

**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Kaposvári Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Állattermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék**

Flachné Leonhardt Beatrix

**Húskészítmények sótartalmának csökkentése
élelmiszermínőségi szempontok figyelembevételével –
kiemelten bécsi virsli**

Szakedolgozatom középpontjában a bécsi virsli sótartalmának csökkentése áll, figyelembe véve az élelmiszerminőségi és fogyasztói elvárásokat. A kutatás célja annak feltárása volt, miként csökkenthető a nátriumtartalom anélkül, hogy a termék érzékszervi tulajdonságai, szerkezete, eltarthatósága vagy mikrobiológiai biztonsága romlana.

A szakirodalmi áttekintésben részletesen bemutattam a só történelmi és technológiai szerepét, valamint a túlzott sófogyasztás egészségügyi kockázatait. A dolgozatban feltüntettem, hogy a WHO ajánlása szerint napi 5 g sóbevitel lenne az ideális, miközben a magyar lakosság ennek többszörösét fogyasztja. A feldolgozott húskészítmények a legfőbb sóforrások közé tartoznak, ezért az iparág számára kulcskérdés a sócsökkentés megvalósítása. A szakirodalom alapján több stratégia is ismertetésre kerül - köztük a kálium-klorid és más ásványi sók alkalmazása, a fűszeres ízesítés, valamint technológiai innovációk bevezetése - ám ezek hatása gyakran kedvezőtlen az ízre vagy az állományra nézve.

A kísérleti gyártásokat a Privát Húsfeldolgozó Kft.-ben végeztem, ahol háromféle bécsi virsli (Kontroll, 1,5% és 1,0% sótartalommal) készült. A gyártás során a FOSS analizátor segítségével mértem a kémiai paramétereket, míg a fizikai tulajdonságokat az SMS TA.XT Plus állománymérővel. Az érzékszervi vizsgálatokat két független bírálói bizottság végezte: egy belső üzemi bizottság Kaposváron, valamint egy független szakmai bizottság Budapesten.

A kémiai eredmények alapján a keverések és a késztermékek sótartalma az előírt értékhez közelített, azt csak egy esetben lépte át. Az érzékszervi bírálatoknál a kontroll virsli kapta a legmagasabb pontszámot, de a 1,5%-os sótartalmú termék mind ízben, mind állományban alig maradt el tőle, így fogyasztói szempontból elfogadhatónak bizonyult. Az 1%-os változat már jelentős íz- és textúra-vesztést mutatott. Az állományvizsgálatok szerint a csökkentett sótartalom kisebb keménységet és alacsonyabb összetartást eredményezett, azonban a rugalmasság és rághatóság még elfogadható határok között maradt.

A dolgozatban kapott és kiértékelt adatok alapján kijelenthető, hogy a bécsi virsli sótartalma 1,5%-ig csökkenthető anélkül, hogy az érzékszervi tulajdonságok és az állomány minősége jelentősen romlana. A kutatásom eredményei gyakorlati iránymutatást adhatnak a húsipar számára a sócsökkentési stratégiák kidolgozásához, és hozzájárulhatnak az egészségesebb, mégis élvezhető húskészítmények fejlesztéséhez.