

A gyümölcs párlat fejlődése, kutatások

Dr. Temesi Ágoston

egyetemi adjunktus

Szakfelelős

SZIE-ÉTK

Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék

Dr. Kun Szilárd

egyetemi adjunktus

Szakmai tanácsadó

SZIE-ÉTK

Sör- és Szeszipari tanszék

A pálinka a magyar felsőoktatásban

- **2012: Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak**
 - Dr. Kasza Gyula
 - Panyik Gáborné Dr.
- Az első pálinkával kapcsolatos felsőfokú képzés, meghatározó szakirányú továbbképzési szak **az Élelmiszertudományi Karon**
 - Szőlész-borász szakmérnök/szaktanácsadó
 - Pálinkamester szakmérnök/szaktanácsadó
 - Sörfőző mester szakmérnök/szaktanácsadó
 - Csokoládé-, kávé-, teakészítő mester szakmérnök/szaktanácsadó

- A képzés célja, hogy a pálinka ügyéért elkötelezett, változatos alapvégzettséggel rendelkező szakembereket továbbképezze.
- A **4 félév** során a hallgatók komoly technológiai ismeretanyag átadása mellett a pálinka jogi, gazdasági, környezetvédelmi, történeti, érzékszervi minősítési stb. vonatkozásairól is kapnak ismereteket.
 - Okleveles pálinkabíráói képzés
 - Tanulmányi szemlék az ország legnevesebb pálinkafőzdéiben



A képzés ma

- A képzés szakfelelősét segíti belső szakmai tanácsadóként **Dr. Kun Szilárd**, egyetemi adjunktus és külső szakmai tanácsadóként **Vértes Tibor** főzőmester.
- **33 aktív hallgató**
 - A hallgatók fele kereskedelmi és bérfőzdékből
- Következő induló évfolyam: 2019 szeptember.

Kutatások a pálinkamester képzésen

- 4 végzett évfolyam, **több mint 100** sikeresen megvédett **szakdolgozat** számos témakörben.
 - Minden dolgozat címe és az összefoglalók elérhetőek a www.palinkamesterkepzes.hu oldalon.
 - Valamennyi szakdolgozat hozzáférhető az Entz Ferenc Könyvtár online felületén, az opac.szie.hu/entzferenc/ címen

Szakkolgozati kutatási témák és példák I.

- **Pálinkamarketing**

- Megjelenés vizsgálata prémium szilvapálinkáknál
- A vásárlási döntés elemzése pálinka esetében fogyasztói megkérdezés segítségével
- A pálinkás szektor hirdetési aktivitása és marketingkommunikációjának fejlesztési lehetőségei

- **Pálinkakereskedelem**

- Hungarikumból világmárka, avagy a pálinkaexport útkeresése
- Spirit World piaci információk, aktuális trendek

Szakkolgozati kutatási témák és példák II.

- **Pálinkajog**
 - A bérfőzetés vizsgálata; A bérfőzetés alakulása a magánfőzés engedélyezésének tükrében
- **Pénzügyi tervezés**
 - Friss szilvából és aszeptikus szilvavelőből történő pálinkafőzés minőségi és gazdaságossági elemzése
- **Környezetvédelem**
 - Pálinkafőzdei cefreoszlék hasznosítása biogáz előállítás céljából
 - A cefreoszlék hasznosítása termőföldre történő kihelyezéssel.
- **Gasztronómia**
 - A pálinkák és párlatok szerepe a gasztronómiában

Szakdolgozati kutatási témák és példák III.

- **Érzékszervi minősítés**
 - Kajszibarack párlatok érzékszervi bírálata
 - Párlatok érlelését befolyásoló tényezők komplex vizsgálata analitikai és érzékszervi vizsgálattal, Különböző fajokkal elérhető aroma-, illat-, és íz világok
- **Pálinkaturizmus**
 - Főzdetérvé és kutatás a pálinkaturizmus elősegítésére
- **Párlat- és Pálinkatörténet**
 - A göcseji pálinkafőző kunyhó bemutatása, elemzése
 - A gönci barack



SZENT ISTVÁN
EGYETEM

ÉLELMISZERTUDOMÁNYI KAR, BUDAPEST

Technológiai kutatások a graduális és posztgraduális képzések keretében a Sör- és Szeszipari Tanszéken