

## **Módszerfejlesztés csokoládé cukortalmának roncsolásmentes vizsgálatára**

**Készítette: Matejka Gergely**

Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki-mesterképzés, mesterképzés, nappali

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszerkémia és Analitikai tanszék

Belső témavezető: Dr. Benes Eszter Luca

Napjainkra a csokoládégyártás nagy iparágga nőtte ki magát, melynek eredményeként fontos, hogy a gyártásközi termékek, illetve a késztermékek vizsgálatának eredménye, a lehető leghamarabb rendelkezésre álljon. A munkám során kereskedelmi forgalomban kapható étcsokoládék cukortartalmát vizsgáltam közeli infravörös spektroszkópia segítségével. A vizsgálatok során sikeresen meghatároztam az étcsokoládék szacharóz tartalmát nagyműszeres folyadékkromatográfiás módszer segítségével, illetve rögzítettem a minták közeli infravörös spektrumait. Az általam alkalmazott folyadékkromatográfiás módszert sikeresen validáltam étcsokoládé mátrixra. A spektrális és referencia adatokon kemometria módszereket futtattam le mivel egy becslési függvény létrehozása volt az egyik célkitűzésem. Összességében elmondható, hogy az FT-NIR spektroszkópia hatékony eszköz lehet étcsokoládék roncsolásmentes vizsgálata során.