



BARNA KVASZ TERMÉKEK GYÁRTÁSA

Homoki István Viktor, Mihalkó József

Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Élelmiszer-mérnöki Intézet

e-mail: mihalko@mk.u-szeged.hu

ABSZTRAKT

Kutatómunkánkban barna kvasz termékeket gyártottunk, melyre azért esett a választás, mert mindenféleképpen egy olyan terméket szerettünk volna létrehozni, mely hazánkban kevésbé ismert, de úgy gondoljuk, megállná a helyét a boltok polcain. A kvasz egy sörre emlékeztető erjesztett gabonaital, melynek kereskedelemben kapható verziójának alkoholtartalma nem haladhatja meg az 1,2%-ot. A kvasz főként a kelet-európai/szláv nyelvű országokban elterjedt: Oroszország, Ukrajna, Lengyelország a legnagyobb kvaszfogyasztó országok. Könnyedén elkészíthető házilag is, de letézik ipari verziója is. Az ipari, valamint a házi kvaszkészítési technológia jelentősen eltér egymástól. A házi verzió fő alapanyaga a rozskenyér, melyből hozzáadott víz, cukor segítségével elkészítjük a cefrénket, egy szűrést követően hozzáadjuk az élesztőt, mely jellemzően sör- vagy sütőélesztő, és körül-belül másfél napos erjesztést követően elkészül a házi kvasz. Az erjedés befejeztével tovább ízesíthetjük a natúr kvaszt. Ehhez képest az ipari kvaszkészítés fő alapanyaga az árpa-rozs gabonák csíráztatásával kapott maláta, vagy az előre rozslisztból és cukorrépából elkészített úgynevezett kvasz-brikett, melyet forró vízzel öntenek fel. Ezt követően erjesztik, szűrik, palackozzák, valamint tartósítják a terméket. Kutatómunkánk termékének készítése során a 2 kg rozskenyeret, valamint 300-300 g festő- és karamellmalátát 25 liter csapvízzel cefréztük (78 °C, 2,5 óra). Kicefrézést követően 3 liter 78 °C-os vízzel elvégeztük a másolást, valamint 600 g kristálycukrot adagoltunk a rendszerhez. Ezt követően az erjesztési hőmérsékletre (22 °C) lehűtöttük a kvaszlevet, az erjesztés 22 g Voss Kveik Ale sörélesztővel, valamint élesztőtápsó segítségével történt. Az erjesztést követően a natúr (ízesítetlen) verzió mellett három ízesített terméket készítettünk (mazsolás, tonkababos és mazsolás-tonkababos); az érlelés 6 °C-on történt 12 óra időtartamig. Az elkészített termékeket a söriparban is használatos analitikai vizsgálatoknak vetettük alá, összehasonlítottuk egy orosz kereskedelemben kapható kvasszal. Az első analitikai vizsgálat a műszeres színmérés volt, amelyet Hitachi U-2900 spektrofotométerrel végeztük az MSZ 8761-6:2002 szabvány szerint. Az általunk készített termékek a barna sör kategóriába estek, ez az eredmény a mérés szempontjából pozitív, hiszen barna termékek gyártása volt a meghatározott cél. A bolti kvasz ehhez képest kicsivel világosabb, félbarna színű kategóriába esett. Az alkoholtartalom mérés során az általunk készített kvasz alkoholtartalma csupán 0,2%-kal tért el a bolti kvasz alkoholtartalmától, viszont a bolti verzió extraktartalma jelentősen magasabb lett, mint az általunk készített terméké, ám azt meg kell említeni, hogy a gyártástechnológia jelentősen különbözik (erjedés-leállítási beiktatása, szűrés, valamint az ezt követő cukor hozzáadása a termékhez). S emiatt az érzékszervi bírálat során azt vettük észre, hogy a bolti kvasz jobban elnyerte a bírálók tetszését, mint az általunk készített termékek. Összességében elértük a kitűzött célt, sikerült fogyasztható kvasz termékeket gyártanunk, melyek egy kis tökéletesítést követően kiváló kézműves termékek lehetnének a magyar boltok polcain.