

**Szárított ehető virágokkal dúsított tej- és tojásmentes keksztermékek fejlesztése,
valamint kémiai és érzékszervi vizsgálata**

Gálfi Linda

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

Élelmiszermérnöki szak, alapképzési szint, nappali munkarend

Belső témavezető: Dr. Szedlák Ildikó Judit, egyetemi adjunktus, Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

A szakdolgozatom elkészítése során az első célom egy tej- és tojásmentes keksz elkészítése volt, melyet három különböző szárított ehető virággal (rózsaszírom, narancsvirág és hibiszkusz), illetve három természetes eredetű színezőanyaggal (annatto por, kurkuma és céklapor) dúsítottam. A termékfejlesztés sikeres volt, majd ezt követően fizikai és kémiai méréseket végeztem a keksszel, hogy megvizsgáljam, hogy a színezőanyagok hozzáadása hogyan befolyásolta a termék beltartalmi értékeit.

A fizikai mérést annak érdekében végeztem, hogy megvizsgáljam a termékek színét, illetve színének változását például a nyers és sült kekszek esetén. A kémiai méréseket pedig először a termék eltarthatóságával kapcsolatban végeztem, mely során a kekszek nedvességtartalmát, illetve vízaktivitását mértem, majd ezt követően kémiai mérést végeztem a termék antioxidáns-kapacitásának, illetve polifenol-tartalmának meghatározásához. Az alapvetően kedvező egészségügyi hatásokkal rendelkező szárított ehető virágok, illetve a természetes eredetű színezőanyagok hozzáadásával célom volt javítani a keksz beltartalmi tulajdonságain, ez mind az antioxidáns-kapacitás, mind a polifenol-tartalom esetén sikerült. A kontroll kekszhez képest a virágot és színezőanyagot tartalmazó kekszek magasabb antioxidáns-kapacitás és magasabb polifenol-tartalom értékeket mutattak a vizsgálatok során.

Végül fontosnak tartottam egy érzékszervi bírálat megrendezését is, melynek célja volt egyrészt felmérni, hogy az emberek nagyjából mekkora része fogyaszt valamilyen okból mentes termékeket, illetve, hogy jelenleg mennyire ismert az ehető virágok élelmiszeriparban való alkalmazása. A bírálattal a legfőbb célom volt megköstoltatni az általam elkészített kekszeket, hogy egy egy mentes, viszonylag magas-antioxidáns-kapacitással és magas polifenol-tartalommal

rendelkező kekszet milyen szívesen fogyasztanak az emberek, illetve, hogy adott szempontok szerint (szín, állag, globális íz, utóíz) mit gondolnak róla. A bírálat eredményeképp azt tapasztaltam, hogy az emberek jelentős része fogyaszt mentes termékeket (leggyakrabban ételérzékenység miatt), így azt gondolom, hogy érdemes volt tej- és tojásmentesen elkészíteni a terméket, illetve az ehető virágok élelmiszeripari felhasználása is elterjedtnek bizonyult a bírálók körében. A termékfejlesztés kedveltségi szempontból sikeres volt, rendkívül jó visszajelzéseket kaptam a kekszre.

Összességében azt gondolom, hogy minden előre kitűzött célokat sikeresen teljesíteni tudtam, a kifejlesztett termék megnövelt beltartalmi értékeit kémiai mérésekkel alá tudtam támasztani, illetve a kekszek a bírálók számára elfogadottnak bizonyultak.