

Hogyan csökkentjük a pálinkák metanol tartalmát?

A metanollal, vagyis a metil-alkohollal kapcsolatban a legfontosabb tudnivaló az, hogy az alkoholok közül ez az a fajta, amelyik komoly egészségkárosodást okozhat. Míg az etil-alkohol (vagyis a „jó” alkohol) szervezetben történő lebomlása során acetaldehid keletkezik, amely rosszullétet, fejfájást okozhat, a metanolt a szervezetünk formaldehiddé alakítja, ez utóbbi pedig egy mérgező anyag, amely a megengedett egészségügyi érték felett vakságot vagy akár halált is okozhat...

A metanoltól - gyümölcsfajtól függően - 1000-1350 g/hl abs etanol a megengedett érték.

Magas pektin tartalmú gyümölcsökből készült pálinkának lehet magas a metanol tartalma. Ilyen gyümölcsök például a körte, birs, az alma, a ribizli, de különösen magas metil-alkohol tartalomra lehet számítani a kökény, a som, a galagonya, a berkenyék és a csipkebogyó esetében.

A metil-alkohol tartalom csökkentése nem egyszerű feladat, mivel az erjedés során keletkező nem kívánatos komponens a **lepárlás során csak kismértékben választható el az előpárlattal vagy az utópárlattal, ugyanis az alacsonyabb forráspontja ellenére a metil-alkoholnak az etanolhoz képest közel azonos az illékonysága a lepárlás során.**

Néhány tanács azonban segíthet abban, hogy kevesebb metil-alkohol kerüljön a fogyasztásra szánt pálinkába:

- **A cefre erjesztési hőmérsékletét tartsuk alacsonyan (16-18 Celsius fokon).**
- **A cefre pH-ját tartsuk alacsonyan (2,8-3 között).**
- **Az erjedés után azonnal főzzük ki a cefrét.**
- A desztilláció során a részleges kondenzáció mértékét befolyásoló **deflegmációs hőmérsékletet ne tartsuk túl alacsonyan**, mert a tapasztalatok szerint az erőteljes deflegmáció magasabb metil-alkohol tartalmat eredményez, mint a kevésbé erőteljes deflegmáció. Sajnos az alkohol kihozatal a lepárlás során csökken a deflegmációs hőmérséklet emelkedésével, ezért ez a módszer a gazdaságosság mértékét is csökkenti, nem csak a metil-alkohol tartalmat.

Ugyan a metanol a határértékek fölött káros az egészségre, ám mégis szükséges része az igazi pálinkának, ebből következik, hogy annak túl alacsony szintje gyanakvásra adhat okot, arra enged ugyanis következtetni, hogy a pálinkát hamisították! A rendes pálinkafőzésnek elengedhetetlen mellékterméke a metanol, tehát ha egy pálinkát gyümölcsből főznek, annak bizony tartalmaznia kell ezt az anyagot.

Ha egy pálinkában túl alacsony a metanol szint, biztosak lehetünk benne, hogy az italt hamisították.

Nagygyörgy László

Laboratóriumi pálinkavizsgálatok