

Kereskedelmi forgalomban kapható gyümölcs smoothie-k összehasonlító vizsgálata

Rozmann Bettina

Élelmiszermérnök BSc, nappali munkarend

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet,
Budai Campus, Gyümölcs-, és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

*Friedrich-Ivanics Judit, laboratóriumi koordinátor, Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás
Technológia Tanszék*

*Dr. Kókai Zoltán Pál, tanszékvezető, egyetemi tanár, Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc
és Érzékszervi Minősítés Tanszék*

A szakdolgozatban bemutatott módszerek segítségével összefoglaló vizsgálatot végeztem a kereskedelmi forgalomban kapható gyümölcs smoothie-k minőségi, beltartalmi és fogyasztói élmény szempontjából.

A mérések során 6 különböző smoothie-t vetettünk vizsgálatok alá. Három italt a Tesco és hármat az Aldi kínálatából, színek szerint csoportosítva – zöld, piros, sárga.

A dolgozat célja az volt, hogy a vizsgálatba bevont smoothie-k beltartalmi mérésein keresztül: pH-érték, refrakció %, színmérés, antocianin, polifenol valamint antioxidáns kapacitás tartalom méréseken keresztül részletes képet kapjunk a különböző minták minőségi jellemzőiről.

Ezenkívül érzékszervi bírálat is történt 10 fő részvételével, amely profilanalízis módszerrel illat, íz, állag és gyümölcsösség alapján értékelte a mintákat. A vizsgálat célja a termékek marketing szempontból is releváns jellemzőinek feltárása volt, melyek hozzájárulhatnak a fogyasztói elfogadottsághoz.

Főbb eredmények és megállapítások:

Minden vizsgált smoothie savas kémhatású, de változó pH-értékű volt. A színmérésnél jól látszódott, hogy a különböző alapanyagú és színű italok esetében a gyümölcsök színei köszöntek vissza az eredményekben – a piros smoothie-k esetében az a* értékei voltak pozitívan kiemelkedőek, a zöldekénél ez az érték erősen a negatív tartományba esett, a sárga

színű italoknál pedig a b^* érték volt a pozitív tartományban kiemelkedő. Antocianin és összes polifenol tartalom és antioxidáns kapacitás eredményekben a Tesco Berry Sensation emelkedett ki, ezeket a magas értékeket jól magyarázza a termék bogyós gyümölcsökben magas összetétele.

Bár a Tesco piros italának kiemelkedően jó eredményei lettek, az érzékszervi bírálat során nem nyerte el a bírálók tetszését, ez a termék lett a legkevésbé kedvelt - nem volt gyümölcsös, intenzív íze. A bírálat során a legkedveltebb termék a Tesco Exotic Dream sárga színű smoothie-ja lett. Erre a termékre mondták azt, hogy a legfinomabb és -kellemesebb, egy gyermek számára is tökéletes kiegészítés a nap folyamán.

A dolgozat alapján megállapítható, hogy a smoothie-k minősége és íze nagyban függ a felhasznált összetevők arányától, minőségétől, típusától. (Az egyik ital tartalmazott kis mennyiségben spenótot, amit a bírálók túlzottan kiéreztek a kóstolás során.)

Az objektív mérések és az érzékszervi bírálat eredményei egymást erősítve mutatják, hogy több olyan termék is elérhető a piacon, amelyek megfelelnek az egészségtudatos fogyasztók igényeinek, viszont a minőség elég eltérő is lehet, még azonos árkategórián belül is.

A javaslat szerint a jövőben célszerű lenne további kutatásokat folytatni a vitamintartalom mérésével és növelésével kapcsolatban, illetve több érzékszervi bírálatot végezni az érzékszervi paraméterek tökéletesítésének céljából.