

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Állattenyésztési Tudományok Intézet

Állattenyésztés-technológiai és Állatjóléti Tanszék

Kapitor Valéria

**Egyes hamisított mézek organoleptikus vizsgálata és megkülönböztetése valódi
mézmintáktól**

Tartalmi kivonat (absztrakt)

Az emberek a mézet ősidők óta fogyasztják. A jelenleg ismert és használt édesítőszerünk közül a méz rendelkezik a legtöbb jótékony hatással. A mézhamisítás az Európai Unió tagországai szerte hatalmas probléma. Hamis mézet előállítani többféleképpen lehet, de a legegyszerűbb a mézhez cukorszirupokat hozzákeverni. A cukorszirupok előállításának ára alacsony, előállításuk gyors és mivel az összetételük hasonlít a mézére kimutatásuk csak laboratóriumi körülmények között lehetséges. Fő célom volt a kísérlet során kideríteni, hogy egyszerű fogyasztóként meg lehet-e különböztetni a valódi és hamisított mézeket organoleptikus vizsgálatok alapján.

A három kóstolás egyetemi tanórák keretein belül valósult meg, így a válaszadók többsége fiatal egyetemista. Az alkalmakon 50-en vettek részt és kóstolták meg a hat mézmintát majd töltötték ki a 18 kérdésből és értékelési táblázatból álló kérdőívet. A mintákat a saját Szabolcs-Szatmár-Bereg vármegyei méhészetünkben állítottuk elő, kivétel ez alól a 6. minta, amely Nógrád vármegyéből származik. A minták közül kettő hamisított: a 2. közvetett és a 3. közvetlen módon. A 2. minta téli etetett cukor, repce és akácméz keveréke. A 3. minta akácméz és invertcukor (70-30%) egyvelege. A statisztikai kiértékeléshez az R 3.4.2 programot alkalmaztuk. A normál eloszlás ellenőrzése (Shapiro-Wilk teszt) után egyutas varianciaanalízist (one-way ANOVA) Tukey-féle utóteszttel, $p \leq 0,05$ szignifikancia-szint mellett végeztük el.

Az eredmények azt mutatják, hogy a megkérdezettek fogyasztanak mézet és a legtöbben havonta fogyasztják azt. Hallottak már korábban a mézhamisításról és többnyire ismerik annak módszereit. A legtöbben termelőtől vásárolnak mézet, a magyar mézek minőségében jobban

megbízna a külföldi mézekével szemben és nagy arányban felismerték, hogy a kristályosodás a méz esetében természetes folyamat. A minták között ízben, állagban és színben szignifikáns eltéréseket tapasztaltunk. A folyékony mézek kedveltebbnek bizonyultak a kristályos mézekkel szemben. A legtöbb mintát (1., 5., 6.) és egy hamisított mintát (2.) helyesen azonosítottak, azonban a másik hamisított mintát (3.) nem ismerték fel és egy valódi mintát (4.) tévesen hamisnak ítélték. Az eredmények alapján az organoleptikus vizsgálat részben alkalmas a hamisított és valódi minták elkülönítésére.

A jövőben javasolt a mintavétel és reprezentativitás bővítése, az érzékszervi vizsgálatok finomítása, a hamisítás típusának és arányának bővítése, kiegészítés műszeres vizsgálatokkal, illetve a fogyasztói viselkedés és tudás mélyebb elemzése.