

PÁRLATOK ÉS ALAPANYAGAIK ÉLELMISZERBIZTONSÁGI KOCKÁZATA

Lőrincz Ádám, Szabó P. Balázs, Szepesi-Bencsik Dóra, Szőke-Trenyik Eszter, Varga Krisztina

Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet, Szeged, Magyarország
lorincz@mk.u-szeged.hu

A különböző alkoholos italok fogyasztása, egy idősebb emberiséggel. A történelem során számtalan alapanyagból számtalan különböző alkohol tartalmú italt fejlesztettek ki. Kezdetben az alacsonyabb etanol tartalmú italok, mint a sör és a bor fogyasztása volt jellemző. A töményebb italok (égetett szeszek) készítését a desztilláció feltalálása tette lehetővé. A desztillációval készült italok új élelmiszerbiztonsági kihívások elé állították a fogyasztókat. A lepárlással készült italok két legfőbb szennyező anyaga a réz és a metanol. Ezeknek a mérgező szennyezőanyagoknak a jelenléte közismert és az ipari és házi főzők is törekednek ezek minimalizálására. A modern analitikai technika egyre több szennyező anyagra hívta fel a kutatók figyelmét. Ezek az anyagok jellemzően két forrásból tudnak bele kerülni az alapanyagokba. Az agrotechnikából peszticid maradványok juthatnak a különböző gyümölcs, zöldség és gabona alapanyagokba. A raktározás és termelés során pedig a különböző penészek támadhatják meg az alapanyagokat. A különböző törzsek változatos mikotoxinokat képesek termelni melyek károsíthatják a fogyasztók egészségét. Előadásom során ezeknek a veszélyek egy részét szeretném bemutatni.