

Dolgozat címe: Almafajták különböző lehetőségei feldolgozásra

A dolgozatot készítő hallgató neve: Botló Diana

Szak, képzési szint és munkarend megnevezése: Kertészmérnöki alapképzési szak, levelező munkarend

Intézet/tanszék megnevezése: Kertészettudományi intézet/ Gyümölcsstermesztési tanszék

Belső témavezető: Dr. Simon Gergely, egyetemi docens, kertészettudományi intézet/ gyümölcsstermesztési tanszék

Társ- konzulens: Dr. Ficsek Gitta, egyetemi docens, kertészettudományi intézet/ gyümölcsstermesztési tanszék

Külső témavezető: nincs

A szöveg, a betűtípus és az oldal formátuma: Calibri, 12-es betűméret, sorkizárt, normál 1,5-es sortávolság, alsó és felső margó 2,5 cm, jobb oldali margó: 2,5 cm, bal oldali margó 2,5 cm.

A vizsgálatok során elsőként a fajták fizikai paramétereit mértem, beleértve az átlagsúlyt, keresztmetszeti átmérőt és gyümölchosszt. A *'Jonagold'* fajta a legnagyobb átlagsúlyt és keresztmetszetet érte el, míg a *'Idared'* kisebb mérete miatt ideális alapanyagnak bizonyult a kompót és szárítmány előállításához. A kémiai összetétel elemzéséhez Brix-mérővel meghatároztam a cukortartalmat, és savasságméréseket végeztem. A *'Jonagold'* bizonyult a legédesebbnek, míg a *'Gala'* és *'Idared'* mérsékelt cukortartalmúak voltak, ami kiegyensúlyozottabb ízprofilt eredményez. Savtartalom szempontjából a *'Gala'* volt a legfrissítőbb ízű, míg a *'Jonagold'* alacsonyabb savtartalmával enyhébb, édesebb ízt biztosított. A feldolgozási folyamat során három terméktípust állítottam elő: lekvárt, kompót és szárítmányt. A fogyasztói bírálatot vakteszt módszerrel végeztem 20 különböző háttérű és életkorú résztvevő bevonásával, akik a termékek ízét, állagát, színét és illatát pontozták. A bírálat során kiderült, hogy a *'Jonagold'* kompót édessége és illata, valamint a lekvárjának harmonikus ízharmoníája kiemelkedőnek bizonyult, míg a *'Idared'* kompótja szabályos gyümölcsdarabokkal és élénk színnel rendelkezett. A szárítmányok esetében az *'Idared'* ízét és a *'Gala'* esztétikus megjelenését értékelték a legmagasabbra. Összegzésképpen, a dolgozat megállapításai rávilágítottak arra, hogy az egyes almafajták

különböző feldolgozási célokra használhatók. A magas cukortartalmú *'Jonagold'* ideális lekvárhoz és édes termékekhez, míg a kiegyensúlyozottabb savasságú *'Gala'* és *'Idared'* fajták kompótként és szárítmányként kiválóan megállják a helyüket. A kutatás során szerzett adatok és következtetések hasznos alapot nyújtanak a további fejlesztésekhez és termékoptimalizáláshoz, figyelembe véve a különböző fogyasztói igényeket és preferenciákat.