



**Hangjegyőről hangjegyre.** Az illusztrációk A dublini School of Culinary Arts and Food Technology diákjainak munkái

Konzisztencia szempontból további technológiai feladatokat kell megoldani, mivel a kolloidális anyagok néhány titkát még meg kell fejteni. Bizonyos egyszerű emulziók előállítására néha nehéz bizonyul, és általában tekintetbe kell venni, hogy egyes termékek textúrájának kialakítása még nem teljesen megoldott.

„Mondd meg, mit eszel – vélte *Brillat-Savarin a Physiologie du goût* (Az ízlelés fiziológiája, 1825) című klasszikus alapművében –, és én megmondom, ki vagy.” Manapság erre azt válaszolhatjuk, „én reggelire keménytojáást eszem, esetleg kis borssal”, de amennyiben én lennék This, aki Brillat-Savarin lelkes csodálója és követője, azt válaszolnám, „reggelire ovalbumint (fehérjék, víz, lipidek kombinációját) ettem kevés piperinnel és különböző terpinnel megszórva az íz és illat érdekében. Amennyiben Brillat-Savarinnak igaza volt az étel és az egyéniségünk közötti bensősége

ges kapcsolatunkról, akkor melyik az igazi: a tojás- vagy az ovalbumin-reggeli? Ugyanolyan egyforma étkü ételfogyasztók vagyunk? Számos jelenlegi étel-szubkultúrát a fenti logika vezérel, és sok étkező szereti tudni a hozzávalók eredetét, vagyis azt, hogy valódi-e az, amit fogyaszt.

A molekuláris gasztronómia és a hangjegyőről hangjegyre konyha különböző utakon járnak. Ez utóbbi nem foglalkozik az ételek „eredetiségével”, és az új étkezési területen alkalmazott receptek nem hasonlítanak nagyszüleink receptjeihez. A jelenlegi és jövőbeni bírálók a hangjegyőről hangjegyre ételfogásokat természetellenesnek tartják – hasonlóan azokhoz, akik az élő szervezetek genetikai megváltoztatásától tartanak környezetünkre vagy egészségünkre gyakorolt potenciális hatásuk miatt. Bár ebben lehet igazság is, de This és társai úgy tartják, hogy az ételek mindegyike mesterséges, beleértve például a termelői piacok sárgarépaíát, amelyek több nemzedék nemesítésének, genetikai megváltoztatásának termékei. Ez arra ösztönöz, hogy az ételeket ne a természetes vagy természetellenes kategóriába soroljuk, hanem annak alapján tekintünk rájuk, hogy milyen ízt képviselnek és mennyire befolyásolják az egészségünket. Az ételek előállítási stílusának megítélése erősen függ a társadalmi, esztétikai, gazdasági és morális jellemzőktől.

#### IRODALOM

- [1] Braun Tibor, *Empíriától a tudományig. Molekuláris és szupramolekuláris gasztronómia.* In: Braun Tibor, *A Nobel-díjra érdemes taxisoőr.* Lexica Kiadó, Budapest, 2015.
- [2] H. This, *Molecular gastronomy, exploring the science of flavour.* Columbia University Press, New York, 2006.
- [3] Braun Tibor, *Gasztronómiai íz-, illat- és zamatpárosítások molekuláris háttere és új lehetőségei.* In: Braun Tibor, *A Nobel-díjra érdemes taxisoőr.* Lexica Kiadó, Budapest, 2015.
- [4] H. This, *Note-by-note cooking. The future of food.* Columbia University Press, New York, 2014.

## Életének 75. évében elhunyt Rakiás Ferenc László



A napsugaras, forró nyár kezdetén Rakiás Ferenc radiokémikus-gyógyszerésznek türelemmel és bölcsességgel viselt, hosszan tartó betegsége ért véget.

Rakiás Ferencet édesanyja egyedül nevelte, ezért egyetemi tanulmányai költségét matematikai különórák adásával biztosította. Jól tanuló, szorgalmas diák volt, akinek – Claudi Ottó tanítványaként – a szerves kémia volt a kedvence. 1973-ban avatták okleveles gyógyszerészé a SOTE Gyógyszerésztudományi Karán.

Szakmai pályafutását a Kőbányai Gyógyszergyár (ma Richter Nyrt.) dorogi üzemében kezdte, ahol a B12-vitamin szintézise folyt. Ekkor kezdett gyógyszer-analitikával foglalkozni. Analitikai kémiai sikereire alapozva Pungor Ernő professzor meghívta az MTA-hoz kapcsolódó önálló kutatási csoportjába, amely a Budapesti Műszaki Egyetem Általános és Analitikai Kémiai Tanszékén működött, Tóth Klára professzor irányításával.

Rakiás Ferencet 1983-ban avatták doktorrá a Semmelweis Orvostudományi Egyetemen. Az ifjú doktorok nevében mondott beszédét számos napilap is közölte.

Néhány évi sikeres kutatást követően rövid ideig a Vám- és

Pénzügyőrség Országos Parancsnoksága Egészségügyi Központjának laboratóriumában dolgozott. Leszerelését követően Török Ilonka főosztályvezető helyetteseként az OGYI-ban (később GYEMSZI–OGYI) szervezte meg a radiofarmakonok kutatásával és engedélyezésével (törzskönyvezésével) foglalkozó laboratóriumot. Elismert szakértője volt a radiológyszereknek, melyek nagy része, mintegy 90%-a in vivo diagnosztikum, elsősorban gamma-sugárzó izotóp, kisebb részüket terápiás céllal alkalmazzák, ezek többnyire alfa-sugárzók. A témában írt összefoglaló munkája 2014-ben jelent meg a *Gyógyszerészet* című folyóiratban.

1990-től nagyszámú publikációja jelent meg az *Izotóptechnika – Diagnosztika* című folyóiratban (gyakran Szentgyörgyi Pál és Bodor Elekné munkatársával közösen). Gyakori előadója volt a Magyar Kémikusok Egyesülete Szerves- és Gyógyszer-analitikai Szakcsoportjának és a Magyar Gyógyszerésztudományi Társaságnak.

Rakiás Ferenc tudományt népszerűsítő és közéleti tevékenységének szép példája, hogy a csernobili katasztrófát követően elsőként ő írt felvilágosító cikket a *Magyar Hírlapban*, „Sugárzási szótár” címmel.

Energiái kifogyhatatlanok voltak, nyugalomba vonulását követően kereskedelmi céget alapított és mostani haláláig jelentős közéleti aktivitását is folytatta.

Nyugodjék békében!

**Tömpe Péter**