

SZAKDOLGOZAT

**Sous-vide technológia alkalmazása Idared
almafajtán**

Hoffer Kristóf

2025

Összefoglalás

A dolgozat során a sous-vide hőkezelés, valamint az ezt követő tárolás hatását vizsgáltuk Idared almafajtán. A kísérletben három különböző hőmérsékleten (60 °C, 70 °C, 80 °C) alkalmaztuk a sous-vide kezelést. A vizsgált paraméterek között szerepelt az állomány, a szín, a pH-érték és tömegveszteség. Ezeket a paramétereket a hőkezelés utáni 0., 2., 5., 7., 14. és 21. napon mértük. A vizsgálat során kontroll mintát is használtunk, és párhuzamos méréseket végeztünk.

A kutatás célja az volt, hogy megvizsgáljuk a sous-vide főzési technika, valamint az ezt követő különböző hosszúságú tárolás hatását a vizsgált paraméterekre, és feltárjuk az ezek mögötti összefüggéseket különböző hőmérsékleten és tárolási időn keresztül.

A méréseket az egyetem laboratóriumában végeztük, ahol a paraméterek méréséhez rendelkezésünkre álltak az intézmény által biztosított eszközök.

Összeségében a keménység csökkenése volt megfigyelhető, amely a kezelési hőmérséklet és a tárolási idő függvényében alakult. A színváltozások vöröses irányba tolódtak a tárolás során. A pH értékek stabilitást mutatott, a tömegveszteség bár hullámzóan, de mindenhol csökkent a hőkezeletlen mintához képest.

Az alkalmazott statisztikai elemzések lehetővé tették a különböző kezelési hőmérséklet és tárolás szerinti minták csoportosítását és összehasonlítását, továbbá rávilágítottak arra, hogy a tárolási idő kisebb hatással bír az egyes paraméterekre, mint a hőkezelés.

Sokszor kaptuk olyan eredményt, amire nem találtunk pontos magyarázatot, ennek pontos megállapítására további mérések lennének szükségesek, vagy a kísérlet megismétlése