

Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar
Pálinkamester szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak
Sör- és Szeszipari Tanszék

Amtmann Tamás
Különböző kisüsti pálinkafőzők összehasonlító elemzése, különös tekintettel egyes egyedi kialakítású berendezésekre

A pálinka a magyar embernek fogalom, nem egy az élvezeti italok közül, hanem az ital, a magyarok itala, az öröm, a bánat, a kemény munka kísérője. Korábban a pálinka minden más célú felhasználásra alkalmatlan gyümölcsökből, valamint finomszeszből és aromákból készült.

A pálinkának hosszú utat kellett bejárnia eddigi története során, hogy minőségi itallá váljon. Ezt a jogalkotás is segítette. A Magyar Élelmiszerkönyv új előírásai 2002-ben, az Európai Unió 110/2008/EGK rendelete a pálinka és a törkölypálinka megnevezés oltalmáról és bizonyos pálinkák földrajzi eredetvédelméről. A Magyar Parlament által 2008-ban elfogadott 2008. évi LXXIII. Törvény törvényerőre emelt minden pálinkához kapcsolódó lényeges paramétert, megszigorítva az Uniós előírásokat. Az „élet vize” tehát hungarikumként oltalmat élvez.

2010-től szabályozott keretek között ismét lehetőség nyílt a magánfőzésre. Előkerültek, legálisan használhatók lettek a magyar emberek leleményességét, találékonyságát tükröző lepárló berendezések. Honfitársaink szakmai elhivatottságból adódó érdeklődése és a hagyományokra épülő tapasztalatai a pálinkafőző készülékek sokaságát hívta életre.

A lepárlási technológiák közül a kisüsti eljárás felel meg inkább a hagyományoknak és ez az elterjedtebb a magánfőzésben.

A tanulmányimból szerzett ismeretek készítettek arra, hogy a kereskedelmi forgalomban kapható, valamint az egyedi kialakítású kisüsti berendezésekből merítsek és értékeljem ezeket. A kereskedelmi lepárlókból négyet, az egyedi lepárlókból ötöt mutattam be részletesen.

Kereskedelmi forgalomban kapható főzők:

- DES60 keverős, dupla falú, billenő üstös, vízzáras
- DES30 keverős, szimpla falú vízzáras
- Pálinkamester Klasszik 30 literes dupla falú, keverő nélkül
- Alambic 30 literes szimpla falú, keverő nélkül

Egyedi kialakítású főzők:

- 30 literes, különleges sisakformával
- 20 literes, dupla falú vízköpenyes aromatoronnyal
- 50 literes, sörshordóból átalakított, részben dupla falú, külön finomító üsttel
- 50 literes, dupla falú, olajköpenyes, harang alakú sisakforma, billenthető üsttel
- 70 literes, dupla falú, olajköpenyes (2 db háztartási főzőüstből)

A bemutatott, két csoportra osztott eszközök gazdaságosságát, használhatóságát részletesen jellemeztem. Kísérleteket végezve külön kitértem a keverővel ellátott és a keverő nélküli berendezésekkel folytatott cefrefőzés hatékonyságával kapcsolatos eredmények elemzésére is. Ahol a berendezések műszaki adatai rendelkezésre álltak, ott a lepárlási és a párolgási felületek kiszámításával, azok arányosításával nyert adatokból következtetéseket vontam le.