

SZAKDOLGOZAT
TARTALMI KIVONAT

Nagy Klaudia Dóra

2024

Nagy Klaudia Dóra

Édesipari késztermék megvalósítása esztétikai versenysportolók fizikumára alapozva

Élelmiszermérnöki alapképzési (BSc) szak, nappali tagozat

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

Belső témavezető: **Dr. Soós Anita**, egyetemi adjunktus, Magyar Agrár- és Élettudományi egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

Szakedolgozatom központi témakörét a művészi sportágak és az élelmiszertudomány kapcsolódása ötvözte. Manapság egyre populárisabb és egyre szélesebb a sportolók számára fejlesztett termékek palettája, akár fehérjedús, akár energiában gazdag vagy egyéb terméktípusokról van szó. Fontos megállapítani, ezek univerzális termékek, vagyis általánosságban veszi figyelembe egy sportolói szervezet működését, legyen szó akár egy labdarúgóról, egy ökölvívóról vagy éppen egy úszóról.

Elsődleges célom ezzel a fejlesztéssel az volt, hogy a művészi versenysportolók fizikumát és terhelését priorizálva hozzak létre egy olyan energizáló nassolnivalót, amit kifejezetten verseny előtt, színpadra lépést megelőzően körülbelül félórával fogyasztanak el. Ez igen nagy idő- és energiabefektetést, kutatómunkát igényelt, hiszen egy igen szűk körű célcsoportot helyeztem előtérbe. Ezen belül is az egy versenyre jutó forgatókönyvet tanulmányoztam, valamint azt, hogy annak felépítésének, működésének megfelelően milyen felszívódású tápanyagokat kellene, hogy tartalmazzon a produktum.

Sokan nem is tekintenek sportként ezekre a mozgásformákra, inkább művészetként, mint például a táncművészet, műkorcsolya vagy szinkronúszás, azonban pont az teszi ezeket a sportágakat olyan különlegessé, hogy nemcsak a fizikai, hanem az esztétikai teljesítményt is szigorúan pontozzák egy verseny alkalmával. Ez azt jelenti, hogy egyrészt a kivitelezett koreográfiának, másrészt a külső megjelenésnek makulátlannak kell lennie, ami a rengeteg parabént tartalmazó dekorkozmetikumok használatával, műszempilla, akár póthaj és egyéb, az egészségre rendkívül káros kellékek használatával jár, mindez csupán az előadásmód magas pontszámáért cserébe. Ez alapján elmondható, a bőr- haj- és körömápolásra fokozott figyelmet kell szentelniük ezeknek a sportolóknak a testi épységük mellett.

Élelmiszermérnöki szemmel ez két fő szempontban nyilvánul meg: az ízületek magas szintű védelmében és az úgynevezett nutrikozmetikumok alkalmazásában. A nutrikozmetikumok az élelmiszertudomány és a szépségápolás találkozását jelenti, amikor is olyan tápanyagokat

juttatunk a szervezetbe, amik pozitív hatással bírnak a külső megjelenésre. Mindenekelőtt a biotinbevitt tekintetem lényegi szereplőnek a termék fejlesztése során, mégpedig lehetőleg természetes alapanyagokat használva.

Két ízvilágú energiagolyót alakítottam ki, az egyik a *Glowy Flourish*, a másik pedig a *Pink Grace* névre hallgat fantázianevének megfelelően, ez egy kurkumás-écsokoládés, illetve egy málnás kókuszos energiagolyót foglal magába. A fejlesztés eredményeinek számszerűsítésekképp számos méréssel támasztottam alá meglátásaimat, ide tartozik az állomány vizsgálata tárolási próba előtti és utáni állapotában, a nedvesség- és szárazanyagtartalom mérése, továbbá készítettem mindkét ízre vonatkozó érzékszervi bírálatot célcsoportra vonatkozóan, illetve a költségvetés és a sematikus arculattervezés is munkám része volt, de természetesen tápérték táblázatot is csatoltam 100 g késztermékre és egy darab energiagolyóra értelmezve.

Az eredmények és értékelések alapján elmondható, az első receptúra, mely a kurkumás-écsokoládés volt, habár ízében nagy élvezeti értékkel rendelkezett, nagyon magas szárazanyagtartalma miatt állomány tekintetében némi korrekciót igényel. Ez jól megmutatkozott a tárolási próba elteltével egyaránt. A második, azaz a málnás-kókuszos receptúra készítésekor már igyekeztem nagyobb figyelmet fordítani az észlelt termékhibákra, és abból tanulva változtattam a komponenseken, arányokon és az összetételen. Ennek fényében hoztam létre a következő, inkább édes ízvilágba hajló gyümölcsös ízt. Céлом között szerepelt az is, hogy a termék mindenképp aroma-, cukor- és édesítőszermentes legyen, de emellett még tejszármazékmentes jelző is elmondható róla. Összességében, hosszú távú, ipari-jellegű termelés esetén további kísérletek szükségesek, azonban mivel a jelen dolgozatomban kitűzött céljaimat elértem, az érintett sportolók által is kiváló minősítést kapott, ezzel sikeresnek véltem a két receptúra fejlesztését.