

SZAKDOLGOZAT TARTALMI KIVONAT

Tamás Johanna Dalma

2024

Élelmiszerpárosítás módszertanainak összehasonlítása választott élelmiszerekkel

Tamás Johanna Dalma

Élelmiszermérnök alapszak, nappali képzés

Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítés Tanszék

Belső témavezető: Dr. Sipos László egyetemi docens, Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem, Budai Campus, Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítés Tanszék

Az élelmiszerpárosítással egyre többen foglalkoznak a 2000-esévek óta, hiszen fontos alapja a termékfejlesztésnek, illetve az éttermeknek a menük összeállításánál is. Hasznos, ha már előre tudjuk, hogy az élelmiszerpárosításnál az ízek harmonikusan fognak összeilleni vagy esetleg nem tudnak kiteljesedni. Az élelmiszerpárosítással kapcsolatban három célt tűztem ki: (1) Az élelmiszerpárosítás definíciójának megadása, az élelmiszerpárosítás elveinek feltárása, az élelmiszerpárosítás mérési módszereinek feltérképezése; (2) Projektív térképezés módszerének megvalósítása, élelmiszerpárosítás fiatal magyar fogyasztókkal történő vizsgálata. (3) A magyar és a mexikói ételpárosítási mintázatok elemzése, kultúrák közötti átfedések különbségek azonosítása, valamint ezek mögött álló tényezők azonosítása.

Dolgozatomban célkitűzéseimnek megfelelően bemutattam az élelmiszerpárosítás definícióját, amelynek alapja, ha két összetevőnek sok a közös illó vegyülete, akkor azok illeni fognak egymáshoz (Arellano-Covarribias A. et.al., 2024). Ezt későbbiekben ugyan megcáfolták, de egy fontos hipotézise maradt az élelmiszerpárosítás kutatásának. Dolgozatomban feltártam és bemutattam az ételpárosítás elveit (kognitív/intellektuális, észlelésen alapuló). Részletesen bemutattam és értékeltem az élelmiszerpárosítás módszereit a projektív térképezést, élelmiszerpárosítás hipotézisén alapuló módszert, gráfelméleti módszert és aroma alapú élelmiszerpárosítást is.

Kutatásomban a projektív térképezés módszerét valósítottam meg élelmiszerpárosítás feladattal kombinálva, fiatal magyar fogyasztói csoport bevonásával. A kutatásom 36 étel és ital párosításáról szólt, ezek képeit egy 40x60 cm-es lapon kellett 100 embernek párosítania egymással. Feladatuk az volt, hogy amit szeretnek együtt fogyasztani, azt rakják közel egymáshoz, míg amit nem szeretnek azt távol. Ezután létrehoztam egy koordináta rendszert és lemértem, hogy pontosan hova helyezték el az ételeket és italokat, így kétszer 36 értéket kaptam emberenként (x;y koordináták), amit általánosított prokruszetsz elemzéssel (GPA) értékeltem (XLSTAT szoftver). Ez lehetővé tette, hogy a különböző tesztelők eredményei alapján a termékek hasonlóságát feltérképezsem. Az eredményeim szerint a kitöltők egy része nem teljesen értette meg teljesen a feladatot, mivel leginkább élelmiszerkategória (gyümölcsök és zöldségek, italok, húsok stb.) csoportokat alakítottak ki. A „feladatot rosszul” és a „feladatot jól” értelemezőkre ketté osztottam, és a kiértékelést is ennek a két csoportnak megfelelően külön-külön végeztem.

A helyesen értékelők eredményei alapján öt élelmiszerpárosítási mintázat alakult ki a 36 élelmiszerkártya párosítása alapján: (1) A kenyér és a tortilla köré csoportosított élelmiszerek a sajt, a vaj, az uborka, a bors, a hagyma és a paradicsom. (2) A vörös bort

pizzával, burgonyával és fűszerekkel párosították. (3) A fehér bort vörös hússal, csirkével, garnélával és sós rágcálni valókkal párosították. (4) A gyümölcsöket gyümölcsökkel párosították: mangó, ananász, hibiszkusz, alma. (5) A kávéet mogyoróval, csokoládéval, zabbal és avokádóval párosították. Ezen kívül adódtak azok az alkoholos italok, amelyeket vagy nem fogyasztanak, vagy magukban isszák a résztvevők, ezek a tequila, a világos sör és a barna sör.

Dolgozatomban a célkitűzéseimet teljesítettem, ugyanakkor a jövőben célszerű lehet a kutatás kiterjesztése reprezentatív fogyasztói mintán megvalósítani, akár több ország eredményeinek összevetésével. A projektív technika gyakorlati alkalmazásánál a jövőben javaslom a tesztelési protokollt – a befolyásolás elkerülése miatt nem élelmiszerek párosítási feladatán keresztül – demonstrációs céllal kiegészíteni.