



# Ipari kamratitkok

**Evett-e már, kedves olvasó, műalmát, műepret vagy műbanánt? Nem? Higgyc el, téved! Mindannyian jóízűen fogyasztottunk már olyan készítményeket, melyek bizony az almának vagy bármely más gyümölcsnek csak a mostohatestvérei lehettek...**

A gyártó folyvást olcsó nyersanyag után kutat. Amint egyre rálel, máris olcsóbbal akarja az olcsót helyettesíteni. Ugyanis nyeresége maximalizálásához nem elég a munkaerő racionalizálása és a technika fejlesztése. „Objektív” okokkal érvel: az igazi gyümölcs kényes, és a feldolgozási lépéseket – mélyhűtés, konzerválás, sütés vagy extrudálás – sérülés nélkül bizony alig éli túl. Darabos készételeknél a mélyhűtött áru tetszetős küllemet követel, nem szabad iztelenné vagy latyakossá válnia, még ha a mikrohullámú sütőből kerül is az asztalra. Az egyik élelmiszer-konzern képviselője ki is jelentette, tudatosan döntött az igazi gyümölcsök imitálása mellett. Az imitált gyümölcsök különösen célszerűek a tejtermékek, mint például a joghurt, túró, krémfagylalt és parfék gyártásakor, valamint a gyümölcstorták és -desszertek töltésekor, de a lekvárok és gyümölcs-szószek ipari készítésekor is. A valódi gyümölcs teljesen persze nem mellőzhető. Az utánaátokhoz az élelmiszer-technikusoknak szükségük van a saftgyártás présmaradványaira vagy másfajta, pontosabban nem definiált üledékekre, illetve maradékokra, mint például a „málnahulladékokra”. Miután e présmaradványok saftot már nem tartalmaznak, elsősorban azt kell pótolni. Az alapállomány víz, citromsav, cukor, aromák és színezők, vala-

mint a gyümölcsfeldolgozás maradékainak keveréke alkotja. Aztán a gyümölcshús szerkezetének utánzatát kell felépíteni, amit dikálciumfoszfáttal, trinátriumcitráttal és alginátokkal (algákból nyert sűrítőszerrel) érnek el.

A kész imitáció – ellentétben az igazi gyümölcssel – károsodás nélkül túléli az összes majdani hőkezelést. Hogy a gyártmány mirelitéként még az olvasztást is stabilan elviselje, „ajánlatos speciális keményítők vagy karbondimetil-cellulóz melélékelése is – mondja *Udo Pollmer*, német élelmiszerkémikus. – Így a pék teljes lelki nyugalommal rendelheti meg a fagyasztott almás táskákat a gyárból, és üzletében rögvést betolhatja a sütőbe, akár látványkemencébe, anélkül hogy az almadarabkáknak vélt valami kásássá válna”.

Ugye a gyümölcsök, de még két almafajta sem hasonlítanak egymásra: egyikük saftos, másikkú krémes, némelyikkú kemény héjú, másikkú inkább húsos. Az élelmiszer-technikusoknak ez sem jelent gondot, megoldják. Pollmer felsorolja a lehetőségeket:

„A cseresznye ropogós, de vékony héját könnyen érzékelteni lehet, ha a masszát kálciumfürdőben extrudálják. Az extrudáló hasonlít a hurkatöltőhöz. Nem aprítja fel a masszát, hanem összekavarja és összehorvolyja, míg teljesen össze nem áll. A gép-

ből egy sajtolócsövön át csuszamlík a pép a kálciumfürdőbe. Ebben edzik meg a kipréselt nudlikat. Felaprítva az egésznek olyan az íze, mint a cseresznye húsának... A banánt és az avokádót krémes húsuk különbözteti meg a többi gyümölcsfajától. Ezt az ízbenyomást szárított porlasztott zsírok hozzáadásával lehet elérni, melyek kevéske jánoskenyérlisztet is tartalmaznak.”

„A ribizli nem olcsó, mert bibelődős – folytatja a szakember. – Valószínűleg még présmaradványaira is ez vonatkozik. Az élelmiszer-gazdaság praktikus alternatívája: a potom áron kapható almapalpát feketeribizli-aromával ízesítik, majd műhéjjal »betokolják«. Állítólag a joghurtban nem könnyű megkülönböztetni a másolatot az igazi gyümölcstől.”

Ha az almapépből lesz a ribizli, akkor miből lesz az almaiz? Talán almából? Csudát! Íme az ipari recept: nagy mennyiségű vizet összekevernek glukózsiruppal, módosított keményítővel és tejfehérjéppal, majd színezőt, aromát és savat vegyítenek közé. Még egy kis kenyérmorza is hozzáadandó, amit speciális receptúra szerint állítanak elő: mikrohullámos sütőben megsütik, és kalapácsos darálóban ledarálják. A fenti műpépbe kevervén ezek a morzsák pontosan azt a szájját hívják elő, amelyről a fogyasztó normális esetben a főtt almadarabkák ízét véli felismerni. Így akár megcsüszik rá, hogy a mesterséges almaiz igazi almától származik.

**Jelinek Mária**