

Szilvafajták gyümölcsszeszipari vizsgálata és minősítése laboratóriumban I

TÓTH ELEK
Kertészeti Kutató Intézet

VARGA MIKLÓS
Magyar Likőripari Vállalat

Érkezett: 1964. nov. 9.

Bevezetés

Az életszínvonal emelkedésének megfelelően a lakosság gyümölcsfogyasztása évről évre növekszik. Ennek kielégítése és a fokozott exportigények megfelelő kiaknázása érdekében nagyarányú gyümölcsös telepítési tervek születtek hazánkban. Ezek értelmében 1980-ig 230–260 ezer hektár gyümölcsöst telepítünk, melynek termése becslés szerint 20–25 millió q gyümölcs lesz (1).

E nagyszabású tervek maradéktalan végrehajtása és az új telepítések sikere az ügy támogatására kötelez valamennyiünket. A Kertészeti Kutató Intézet többek között a természetett gyümölcsfajta-választék megjavításával, új, eredményesebb termesztési és szaporítási eljárások kipróbálásával, üzemszervezési problémák megoldásával, stb. járul hozzá az országos tervek sikerének megvalósításához.

A fajtaválaszték javítása nemcsak új gyümölcsfajták előállítása útján történhet. Hathatós eszköze ennek a szelekció is, amikor a már meglévő fajtákból válogatjuk ki a céljainknak legjobban megfelelőeket.

Alapfeltétele ennek a munkának, minél teljesebb fajtagyűjtemények létesítése. A munka további része a fajták termesztési és felhasználási értékének megállapításából áll.

Mivel a gyümölcs nemcsak nyers állapotban kerül fogyasztásra, hanem a feldolgozóiparnak is igen fontos nyersanyaga, a gyümölcsstermesztést messzemenő érdekek fűzik az általa termesztett gyümölcs ipari minőségének megoldásához. Ugyanakkor az iparnak a minősítéshez szükséges vizsgálatok elvégzéséhez ismert eredetű, egyöntetű, megbízható, fajtahiteles gyümölcs, mint vizsgálati alapanyag előteremtése komoly problémát jelent.

Amikor az ipar, illetőleg a Kertészeti Kutató Intézet ilyen felmerült nehézségei leküzdésére utakat keresett, kölcsönösen egymásra találtak. A mindkettőjüket érdeklő alapvető kérdések mielőbbi megoldása szoros egymásrataltságot teremtett közöttük és ugyanakkor gyümölcsöző együttműködést ígért. A fajtahiteles vizsgálati anyag biztosítása és a vizsgálatok körültekintő szakszerű végrehajtása, valamint a vizsgálati eredmények alapos értékelése csakis a gyümölcsstermesztési és ipari vonal szakembereinek összefogásával lehetséges.

Ilyen együttműködésről számol be jelen dolgozatunk is. Az Intézet szilvafajta gyűjteményét vizsgáltuk többek között gyümölcsszeszipari vonalon is. Közös munka keretében a fajtagyűjtemény tagjainak párlatkészítésre való alkalmasságához kívántunk adatokat nyerni.

Az Intézet fajtagyűjteménye gyümölcsstermesztésének vizsgálatát, illetőleg az ipari célra való alkalmasság értékelését látta el az ipar akkor, amikor kísérletei-

hez nem a piacról származó gyümölcsöt használt fel, hanem az Intézettel fogott össze. Másrészt az alapvető ipari kísérletek megbízható nyersanyagát szolgáltatta az Intézet akkor, amikor fajtagyűjteményének terméséből átadott.

Az egymásbanyúló problémák közös megoldásában mint munkafeladatban találkoztak szerveink.

A szilva és a szilvapálinka

A szilvát méltán sorolhatjuk legértékesebb gyümölcsjeink közé. A természet-hellyel szemben tanúsított csaknem teljes igénytelensége majdnem mindenütt termesztetendővé teszi. Ápolási, védekezési igénye könnyen kielégíthető. Magas tápértékű gyümölcsének felhasználhatósága igen sokoldalú: nyers állapotban szívesen fogyasztják, de az ipar és a háztartások is a legkülönbözőbb módon jelentős mennyiségeket dolgoznak fel. Ez magyarázza a természetben betöltött jelentékeny szerepét is. Az 1959-ben végrehajtott országos gyümölcsfaösszeírás adatai szerint Magyarország gyümölcsfaállománya akkor 88 millió db volt. Ebből a szilva 31 millió db-ot, vagyis az egész állomány 35%-át, tehát több mint egyharmadát tette ki (4).

Aránylag olcsón megtermesztett értékes gyümölcse csaknem minden évben nagy tömegekben áll a fogyasztás rendelkezésére. A világ összes szilvatermését évente 200–250 ezer vagonra becsülik. Ebből hazánkra kb. 4 ezer vagon jut (2).

