



GÖDÖLLŐI CAMPUS

Állattenyésztő mérnöki MSc szak

**A HAZAI PIACON ELÉRHETŐ EGYES TRAPPSITA SAJTOK REOLÓGIAI
VIZSGÁLATAI**

Belső konzulens: Dr. Pajor Ferenc

Külső konzulens:

KÉSZÍTETTE:

SKODA BENCE

R3DUHI

INTÉZET/ TANSZÉK: ÁLLATTENYÉSZTÉSI TUDOMÁNYOK INTÉZET

ÁLLATTENYÉSZTÉS-TECHNOLÓGIAI ÉS ÁLLATJÓLLÉTI TANSZÉK

GÖDÖLLŐ

2023

Összefoglalás

A sajt egy nagyon fontos része az egészséges táplálkozásnak és nem utolsó sorban rendkívül finom is. Értékes fehérjék, ásványi anyagok, vitaminok és zsírok tápanyag forrása. Felhasználásának számtalan variációja létezik, és elsősorban attól függ, hogy milyen keménységű sajtot használunk fel az ételek elkészítéséhez.

A régészek felfedezték, hogy már az ókori Egyiptomban is ismerték a vaját és a sajtot, amiket magas korszakban tároltak. Valószínűleg a Közép-Ázsia nomád törzsei találták ki azt, hogy az állati bőrből készített tömlőben a tejből lehet létrehozni ezt a jó ízű és tápláló ételt. A Rómaiak elsajátították a sajtgyártást, és az őket jellemző hatékonyságukkal gyorsan művészeti szintre fejlesztették azt. A római birodalom bukásával a sajtkészítés mediterrán területeken, keresztül terjedt Európa irányába. A középkor során a szerzetesek újítók és fejlesztők lettek, valamint nagy rajongói és támogatói a sajtoknak. A tizenkilencedik század elején vált ismét közkedvelté, viszont ebben az időszakban történt, hogy a sajtgyártás jelentős része a mezőgazdasági kisüzemekből a gyárakba került át.

A világ népesség növekedése, illetve a megemelkedett élelmiszer-igény is egyre nagyobb jelentőséggel bír a mindennapokban is. Így az élelmiszerelőállítás optimalizálása fontos céllá vált az emberiségnek. A társadalomban sajnos még sok család étkezési szokásából hiányzik, mint rendszeresen fogyasztott élelmiszer.

A tejtermelésre hasznosított fontosabb fajták: Holstein Fríz, Jersey, Szimentáli, Ayrshire

A tejnek több fontos elkészítési folyamaton is át kell esniük, hogy az általunk jól ismert sajttá alakuljon.

A sajtoknak számtalan fajtája van, mivel a készítési módszer változatos, sőt az oltó baktériumtenyészet sokszor titkosan kezelt. A trappista sajt az egyik francia eredetű félkemény sajt. A legnépszerűbb sajt Magyarországon, az ország sajtforgalmának 70 százalékát adja.

A kísérletem a különböző minőségű trappista sajtok keménységét és állagát vizsgálta meg, a kapott eredmények azt bizonyítják, hogy az egyes sajtok között ezekben az értékekben szignifikáns különbségek vannak, amik pedig nagyban befolyásolhatják ezeknek a termékeknek az élvezeti értékét.