

---

## Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar

Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék és Sör-és Szeszipari Tanszék

Agócs János

### Friss szilvából és aszeptikus szilvavelőből történő pálinkafőzés minőségi és gazdaságossági elemzése

Szakedolgozat összefoglaló

---

1981-óta a konzerviparban dolgozom, jelenleg pedig a szatmári térségben lévő Jánkmajtisi Agricolac kft-nél. A tevékenységünk fő profilja a gyümölcs feldolgozás. Széleskörű stabil termeltetői háttérrel rendelkezünk. Ezt annak köszönhetjük, hogy minden évben a termelőink által megtermelt nyersanyagot teljes mértékben felvásároljuk, melynek egy részét értékesítjük, a többit pedig feldolgozzuk. Ez nem egyszerű feladat úgy, hogy a piac igényeihez is illeszkedjen. Ezért a feldolgozási technológiánkat igyekeztünk úgy kialakítani, hogy ezeknek a feltételeknek megfeleljenek. A gyümölcspiacon nagyon változóak a nyersanyag árak, ami nemcsak a magyar országon termelt mennyiségektől függ, hanem a környező országok termelésétől is. A termelők sokszor kénytelenek nagyon olcsón is a gyümölcsüket eladni a kialakult helyzet miatt. Palettánkon a gyümölcsbefőttek, lekvárok, aszeptikus gyümölcsvelők az elsődleges termékek. Termelési szabad kapacitásunk az aszeptikus gyümölcsvelőknél a legnagyobb. A befőtt és lekvár piac hektikussága miatt a feldolgozási lehetőséginket a pálinkafőzéssel tervezzük kiegészíteni. Vevőink között van több magyarországi és külföldi pálinkafőző is elsősorban a szatmári szilva miatt. A dolgozatomban ezért is szerepel az aszeptikus szilva velőből való lepárlás is. Aszeptikus szilvavelőt minden évben gyártunk a vidékünkön legnagyobb mennyiségben előforduló fajtákból. Az idők folyamán a hagyományos fajták termelési mennyiségei sajnos csökkenő tendenciát mutatnak (Besztercei és a Penyigei Nemtudom P3 szilva). Ezért társaságunk saját felhasználásra telepített 70 ha Penyigei ültetvényt. Legnagyobb mennyiséget a Cacanska leptica és az Elena képviseli. Dolgozatomban azt tűztem ki célul, hogy megvizsgáljam van-e létjogosultsága aszeptikus szilvavelőből való pálinkafőzésnek. Lehetőségként adódott a Zsindelyes kft nagy mennyiségű aszeptikus szilvavelő vásárlása, így az aszeptikus velő gyártástól a pálinkafőzés befejezéséig nyomon követhetem a folyamatokat. Két fontos szempontot vizsgáltam a gazdaságosságot és a minőséget. Viszonyítási alapként a szokásos 6-7 hónapos szezonális üzemelést vettem. Ez után már csonthéjas friss gyümölcsökből való pálinkafőzésre nincs lehetőség. Ahogy azt a dolgozatomban is írtam adódhat olyan piaci

többlet igény akár a termelés előtt, de előfordul utána is, amit már a pálinkafőző üzem nem tud friss gyümölcsből kielégíteni. A probléma megoldásának egyik alternatívája az aszeptikus gyümölcsvelő. A gazdaságossági elemzésnél viszonyítási alapként a szezonális működést vettem. Számításaimat arra az estre végeztem, amikor a szezon utáni gyártásokhoz friss gyümölcs felhasználása már nem lehetséges. Az számítás egyszerűsítése érdekében átlagárakat használtam. A főzési teljesítményt is átlagos értékekkel kalkuláltam. Számításaimhoz szükséges volt egy olyan üzemi modellt tervezni, amelynek lepárló berendezései megegyezik a Zsindelyes Kft-nél lévőkkel. Tervezéshez felhasználtam a Zsindelyes kft-től kapott adatokat, amelyek pedig hiányoztak azokat az iparban szokásos értékkel, illetve becsléssel határoztam meg. Meghatároztam az éves általános (közvetett) költségeket, és egy átlagos kalkulációs egységre viszonyított közvetlen költségeket, friss gyümölcsre és aszeptikus velőre egyaránt. Kalkulációs egységnek a hlft-ot választottam. Erre az egységre vonatkoztatva határoztam meg a fajlagos költségeket. Számításokat végeztem, hogy a szezon utáni működések milyen eredményeket adnak a gyártási időszak és az alapanyag ár változásainak függvényében. A kalkulációkban az eredményesség megállapításánál figyelembe vettem az értékesítésből származó hasznot is. Ezek alapján eredményül azt kaptam, hogy a modellezett értékekkel gazdaságilag eredményes az aszeptikus velőből való pálinkafőzés. Megvizsgáltam a friss szilvából és a szilva velőből főzött beszercei szilvapálinkák minőségét. Érzékszervi vizsgálatot végeztem a főzőmesterek és két pálinkamester segítségével. Eltérés az elsődleges gyümölcsösséget jellemző aromákban és a magkarakterben van, ami kevesebb az aszeptikus szilva velőből készült szilvapálinkánál. Ennek elsődleges oka az aszeptikus velő technológiájánál alkalmazott előfőzés és az 1 mm-es szitaméretű végpasszírozás. A magkarakter hiányát az aszeptikus velőnél az okozta, hogy az erjesztésnél nem tettek magot a cefréhez. A minőség javítására vannak megoldások - az előfőzés hőmérséklet csökkentése vagy elhagyása, passzírozási héjrések zúzása, és visszajuttatása a velőbe-. A friss gyümölccsel azonos mértékű aromákkal rendelkező aszeptikus gyümölcsvelő előállítás az nem lehetséges, viszont azt a minőséget minél jobban meg lehet közelíteni a fenti javaslatokkal. Megoldást jelent a pálinkák blendelése is, amellyel jó minőség állítható elő. Dolgozatommal segítséget szeretnék nyújtani azoknak a főzdeknek, akik a változó piaci igényeik kielégítésére megoldást keresnek beruházás nélkül. Továbbá javaslatot adok az aszeptikus velő gyártóknak milyen szempontokat vegyenek figyelembe a pálinkafőzés céljára gyártott termékeiknél.