
„Clean label” fahéjas hajdinakeksz fejlesztése

Készítette: Szilágyi Bianka

Élelmiszermérnök alapképzési szak

Sütő- és tézstaipari technológiák és minőségügy

Témavezető: Molnárné Jakab Ivett, Tanársegéd, Sütő- és tézstaipari technológiák tanszék

Számtalan fogyasztónak a célja az egészségtudatos étrend kialakítása anélkül, hogy a kellemes ízelményeket megvonná magától. A termékem összeállításánál a fő célom, az volt, hogy egy minél táplálóbb alapanyagokból álló és minél kedvelhetőbb ízvilágú tiszta címkés nassolni valót hozzak létre.

Ebből az okból esett a választásom a fahéjas hajdina keksz készítésére. Az édes kekszek a fogyasztók széles körében kedvelt nassolni valók, emellett a hajdina számos jótékony tulajdonsággal rendelkezik, ahogyan a fahéj is.

A termékek elkészítésénél több receptet is létrehoztam, a szakdolgozatomban felhasznált receptek előtt több alternatívát is kipróbáltam, de vagy túl fahéjas volt a termék, vagy a textúrájával nem volt megfelelő. Végezetül három olyan terméket sikerült létrehoznom, amelyeket érdemesnek tartottam további vizsgálatok alá vetni, mivel az édességük, az ízek harmóniája és a textúrájuk is megfelelő volt.

A mérések során a termékek állományát, antioxidáns kapacitását, vízakivitását, nedvességtartalmát és színösszetételét mértem. Ezekkel a mérésekkel az volt a célom, hogy megállapítsam, hogy mennyire felelnek meg az eltarthatósági követelményeknek a termékek, milyen kemények és milyen homogén a szerkezetük, milyen beltartalmi értékük (az antioxidáns kapacitással) és hogyan tevődik össze a színösszetételük. A termékeim állományai egyenletesek lettek, viszont a gluténmentességükből és a nedvességtartalmukból adódóan kissé puha volt az állaguk. A nedvességtartalmukat és a vízakivitásukat csökkenteni szükséges, az antioxidáns kapacitásuk pedig a boltból vásárolt kontroll mintával közel megegyező. A színük semleges, sárgás-bézs árnyalatú, amit egy természetes összetevőkből álló terméknel az érzékszervi minősítés eredményeiből adódóan megfelel a fogyasztói elvárásoknak.

A labormérések mellett elvégeztem egy érzékszervi bírálatot is, amivel a termékekről alkotott fogyasztói vélemények összegzése volt a célom. Ezáltal egy teljes kép készült a termékekről,

amelyeket a kontroll minta segítségével össze tudtam hasonlítani egy piacon jelenlévő termékkel. A fogyasztók pozitívan értékelték a termékeimet, szívesen fogyasztanak őket rendszeresen.

A termékfejlesztés végső lépése a végleges receptúra kiválasztása volt, ahol figyelembe vettem a fogyasztók véleményét is és a méréseken kapott eredményeket is.

A munkám során beigazolódott, hogy adalékanyagok használata nélkül is létre lehet hozni jó minőségű „snack” termékeket, ami a fogyasztók tetszését is elnyeri.