

Természet és innováció egy üvegben: Az ízesített akácmézek tudományos és fogyasztói értékelése

Készítette: **Janda Zsófia** Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem, Szent István Campus, Állattenyésztési Tudományok Intézet, Állattenyésztő mérnök Szak, Bsc

Témavezető: **Szabó Rubina Tünde** Tudományos munkatárs, Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem, Szent István Campus, Állattenyésztési Tudományok Intézet, Állattenyésztési-technológiai és Állatjólleti Tanszék

Jelen tudományos dolgozatom célja az ízesített akácmézek hazai és nemzetközi piacának, valamint fogyasztói preferenciáinak komplex vizsgálata, továbbá laboratóriumi minőségbiztosítása és érzékszervi értékelése volt. Magyarország méhészete világszinten elismert, különösen az akácméz prémium minősége révén, amely innovatív ízesítési eljárásoknak köszönhetően az egészségtudatos fogyasztók széles körét képes megszólítani.

A kutatásom három fő pilléren nyugszik.

Elsőként egy 300 fős online kérdőíves felmérés szolgált a fogyasztói vásárlási szokások, preferenciák, ismertség, innovációra való nyitottság vizsgálatára. Az eredmények szerint a levendulás, meggyes, bodzás, citromfüves és vízi mentás ízesített mézeket különböző felhasználás alapján, de valamilyen formában kedvelik. A válaszadók 93%-a rendszeresen vásárol mézet, kiemelten fontosnak tartva a természetességet és egészséges összetevőket. A vásárlás túlnyomórészt piacokon, termelőktől történik, míg a bolti és webáruházi beszerzés háttérbe szorul.

Második pilléreként laboratóriumi vizsgálatokat végeztem. Ezek a vizsgálatok a fizikai-kémiai paramétereket – pH, ORP, elektromos vezetőképesség, TDS, sótartalom, szín CIELAB rendszerben, viszkozitás és állag – mérték a mintákban. Az eredmények minden tekintetben megfeleltek a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak, a növényi-gyümölcsös adalékanyagok csak minimális hatást gyakoroltak a termékek tulajdonságaira.

Harmadszor pedig érzékszervi vaktesztes kóstolót valósítottam meg, amelyen 30 fő vett részt. A levendulás és citromfüves mézek harmonikus, könnyen elfogadható ízvilággal érték el a legmagasabb értékeléseket. A kóstoló szerint a bodzás és meggyes mézek inkább desszertekhez illenek, egyedi aromájuk különleges ízelményt nyújt. A vízi mentás méz pedig limitált, de karakteres választékot képvisel a piacon.

Az elemzéseim azt mutatják, hogy a természetesség, a harmonikus ízvilág és a fogyasztói elvárások egyaránt fontos szerepet játszik a termékek sikerében és a piaci elfogadottságában. A fentiek együttesen képezik a prémium ízesített mézek iránti kereslet alapját, amelyben a termék hitelessége és folyamatos minőségellenőrzése szintén meghatározó tényező.