Az élelmezési iparok nagy tételeket dolgoznak fel belőle, a gyümölcsszesz-
iparnak pedig egyik legfontosabb nyersanyaga. Ezt nemcsak a felvásárolható készletek nagysága és rendszeressége magyarázza, hanem a szilvagyümölcs nagy cukortartalma folytán kapott viszonylag magas szesznyeredék és a belőle termelt pálinka jó minősége. Az egyes gyümölcsök 100 kg-jából nyerhető absz. alkohol mennyisége (5):

Szilva	4–6	Alma	1–3
Cseresznye	4–5,5	Körte	1–2,5
Kajszi	4–5	Szőlőtörköly	1,5–2
Málna, szeder	1,5–2	Almatörköly	0,5–1

A szilva minden egyes évben nagy tömegben jelentkezik, így ebből a gyümölcsből dolgoznak fel legtöbbet pálinkának. Technológiája jól megvalósítható, pálinkája bevezetett fogyasztási cikk. Párlatkészítésre nálunk rendszerint a gyengébb minőséget, sőt esetenként a hulladék, más célra már fel nem használható félérett, vagy romlott szilvát használják. Pedig a szilva olcsóságánál és tömegénél fogva biztosítani tudná a jó minőséget is. Speciálisan feldolgozási célra termesztett fajtánk alig van.

Közismert, hogy minden szilvafajta gyümölcsének megvan a sajátos, fajtára jellemző íz- és zamatanyaga, melynek egy része – különösen szakszerű kezelés mellett – a belőle készült párlaton is kifejezésre jut. Az ipar azonban legtöbb esetben több fajta tervszerűtlenül összekevert gyümölcsöt kénytelen feldolgozni, miáltal a fajtajelleg kellőképpen nem érvényesülhet. Az ipari feldolgozás során nem is annyira fajták, hanem szín és érési idő szerint kategorizálják és így kék és vörös szilvát különböztetnek meg. A gyümölcsszesz-
ipar két szilva-féleséget ismer:

1. Kék szilvák: Legjobb a Besztercei szilva zamatos, cukros gyümölcse. Penyigei vagy Nemtudomka. Gyümölcse szintén zamatos, cukros, igénytelen, olcsó, de nagy a magja.

2. Vörös szilvák. Zamatban, cukorban szegényebb gyümölcsűek (3).

Mivel az aránylag kevés fajtával dolgozó nagyüzemi természetben fellelhető szilvafajták száma is lényegesen nagyobb ennél, azért ez a meghatározás feltétlenül hiányosnak nevezendő és kiegészítésre szorul.

Az MSz 9596 megfogalmazása szerint:

„Kékszilva pálinka csak besztecei, muskotály, penyígei vagy ezekkel egyenértékű magvaváló kékszilvából főzhető. Szilvórium néven csak első osztályú kékszilva pálinkát szabad forgalomba hozni.

Vörös szilva pálinka vörösszilvából, ringlóból vagy egyéb szilvafajtákból főzhető. Első osztályba nem sorolható.

Az első osztályú kékszilva pálinka csak a fent felsorolt gyümölcsből főzhető. A fajtára jellemző tiszta, teljes és hibátlan zamat, enyhe magzamat a szilvórium követelménye.”

A minőségi követelmények kémiai része (cián, kénessav, metilalkohol, vas, réz) minden gyümölcspálinkára megegyező a magyar szabvány szerint.

Bár a lepárlásra használt hazai gyümölcsök között – amint már fentebb láttuk – legnagyobb szesznyeredéket a szilva adja, mégis az üzemi gyakorlatban a szilvából is meglehetősen alacsony szeszkihozataalt érnek el. Ennek okát részben a gyenge gyümölcsminőségben, a nem megfelelő technológiában és a kisebb hozamú fajták feldolgozásában látjuk.

A szilvapálinka a leggyakoribb gyümölcspálinka. Általában 50 térfogatszázalék alkohol tartalmúra állítják be. Az eredeti, vagyis „valódi szilvapálinka” teljesen szilvából, míg a 40% alkohol tartalmú úgynevezett kereskedelmi szilvapálinka mesterséges esszenciával készül, finomszesz felhasználásával.

Ha jó nyersanyagból szakszerűen gyártják, az eredeti szilvapálinka természetesen értékesebb. A gyümölcsből, főként a héjből és a magbélből származó természetes zamatanyagok (aldehidek, észterek, alkoholok, stb.) jelenléte miatt jellegzetes, kellemes, fűszeres, zamatos hatású ital. Mivel a szilvafajták legnagyobb részének magbele kevés amigdalin illetve emulzint tartalmaz, a szilvapálinkák ciánhidrogén tartalma – ha magozás nélkül készülnek – szemben a barackpálinkával csak ritkán emelkedik a megengedett 40 mg/l fölé (I. III. rész).

