

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szőlészeti és Borászati Intézet

SZAKDOLGOZAT

Tóth Anna Liza
ZR9NZ5
2025

SZAKDOLGOZAT KIVONAT

Mustsűrítmény készítés jelentősége napjainkban

Szakdolgozatomban a különböző mustsűrítmények hazai és külföldi elterjedését, technológiáját, jogszabályait és a különböző sűrítéssel készült termékeket ismertetem. Fontosnak tartottam a mustsűrítmények jelenlegi, globális helyzetének megismerését. Fő célom egy alternatív termék ismertetése és kutatása volt, amely során feltérképeztem ezen termék elterjedését, piacát és elkészítési módját. A mustméz egy mustsűrítmény, amely során a must melegítésével a víz elpárolog, míg a természetes cukor és alkotórészek megmaradnak. Kísérletem során a mustméz mellett egy birsalmával ízesített mustmézet is készítettem. Ezen terméknek azért volt jelentősége, mivel fontos kérdések merülnek fel azáltal, hogy mennyire változik az adott termék fizikai, kémia és érzékszervi jellemzői.

A kísérlet során megállapítottam, hogy a mustmézek megfelelő adatokkal rendelkeznek ahhoz, hogy nagyobb piacon megjelenjenek a természetes cukortartalmuk, savtartalmuk és sűrűségük végett. A piacon lévő elterjedt termékekkel összehasonlítva, hasonló eredményekre figyelhettem fel, amely alátámasztja az előző megállapításomat. A jelenlegi piacot tekintve egyre elterjedőbb kereslet van ezen termékekre, illetve a csökkenő borfogyasztás végett egyre nagyobb jelentőséggel bírnak ezen produktumok. A kísérlet során készített két árucikk számításaim szerint megtalálhatja a saját piacát. Az ízesítetlen mustméz, hígabb sűrűsége és karamellás jellegű íze végett az üdítőiparban és a desszertek világában lehet forradalmi. Míg a birsalmával előállított mustméz - a sajátos savanykás íze végett - a gasztronómiában lehet fellendülő. Az ízesített mustmézek egy új piacot is nyithatnak, amely során különböző gyümölcsök ízesítésével lehet próbálkozni és későbbi kísérletek útján vizsgálni ezen új termékeket.