



KWAS MASŁOWY / BUTYRIC ACID (0614) (kwas butanowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

zjełczały, wymioty, chore dziecko, zgniły, zjełczałe masło i mleko

Pochodzenie:

Zakażenie drobnoustrojami.

Charakterystyka:

Kwas masłowy jest organicznym związkiem z grupy kwasów karboksylowych. Występuje w zjełczalym maśle, nadaje lekko gorzki posmak wielu serom i tworzy się w żołądku, w którym zbyt długo zalegają produkty mlekopochodne. W mniejszych stężeniach (10-100 ppm) nadaje potrawom lekko gorzki smak, z zauważalną nutą słodką. W nieco większych jego zapach kojarzy się wielu ludziom z wymiocinami, ze względu na to, że to właśnie ten związek nadaje charakterystyczny zapach wymiocinom małych dzieci, które są nadmiernie karmione mlekiem. W większych stężeniach posiada ostry, intensywny, trudny do zniesienia zapach zjełczanego tłuszczu. Do piwa dostaje się w wyniku infekcji bakteryjnej (zwykle *Clostridium*) przy produkcji brzezki lub zawarty jest w syropach cukrowych. Może być również wytworzony przez bakterie po zabutelkowaniu piwa. Kwas masłowy jest bardzo łatwo wyczuwalny dla sensoryków, a także dla konsumentów.

przyczyny powstawania:

- zakażenie bakteryjne na etapie warzenia brzezki lub w trakcie leżakowania
- dodanie syropów cukrowych (warzenie, refermentacja), które nie zostały należycie wysterylizowane (gotowane przez ok. 5 minut)

Możliwość eliminacji:

- zachowanie lepszej higieny w browarze

Sposób degustacji:

Zakryj szklankę ręką (upewniając się, że nie ma na niej obcych zapachów), zakręć szklanką, aby uwolnić aromat, podnieś rękę i szybko weź pojedyncze, krótkie wdechy. Uważaj,

aby nie wystawić się wcześniej na działanie tego aromatu, ponieważ nasz węch szybko się do niego adaptuje. Niektórzy wyczuwają go, biorąc pojedynczy urwany wdech w centrum szklanki, inni, biorąc krótkie wdechy przy brzegu szklanki. W ustach odczuwalny jako gorzki smak ze słodką nutą.

Typowe stężenie w piwie:

0,5-1,5 mg/l

Próg wyczuwalności:

2-3 mg/l

Typowe stężenie w piwie:

Chociaż ma nieprzyjemny zapach, jego pochodne estrowe pachną bardzo ładnie i są stosowane w przemyśle spożywczym do produkcji esencji owocowych (na przykład maślan butylu ma zapach ananasa). Aromat ten mocno zależy od pH, im niższe, tym mocniej jest wyczuwalny. Może mylić się czasem z kwasem izowalerianowym, jako że oba mają serowy aromat. Często, wraz z kwasem masłowym, w piwie mogą pojawić się inne wady. Najlepsza temperatura wyczuwania to 6°C.