



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Élelmiszertudományi Kar

Gabona és Iparnövény Technológia Tanszék

Tönkölyös gyümölcs tallér fejlesztése

Veréb Márta

Budapest

2022

Veréb Márta
Tönkölyös gyümölcs tallér fejlesztése

Szakedolgozatom fókuszába egy meggyes alapú tönkölybúzás gyümölcs tallér fejlesztését helyeztem, a *Tönkölyös gyümölcs tallért*. Az alapanyagok tekintetében nagy hangsúlyt helyeztem azok elérhetőségére, minőségére, illetve arra, hogy az alapanyagok beszerzése hazai forrásból is biztosítható legyen, amellyel a hazai gazdaság támogatására is van lehetőség.

Az egészséges életmódhoz, az egyre jellemzőbb egészségtudatosság mellett a különböző étel-intoleranciáknak való megfelelés, valamint a lassan népbetegségnek számító cukorbetegségben szenvedők érdekeit is szem előtt tartottam. Ezért is választottam a termék egyik alapvető hozzávalójának a tönköly búzalisztet. Magas fehérjetartalmával, hosszú felszívódási idejével támogatja az előzőekben részletezett egészségügyi problémákat, speciális diétákat, vagy elősegítse, hogy a kiegyensúlyozott étrend méltán kiemelt alapanyaga legyen. Egészségmegőrző és védő funkciójaként kiemelhető, hogy a diabétesz mellett pozitív hatással lehet többek között a magas vérnyomásra, magas koleszterinszintre és csökkenti a szív- és érrendszeri betegségek és stroke kockázatát.

A termék hozzáadott cukrot nem tartalmaz, amely szintén támogatja a különböző diéták megtartását, valamint az egészséges életmód követését. Az édes íz elérését kizárólag édesítőszer hozzáadásával biztosítottam. Továbbá úgy véltem, hogy a hozzáadott természetes ízesítők (fahéj, mák, vanília) valamilyen szinten helyettesítik, bizonyos mértékben kiválthatják azt. Az édesítőszer helyes arányát mutatta, hogy a kóstolás során inkább kevésbé édesnek minősítették az egyes termékeket, mint túl édesnek.

A tallérok édesítésre eritritet használtam. Mind amellet, hogy az eritrit más poliolokkal ellentétben könnyen felszívódik a vékonybélből, változatlanul választódik ki a vizelettel. Az eritrit kalóriamentességét ez az anyagcsere-profil biztosítja. További előnyeként említhető szintén főként a cukorbetegek számára, hogy nem növeli a vércukor, sem az inzulinszintet.

A fejlesztett termék alapvető ízesítésére a gyümölcsök közül a meggyet választottam. Ennek motivációja egyrészt, hogy – a korábbiakban említettek szerint – könnyen hozzáférhető, hazai alapanyagokat használjak. Ez kiegészül a meggy kifejezetten rendkívüli beltartalmi értékeinek. A meggy az utóbbi időkben felkerült a „szuperélelmiszernek” listájára többek között kiemelkedő egészségügyi hatásai miatt. Alacsonyabb mennyiségű cukrot tartalmaz, illetve a meggyfajtákban kimutatott polimer procianidin magas szintje hozzájárul a meggy magas antioxidáns aktivitásához.

A termék fejlesztésekor készített különböző ízvariációk megalkotásakor azt feltételeztem, hogy az érzékszervi próba, a kóstolás kapcsán a mákos vagy a fahéjas ízesítésű termék lesz a leginkább preferált ezzel szemben a legkevésbé kedvelt pedig a natúr tallér lesz. Ezt a hipotézist alátámasztotta a kóstoltatás, mivel a tesztelés kapcsán a leggyakrabban ezeket a termékeket jellemezték a legjobb tulajdonságokkal. A legkevésbé kedvelt ízesítés, pedig a vártak szerint a natúr volt.

Kivonat készítést végeztem, az előállított minták segítségével vízben oldható összes polifenol tartalom meghatározást és vízben oldható antioxidáns kapacitás mérést is végeztem. Mind a polifenol mind az antioxidáns mérés esetében a mák hozzáadásával készült tönkölyös gyümölcs tallér érte el a legkiemelkedőbb értékeket. Ezen kívül megfigyelhető volt, hogy minél több meggy és ízesítő került a tallérba, annál magasabb volt annak vízben oldható összes polifenol tartalma és vízben oldható antioxidáns kapacitása.

Kiemelt figyelmet fordítottam arra, hogy a fejlesztett termékem gyermekek számára is izgalmas szín és ízvilággal járjon, így adva egy egészséges édesség alternatívát. A fejlesztett termék otthoni körülmények között is egyszerűen előállítható, köszönhetően az egyszerű technológiai eljárásnak és a bárki számára hozzáférhető alapanyag használatának.

A termék további fejlesztése során fast-food jelleggel, felmelegíthető formában történő értékesítéssel még vonzóbbá válhatna minden korosztály számára méltán foglalhatná el helyét az élelmiszerboltok és reformüzletek polcain.