

# **SZAKDOLGOZAT**

**Langóné Gyenge Zsuzsanna**

**2024. ÉV**



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**  
**Budai Campus**  
**Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet**  
**Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék**  
**Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó szaktanácsadó**  
**szakirányú továbbképzési szak**

**Dolgozat címe: Különböző édesítőszeres málnaszörp előállítása és összehasonlítása a normál cukortartalmú szörppel**

**A dolgozatot készítő hallgató neve: Langóné Gyenge Zsuzsanna**

Szak, képzési szint és munkarend megnevezése: Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Intézet/tanszék (ahol a dolgozat készült) megnevezése: Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

*Belső témavezető:* Dr. Szabó-Nótin Beatrix, egyetemi docens, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

A szakdolgozatom kitűzött célja, hogy a málna gyümölcsből készüljön el málnasűrítmény felhasználásával és olyan málnaszörp receptúrákat előállítva és elkészítve, melyben különös figyelmet fordítva a cukorbetegség igényeihez.

Az elkészített termékek nemcsak cukorbeteg, hanem az egészségtudatos fogyasztók számára is ajánlhatóak, akik a szénhidrátbevitelt szeretnék csökkenteni.

A dolgozatom során a feladatom a különböző receptúrák vizsgálata, hogy meghatározhassam a legmegfelelőbb málnaszörpöket. A kutatás során külön figyelmet fordítottam a szörpök refrakciójának, pH értékének, sűrűségének és viszkozitásának mérésére és elemzésére, amely segít a termék minőségének értékelésében és a fogyasztói visszajelzések megértésében.

Hat málnaszörp minta került elkészítésre, először a modelloldatok, majd a málnaszörp receptúrák előállításra és vizsgálata történt meg.

Megmértem, ábrázoltam és vizsgáltam a vízdoldható szárazanyag tartalmat, a pH-t, a színt, a sűrűséget, a viszkozitást és érzékszervi vizsgálatra is sor került.

Az elvégzett mérések azt mutatták, hogy a különböző minták eltérő sajátosságokkal bírnak, amely fontos információt nyújt a termék minőségéről.

A 10 fős bírálói csoport tagjai az íz, szín, illat, állomány és összbenyomás érzékszervi bírálatának vizsgálati eredménye szerint két legjobbnak értékelt málnaszörp a Minta 1 és a Minta 4 bizonyult. Az egyik kristálycukorral készített málnaszörp receptúra (Minta 1), a másik pedig Aceszulfám-K, szacharóz és fruktóz hozzáadásával kombinált receptúra (Minta 4).

Javaslom a jövőbeli kutatásokat a különböző minták cukortartalmának optimalizálására, valamint a piackutatást a vásárlói preferenciák alaposabb megértése érdekében.

Későbbiekben a dolgozatomban összeállított málnaszörp receptúrákból egy kisüzemet hoznék létre és üzemeltetném. A célpiac kiválasztásánál a cukorbetegekre és az egészséges életmódra fókuszáló fogyasztókra összpontosítanék.