



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

**Különböző pörkölésű dióőrleményekkel dúsított arabica
bázisú kávé termékek fejlesztése, fizikai-, kémiai-,
valamint érzékszervi vizsgálatai**

Készítette:

Sulyok Natália

Élelmiszermérnöki alapképzési szak

Nappali képzés

Gabona és Iparinövény Technológiai

Tanszék

Belső témavezető: Dr. Szedljak Ildikó Judit

Egyetemi adjunktus

Élelmiszertudományi és Technológiai

Intézet Gabona és Iparnövény

Technológiai Tanszék

2024

Tartalmi kivonat

A kávé, mint élelmiszer, már szerves része a mindennapjaimnak és nem csak nekem, hanem több millió embernek is, ezért választottam egy kávé témájú szakdolgozatot. A szakdolgozatom célja az ízesített kávétermékek fejlesztéséhez való hozzájárulás volt, ezen belül dió ízesítésű kávé fejlesztése. Kutatásom során, elemeztem a nyers-, pörkölt dióőrlemények és a koffeinmentes kávéőrlemény fizikai- és kémiai vizsgálatát, valamint a belőlük készült italok érzékszervi vizsgálatát végeztem el.

A kutatás alatt két különböző hőmérsékleten és eltérő pörkölési idő mellett pörkölttem meg a kimért diómintákat (100,0g mintánként), amelyeket pörkölés után kézi darálóval daráltam le. A pörkölési hőmérséklet: 180°C és 200°C volt, a kezdő pörkölési idő 2,5 perc, utána 2,5 perccel növeltem az időket egészen 12,5 percig. A különböző pörkölésű dióőrleményeknek meghatároztam a színértékét (Konica Minolta CR-310), nedvességtartalmát (Sartorius MA 50) és a vízaktivitását (Novasina MS1), valamint kémiai elemzéseket is végeztem, mint például a vízben oldható összes polifenol tartalom és antioxidáns kapacitás mérése (FRAP módszer). Az eredményekből kiderült, hogy milyen hatással van a magas pörkölési hőmérséklet a dió beltartalmára.

Ezek után a különböző dióőrlemény mintákat French Press használatával lefőztem. Az elkészült dióitalokat érzékszervi vizsgálatai alapján értékeltettem. Két pörkölt dióőrleményből készült dióital nyerte el a többség tetszését, a legkedveltebb: a 180°C-on 12,5 percig és a másik 200°C-on 12,5 percig pörkölt dióőrleményből készült ital volt. Ezeket az italokat használtam további érzékszervi tesztekhez, ahol diós kávéitalokat készítettem különböző arányok szerint: 50-50% kávé-és dióital vagy 75-25%, a bírálók többségének jobban tetszett, az a dióskávé, amiben a dióital arányban csak 25% volt. Az érzékszervi értékelések eredményeinek alapján javasolataim is megfogalmaztam, hogy az ízesítéshez a 10-12,5 percnél hosszabb ideig pörkölt dió őrleményeket használnám. Továbbá új módszereket is javasoltam a dió és a kávé keverékének főzésére, mint például kotyogós kávéfőző vagy klasszikus eszpresszógép használata. Végül az érzékszervi minősítés módszere mellé, javasolva a cupping (kávékóstolási) eljárás alkalmazását a diós kávéitalok tesztelésére.

Az eredmények alapján kiderült, hogy az aromák és az ízanyagok szempontjából a pörkölt dió őrlemények sikeresen alkalmazhatóak kávék dúsítására, ezzel is bővítve a kávéfogyasztók választékát.