyanis kapcsolódási pont a környezettudatos gazdálkodás és az államok gazdasági érdekei között. A különböző alkoholfélék előállítására és forgalmazására ugyanis mindig állami bevételt eredményezett. Megfelelő minőségi és mennyiségi szabályozás mellett pedig az egyes országok jelképei közé is kerülhettek ezek a termékek.

Az általam röviden bemutatott üzem jó példa arra, hogyan lehet környezetkímélő módon és gazdaságosan feldolgozni olyan - pár évtizeddel ezelőtt még haszontalannak tekintett- alapanyagokat, mint a törköly és a borseprő.

Szakedolgozatomban bemutattam ezeknek a borászati melléktermékeknek a komplex feldolgozási folyamatát. Nem volt céлом minden folyamat részletes ismertetése, de fontosnak tartottam megismertetni a feldolgozott alapanyagokat, a belőlük előállítható félkész és késztermékeket. Kísérleti munkámban egy kiválasztott szőlőtörköly példáján kívántam bemutatni, milyen módon lehet egy betárolt törkölyből a melléktermék feldolgozás során használt berendezésekkel törkölypálinkát készíteni. A kiválasztás szempontjainál fontos volt, hogy olyan törkölyt válasszak, ami azonos fajtájú, rövid idő alatt érkezik olyan mennyiségű jó minőségű törköly, ami biztonságosan betárolható, és rendelkezik olyan beltartalmi értékekkel, amelyek biztosítják, hogy a tárolás során nagyfokú minőség romlás ne következzen be. Így esett választás a cabernet sauvignon törkölyre, ami minden szempontnak megfelelt, és szőlő is rendelkezik olyan kedvező tulajdonságokkal, illat, aroma, íz, amelyek alkalmassá tesznek jó minőségű, karakteres törkölypálinka előállítására. Az elkészült törkölypálinka beltartalmi értékeit laboratóriumi körülmények között vizsgáltam. Az eredmények kiértékelésekor egyes

komponensek érdekes módon viselkedtek. Az egyik legérdekesebb komponens a metil alkohol.

A metil-alkoholnak csak kis része távozik az előpárlattal, pedig a jóval alacsonyabb forráspontja miatt ezt várnánk, majd a lepárlás folyamán sem csökken, szinte állandó értéken marad, majd az utópárlat közelében ismét emelkedni kezd. Gyakorlati tapasztalatból tudjuk, hogy a metil alkohol koncentrációja a betárolás folyamán fokozatosan emelkedik.

A metil-alkohol e tulajdonsága felveti azt a kérdést, ha így nem csökkenthető a metil alkohol tartalom, akkor milyen módszerrel lehet a metil-alkohol tartalmat az előírt 1000 g/AHL határérték alatt tartani.

Bizonyos mértékig engedélyezett a seprőpárlattal való hígítás, de egy magasabb metil-alkohol koncentrációnál már szükség lehet metilmentesítő oszlopra, amit az olasz grappa előállításánál elterjedten alkalmaznak.

Eddigi gyakorlati tapasztalataimat a laboratóriumi mérések is alátámasztják: Az előpárlatok elvétele után különös figyelemmel kell kísérni a középpárlat elvételét. Ekkor keletkeznek a magasabb rendű alkoholok és a finom aromaalkotók, viszont az utópárlat bizonyos komponensei már ronthatják a pálinka minőségét.