A szilvapálinka főzés gyakorlata hazánkban évszázadokra nyúlik vissza. Feljegyzések szerint Apor Anna bárónő 1772-ben szilvából főzött pálinkát. A határőrvéden 1882-ben 8000 hl szilvóriumot főztek.

A szomszéd Jugoszlávia „sligovicája”, Románia „cujkája” (tuica) szintén szilvapálinka. Ez utóbbit egy menetben, finomítás nélkül desztillálják, így alkoholtartalma csak 30% körül van.

Az eredeti szilvapálinka fogyasztása az utóbbi 10 évben a neutrálisabb illat hatású szesz-italok javára, kissé háttérbe szorult. A kecskeméti barackpálinkához hasonlóan a szatmári szilvapálinka jelentős. Ebből, továbbá a rituális szempontokra való figyelem és az evvel kapcsolatos ellenőrzés mellett főzött kitünő minőségű úgynevezett „kósher” szilvapálinkából jelentős exportunk van.

A német szakirodalom az ugyancsak a szilvafajták egyik csoportjának számító mirabellákból főzött pálinkát, a szilvapálinka mellett mint külön kategóriát kezeli.

Céltitűzések

Munkánkban az alábbi célok megvalósítását tűztük magunk elé:

a) *Szilvafajták alkalmasságának megállapítása párlatkészítésre.* Az azonos termőhelyen azonos agrotechnikával termesztett különböző fajták azonos érettségi állapotban begyűjtött gyümölcse, azonos módszerrel feldolgozva, módot nyújt arra, hogy az így nyert eredményt a fajták között fennálló különbségnek fogjuk

fel. A kapott különbségek mind kvantitatív, mind kvalitatív jellegűek lehetnek. Előbbiek figyelembevételével lehetőségünk nyílik a

b) *szeszhozadék üzemi emelésére megfelelő szilvafajták felhasználása által.* Mint ahogyan az egyes szilvafajták gyümölcsének cukortartalmában is meg lehetőségen nagy különbségek adódnak (6), úgy a belőlük nyert párlatok alkoholtartalma is nagymértékben ingadozhat. Sajnálatos, megbízható irodalmi adat erre úgyszólván egyáltalán nincs.

c) A vizsgálati eredmények értékelése lehetőséget ad a

párlatminőség emelésére is, alkalmas szilvafajták gyümölcsének feldolgozásán keresztül. Úgy gondoljuk elegendő itt az üzemi feldolgozásban jól ismert Penyigei és Vörös szilva gyümölcséből nyert párlatok feltűnő minőségbeli különbségére rámutatni.

d) *Javaslatként az ipar felé feldolgozásra alkalmas tiszta fajtákra vagy céltudatos fajtakeverésre.* Természetesen, magas szesznyeredékű, de emellett intenzív és kedvelt zamatú és illatú párlatot szolgáltatató fajták kiválasztása a cél. Mégis pl. nagy szeszhozamú, de illat- vagy zamatanyagokban hiányos fajta ilyen anyagokban gazdag fajtákkal megfelelő arányban keverve az ipar kiváló nyersanyaga lehet. A termesztésre javasolt fajták kiválasztásánál nyilvánvalóan nem elégséges csak a fajták gyümölcsének feldolgozási értékét figyelembe venni, tekintettel kell lennünk a fajták döntő jelentőségű természeti értékére (termékenység, ellenállóság betegségekre, időjárásra, stb.) is. Szükséges, hogy a párlatkészítésre alkalmas fajta termesztése gazdaságos legyen.

e) *A gyártási idő széthúzósa az ipar igényeinek megfelelően alkalmas fajták kiválasztásával.* A fajtagyűjtemény tagjainak érési ideje mintegy két hónapot tesz ki (6). Megvan tehát a lehetőség arra, hogy július végétől szeptember végéig a főzdek, kapacitásukat, megfelelő érésű fajta kiválasztásával – ha az egyéb szempontból is alkalmas – célszerűen kihasználják.

I R O D A L O M

- (1) *Borászéki L. : Kertészeti Gépesítési Kongresszus előadásai (Kézirat) 1964.*
- (2) *Etelek L.: Kertészet és Szőlészet 9, 14, 1958.*
- (3) *Kekesz L.: Gyümölcspálinkafőzés. Budapest, 1955.*
- (4) *Központi Statisztikai Hivatal: Az 1959. évi gyümölcsfaösszeírás községi adatai. Budapest 1961.*
- (5) *Szabó B.: Újszerű gyümölcsfeldolgozás. Budapest, 1956.*
- (6) *Tóth E.: Kertészeti Kutató Intézet Évkönyve 11, 1957.*