



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

alapképzési szak

VEGÁN DRAZSÉTERMÉKEK VITAMINOKKAL VALÓ DÚSÍTÁSÁNAK LEHETŐSÉGEI

Belső konzulens:

Lambertné Dr. Meretei Anikó

egyetemi adjunktus

Belső konzulens intézete/tanszéke:

Gabona és Iparinövény

Technológia Tanszék

Készítette:

Gyöpös Szabina

Budapest

2024

Összefoglalás

A szakdolgozatom célja egy olyan vitaminnal dúsított vegán draszté termékfejlesztése volt, amely megfelel a fogyasztói igényeknek, mind ízvilágban, mind ár-érték arány- és tápérték szempontjából. Szintén fontos kritérium volt számomra, hogy magas élvezetiértékkel rendelkezzen.

Egy új termék fejlesztése során fontos a fogyasztók véleményét és elvárásait ismerni, ennek érdekében igényfelmérést végeztem. Ezzel egy időben előkísérletként megpróbálkoztam a vitaminnal való dúsítással. Kétféle B-vitaminnal dúsított terméket készítettem, amelyek érzékszervi minősítése során teljesen megosztóak voltak a vélemények, a B-vitamin kellemetlen íze miatt inkább negatívnak értékelték a bírálók, ezért ezeket nem vittem tovább a dolgozatomba. Végül a fogyasztói igényfelmérés alapján szintén kétféle drasztéterméket készítettem el. Szakirodalmi kutatásom során utánajártam a draszté készítés lépéseinek és technikájának, illetve a felhasznált alapanyagok fontos összetevőinek és élettani hatásainak. Ezek alapján az egyetem laboratóriumában készítettem el az étcsokoládéval bevont és C-vitaminnal dúsított vegán meggyes- és földimogyorós drasztéimat.

A munkám további célja volt, hogy az elkészült drasztétermékek fizikai- és érzékszervi tulajdonságait is megvizsgáljam. Ennek érdekében állománymérést és nedvességtartalom mérést végeztem rajtuk, illetve érzékszervi bírálatnak vetettem alá a drasztékat. A mérések eredményei a vártnak megfelelőek voltak az aszalt meggy és a földimogyoró alapvető tulajdonságai miatt. Érdemleges összehasonlítás végett az előkísérletben készített aszalt barackos drasztém eredményeit összevettem a meggyes és mogyorós termékek eredményeivel. Ezzel egyértelműen megállapítható, hogy az aszalt termékek nedvességtartalma magasabb, mint a földimogyoróé, viszont az utóbbi lényegesen keményebbnek bizonyult a meggyénél és baracknál. Statisztikai elemzést is végeztem az eredmények alátámasztása érdekében, amelyek szintén bizonyították a szignifikáns különbséget az aszalványok és a földimogyoró keménysége között.

Az érzékszervi bírálat során a laikus bírálónak értékelniük kellett az étcsokoládéval bevont, C-vitaminnal dúsított vegán meggyes- és földimogyorós draszték megjelenését, színét, illatát, ízét, állományát és a termékeket összességében. Összegezve a bírálók szerint kedvező érzék-

szervi tulajdonságokkal rendelkeztek a drázsék. Megjelenés szempontjából egyöntetűleg jobban kedvelték a sellakkal fényezett termékeket, viszont a sellak használatával a termék elveszíti a vegánságát. Ízvilág szempontjából a meggyes drázsék nyerték el a bírálók tetszését. Az eredményekből kiderült, hogy lehetséges a drázsétermékeket vitaminnal dúsítani úgy, hogy annak ne legyen kellemetlen mellék- és/vagy utóíze.

Kijelenthető, hogy a vitaminnal való dúsítás drázsétermékeknel lehetséges, sőt olyan mennyiségben is kivitelezhető, hogy annak élettani szempontból értékelhető hatása legyen. A vegán vitaminnal dúsított drázsétermékek ötlete felkelti a fogyasztók érdeklődését és szívesen meg is vásárolnák ezeket a termékeket. Az eladhatóság érdekében a termékek érzékszervi tulajdonságain további fejlesztéseket kellene végrehajtani, hogy még vonzóbb legyen a fogyasztók számára.