

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

VEGÁN CROISSANT TERMÉKFEJLESZTÉSE

Ghymes Szandra Dalma

Szak:	Élelmiszermérnök
Képzési szint:	Alapképzés
Munkarend:	Levelező
Belső konzulens:	Lambertné Meretei Anikó
Belső konzulens beosztása:	Egyetemi adjunktus
Belső konzulens intézete:	Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Belső konzulens tanszéke:	Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

Budapest
2024

A szakdolgozatomban egy olyan vegán croissant receptúra kidolgozása volt a célom, amely megjelenésében, textúrájában és ízében a lehető legközelebb áll a klasszikus croissant élményéhez, miközben megfelel a vegán étrend követelményeinek. Ehhez a termékfejlesztés alapvető lépéseit követtem, melyek a következők: a fogyasztói igények felmérése, a receptúra kidolgozása, a termék tesztelése és érzékszervi bírálat, valamint a tápanyagtartalom vizsgálat és költségelemzés.

A fogyasztói igényfelmérés során végzett piackutatásom rávilágított, hogy bár már léteznek vegán croissant termékek a piacon, ezek ritkán nyújtanak olyan élményt, amely a klasszikus változathoz hasonló. A kérdőíves felmérésem eredményei azt mutatták, hogy a fogyasztók nyitottak a vegán alternatívákra, feltéve, hogy azok ízélménye és a textúrája megközelíti a hagyományos croissant-okét, valamint különösen a natúr és az édes töltelékes változatok iránt érdeklődnek.

A receptúra kidolgozása során a megfelelő növényi zsírok és italok kiválasztásával sikerült a klasszikus élményhez közeli állagot és textúrát elérnem. A szójaital és az agavé szirup kombinációja pedig lehetővé tette a croissant jellegzetes, aranybarna, fényes felületének kialakítását. A tésztakészítés során nagy figyelmet fordítottam a megfelelő pihentetésre és hőmérséklet-szabályozásra a rétegek elkülönülésének biztosítása érdekében.

Az állománymérést a TA.XT Plus műszerrel végeztem és az így nyert adatokat t-próbának vetettem alá. Az eredmények azt mutatták, hogy a vegán croissant héjának keménysége szignifikánsan nem különbözik a klasszikus változattól, ugyanakkor a termék teljes szerkezetének állagát tekintve a vegán croissant tömörebb és kevésbé levegős.

Az érzékszervi vizsgálaton pozitív visszajelzéseket kaptam, a bírálók úgy találták, hogy a vegán változat ízében és állagában megfelelő és ideális alternatívát nyújt a klasszikus croissant-hoz. A tápanyagtartalom elemzésem alapján a vegán változat kevesebb kalóriát, zsírt és telített zsírsavat tartalmaz, így egészségesebb alternatívát kínálhat. Emellett az alapanyagköltség tekintetében is kedvezőbb, mivel a vegán változat alapanyagainak ára gazdaságosabb.

Összefoglalva, az általam fejlesztett vegán croissant megfelelő alternatívát nyújthat mindazok számára, akik a klasszikus croissant élményét keresik, de vegán étrendet követnek, ételérzékenyek vagy csökkenteni szeretnék az állati eredetű élelmiszerek fogyasztását.