

## **Bevezető gondolatok a szénsavas üdítők szénsav tartalmáról és annak megőrzéséről!**

Az embereknek azon csoportja, aki rendszeresen fogyaszt szénsavas üdítőt vagy széndioxiddal dúsított ásványvizet, szinte kivétel nélkül találkozott azzal a jelenséggel, hogy a nagyobb úrtartalmú (2-2,5 literes ) palackból történő fogyasztás során az üdítők utolsó harmad, negyed része rosszabb esetben már a második fele, a széndioxid hiánya miatt nem nyújt kellő élvezetet.

Számunkra is problémát jelentett ez a tapasztalat, ezért kezdtük el kutatni, hogyan lehetne ezt a problémát megoldani, ugyanis már nagyon bosszantott, hogy a 2 literes üdítők utolsó harmada a lefolyóban végezte.

### **Ismerős jelenség? Te is tapasztaltad már ugye?**

Hiába adnak az üdítőgyártók ajándék fél litert a két literre, ha nincs azonnal elfogyasztva, az adott esetben pár óra múlva már élvezhetetlen.

Régóta kutatjuk ezt a problémakört és kerestük a legegyszerűbb mindenki számára használható megoldást. Megtaláltuk, szabadalmaztattuk és most szeretnénk megosztani Veletek.

### **A következőkben levezetjük, hogyan jutottunk el az Univerzális hűtőpolc-ig, mint megoldásig.**

#### **Alap információ:**

A szénsavas italok gyártástechnológiája során magas nyomással széndioxidot (CO<sub>2</sub>-t) préselnek a folyadékba. A CO<sub>2</sub> a vízzel (H<sub>2</sub>O) reagálva H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>-at azaz szénsavat hoz létre, de a kapcsolat igen sérülékeny, laza kapcsolat, mert az optimális feltételek viszonylag kis eltérése esetén a szénsav bomlásnak indul, azaz a széndioxid (bubi) felszabadul a levegőbe és vissza marad a víz vagy vizes cukros oldat (lötty).

Amíg a széndioxiddal dúsított állapot fenntartható, addig tart az elvárt üdítő hatás, viszont mikor már elszökött a széndioxid java része, élvezhetetlenné válik az ital.

**Az első felbotás után a buborék szökését megakadályozni nem lehet, de a folyamatot lassítani igen. Hogyan?**

**A lassítás már elegendő ahhoz, hogy a 2 literes üdítőnk utója is élvezhető legyen!!**

A következőkben azt szedjük össze, milyen külső tényezők befolyásolhatják a szénsav stabilitását és hogyan védekezhetünk ellenük, a szénsav és ezáltal az íz élmény megőrzéséért.

Javasolt folytatás:

POBLÉMAKÖR MEGOLDÁSSAL

- [LÉNYEGRETÖRŐ VERZIÓ](#) vagy
- [RÉSZLETES VERZIÓ](#)