

Az üdítőital - gyártás technológiája

Az üdítő italok két nagy csoportját különböztetjük meg:

1. Szénsavasa üdítő italok
2. Gyümölcs levek

Szénsavas üdítő italok gyártástechnológiája

Cukorszörpöt, színező- és ízesítőanyagot tartalmazó, szénsavval telített italféleségek. Üdítő hatásuk elsősorban szénsavtartalmuknak köszönhető.

A gyártás műveletei

- cukoroldat készítés,
- színezett, ízesített szirup készítése,
- a szirup palackba töltése,
- feltöltés szénsavval dúsított vízzel,
- palackok lezárása.

A cukoroldat (szörp) készítésekor a finomított, előírt mennyiségű kristálycukrot vízben maradék nélkül feloldják (a víznek ivóvíz minőségűnek és megfelelő keménységűnek kell lennie), majd szűrik, ezután a keverőtartályba vezetik.

A színezett, ízesített szirup készítésekor a szűrt cukoroldathoz vezetik az ízesítőanyagokat (citromsav, narancs- és citromolaj stb.) és ha szükséges, a színezőanyagokat. Ha valódi gyümölcsből készítik az üdítő italokat, akkor a megfelelő gyümölcs (málna, meggy, narancs stb.) sűrítményét használják fel. Koffeintartalmú üdítő italok (cola - féleségek) esetében colaszirupot kevernek előírt mennyiségben a cukoroldathoz.

A szirup palackokba töltésekor a palackok aljára először az előkészített üdítőital - szirupot töltik.

Feltöltéskor az üdítőital - palackokba előre betöltött szirupot szénsavval dúsított vízzel töltik fel.

A palackok lezárása és tartalmuk homogenizálása.

Egy másik technológiai változatban folytonosan adagolják a cukorszirupot, a színező- és ízesítőanyagokat, valamint a CO₂ -dal telített vizet egy keverőtartályba. A palackokat az így elkészített üdítő itallal közvetlenül töltik fel. A szénsavas üdítő italok több csoportját különböztetjük meg, vannak:

- ízesítő- és színezőanyagokkal készült italok (pl. narancs- és citromízű szörpök, szénsavtartalmuk 2 g/dm³),
- valódi gyümölcszörpöt tartalmazó szénsavas üdítő italok (Sztár meggy, málna stb.),
- szintelen vagy gyengén színezett keserű ízanyagot tartalmazó tonik italok (Sztár tonik),
- colaitalok, amelyek coladióból készült koncentrátumot tartalmaznak. E csoportra jellemző, hogy szénsavtartalmuk lényegesen nagyobb, mint az előző csoportokba tartozókéknak. Ennek magyarázata, hogy készítésükkor (coca - cola, Pepsicola) 4 NK(német keménységi fok)-nál lágyabb vizet szabad csak felhasználni. Így ezek szénsavtartalma 4 - 6 g/dm³.

A diétás termékekben a szacharózt fruktózzal, szorbittal helyettesítik és az édes ízt édesítőszerekkel állítják be.

Gyümölcs alapú üdítő italok gyártástechnológiája

Igen közkedvelt üdítőital - féleségek. Valódi gyümölcslevet, szacharózt, tartósítót tartalmaznak.

Szűrt (tükrös) gyümölcslevek

Nyersanyaguk egészséges, érett gyümölcs. A gyümölcsöt válogatás, mosás után aprítják (ha szükséges, a magot eltávolítják), majd sajtolással préselik. A sajtolt gyümölcslevet szűrik, cukoroldattal hígítják. Az így előkészített gyümöcslébe tartósítószer (szorbinsav) tesznek, palackozzák és alagút - pasztörözőben hőkezelik. Ebbe a csoportba tartozik többek között a szőlőlé, a málna, a ribiszke ivólé.

Rostos gyümölcslevek

A gyümölcs nyersanyagot megfelelő válogatás, mosás után kolloidmalomban aprítják. Így a gyümölcslevek a rostanyagot is tartalmazzák finoman eloszlatott formában. Ugyancsak cukoroldattal hígítják őket. Ebbe a csoportba tartozik például a rostos őszibaracklé, a meggylé, a birsalmalé, a narancslé (juice). Ide sorolható a zöldségfélék csoportjába tartozó paradicsomból készült rostos ivólé is. Az ebbe a csoportba tartozó üdítő italok táplálkozás - élettani szempontból fontos ásványi anyagokat és vitaminokat tartalmaznak.

Összefoglalás

Cukorszörpöt, mesterséges és természetes ízesítő- és színező- anyagot tartalmazó ital-féleségeket üdítő italoknak nevezzük. Üdítő hatásukat szénsavtartalmuk vagy a gyümölcsök íz- és aromaanyagai adják. Ezek alapján megkülönböztetünk:

- szénsavas és
- szénsav nélküli üdítő italokat.

A szénsavas üdítő italok gyártási műveletei: cukoroldat készítés, színezett ízesített szirup készítése, a szirup palackokba töltése, feltöltése szén - dioxiddal telített vízzel, majd a palackok zárása és homogenizálás.

A szénsav nélküli üdítő italok gyümölcsnyersanyagból készülnek. A gyümölcslevet vagy sajtolással és ezt követő szűréssel (tükrös gyümölcslevek), vagy kolloidalmi aprítással (rostos gyümölcslevek) állítják elő. Cukoroldattal hígítják.

Ellenőrző kérdések

1. Mit nevezünk üdítő italnak?
2. Ismertessük a szénsavas üdítő italok gyártástechnológiáját!
3. Milyen típusú szénsavas üdítő italokat ismerünk?
4. Mi jellemzi a szénsav nélküli üdítő italokat?
5. Jellemezzük a szűrt gyümölcsleveket és a rostos gyümölcsleveket!