

Különböző gabonák és édesburgonya felhasználásával készült kenyerek eltarthatóságának vizsgálata

Kun Henriett

Élelmiszermérnöki, Alapképzés, Levelező
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

Belső témavezető: Dr. Kóczán Györgyné, egyetemi adjunktus

Milyen a jó kenyér? A kenyér minőségének megítélése szubjektív, mivel azt jelentős mértékben befolyásolják az egyéni ízlési, kulturális és táplálkozási szokások. A szakdolgozatom célja egy olyan kenyérfajta fejlesztése volt, amely a kovászos technológia hagyományait ötvözi egy modern, egészségtudatos alapanyag – az édesburgonya – felhasználásával. Továbbá annak vizsgálata, hogy az édesburgonya milyen mértékben befolyásolja a kenyér minőségét és eltarthatóságát. A kutatás során négyféle búzalisztet (BL80, alakor, durum, tönköly) vizsgáltam. Első lépésként meghatároztam ezek nedvesség- és sikértartalmát valamint vízfelvevő képességét. Az édesburgonya hozzáadásával készült kovászos kenyereket ezt követően reológiai, tárolási és színmérési vizsgálatoknak vettem alá, valamint érzékszervi bírálatot is végeztem a fogyasztói megítélés értékelésére. Az eredmények alapján az alakorbúzaliszt kedvezőtlen sütőipari tulajdonságokat mutatott, míg a tönkölybúzaliszt teljesítménye elmaradt az aestivum- és durumbúzalisztékétől. A színmérési adatok szignifikáns különbséget jeleztek az aestivum búzalisztből készült kenyerekhez képest a durum- és alakorbúzaliszt esetében, míg a tönkölybúzalisztből készült minták csak kisebb eltérést mutattak. A reológiai és tárolási vizsgálatok szerint a durumbúza- és BL80-as lisztből készült kenyerek rendelkeztek a legkedvezőbb fizikai tulajdonságokkal. Az érzékszervi vizsgálatok nem mutattak szignifikáns különbséget a minták között, ugyanakkor a durumbúza- és közönséges búzalisztből készült kenyerek kapták a legkedvezőbb értékeléseket. Összességében megállapítható, hogy a durumbúzalisztből készült édesburgonyás kenyér mutatta a legjobb technológiai és érzékszervi jellemzőket. A tönkölybúzalisztből készült kenyér megfelelő minőséget képviselt, azonban a gyártástechnológia során nagyobb szakértelmet igényel. Az alakorbúzalisztből készült kenyér az általánosan elvárt minőségi paramétereknek kevésbé felelt

meg. Bár az eltarthatóság pontos meghatározásához további vizsgálatok szükségesek, az eredmények alapján az édesburgonyás kenyér kedvező tulajdonságai révén potenciális jövőbeli termék lehet a modern pékáruk piacán.