

## **Tartalmi kivonat (Absztrakt)**

# **Édesítőszeres és a mikrobiom: Hogyan befolyásolják a bélflóra egészségét? Különböző édesítőszer-kombinációkkal fejlesztett üdítőitalok vizsgálata**

**Készítette: Hárságyi-Somogyvári Dalma**

**Élelmiszemérnök BSc**

**Gabona és Iparnövényi Technológia Tanszék**

**Belső Témavezető: Dr. Szedlák Ildikó Judit egyetemi adjunktus**

Szakedolgozatom elkészítése során az elsődleges céлом, hogy négy különböző édesítéssel készült üdítőitalt fejlesszek ugyanolyan ízben. Készítettem egy cukorral édesített kontrollmintát, emellett pedig három különböző édesítéssel készült mintát. Az első Na-ciklamáttal, aceszulfám-K-val és aszpartammal, a második aceszulfám-K-val és szukralózzal, a harmadik pedig Na-ciklamáttal, aceszulfám-K-val és Stevia RA98-cal készült. Az elkészített mintákon különböző méréseket végeztem el, megmértem a szárazanyagtartalmukat, a savtartalmukat és a pH-jukat, ezen kívül pedig kiszámoltam a tápértéküket. A termékfejlesztésem sikeresnek bizonyult.

A méréseim célja az volt, hogy összehasonlítsam a cukorral készült kontrollminta beltartalmi tényezőit az édesítőszerrel készülték beltartalmi tényezőivel. A mérések alapján elmondható, hogy egyedül a minták szárazanyagtartalmában és természetesen a tápértékadataikban tapasztalható jelentős különbség.

Az elkészített mintákkal elvégeztem egy érzékszervi bírálatot is, amivel az egyik célom az volt, hogy felmérjem, a bírálók üdítőital fogyasztási szokásait, ezen belül pedig, hogy milyen arányban fogyasztanak mesterséges édesítőszerrel készült üdítőitalokat, valamint milyen célból. Az érzékszervi bírálat második felében pedig különböző érzékszervi szempontok alapján (szín, illat, globális íz, utóíz, édesség) felmértem, hogy melyik mintát gondolják a leginkább optimálisnak. A bírálat során kiderült, hogy a résztvevők nagy része napi szinten fogyaszt üdítőitalokat, a fogyasztók közül pedig sokan választják a cukormentes változatokat. Ez alapján elmondható, hogy érdemes édesítőszerrel készült üdítőitalokat fejleszteni a cukorral készült italok mellett. Az általam fejlesztett termékek kedveltsége megosztó volt, vegyes vélemények érkeztek a különböző mintákra.

Szakirodalmi áttekintés alapján elmondható, hogy a mesterséges édesítőszernek már több káros hatására is fény derült, sajnos ok-okozati összefüggéseket kevés vizsgálat során tudtak felállítani. A legtöbb vizsgálat megfigyelésen alapul, ezen vizsgálatok megfigyelései alapján elmondható, hogy a mesterséges édesítőszer növelik többek között a 2-es típusú cukorbetegség kialakulását.