

Szakdolgozat kivonat

Berezvai Márton

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai intézet

Állattermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék

Élelmiszermérnök alapképzés

Laskagombával dúsított, csökkentett hústartalmú hamburgerpogácsa állományának vizsgálata

Készítette: Berezvai Márton

Belső konzulens: Kenesei György

Budapest

2024

Összefoglalás:

Az emberi szervezet számára, nagyon fontos a húsfogyasztás, mivel fontos fehérjéket, esszenciális aminosavakat, telített zsírsavakat, fontos ásványi anyagokat (pl.: vas, B vitamin és kalcium) tartalmaz, melyek bevitele elengedhetetlen egy egészséges szervezethez. Fontos ezekkel a tényekkel szembeállítani azt a jelenséget is, hogy a húsfogyasztás mértéke folyamatosan növekszik, akár a népességnövekedéstől függetlenül is, és ez nagyon megterheli a Földet, nagyban hozzájárul a környezetünk romlásához. A takarmánynövények termesztésétől kezdve egészen az üzletbejutásig rengeteg energia használdik el, és óriási kibocsátásokat jelent ez.

Ezért lehet fontos elgondolkozni a húsfogyasztás csökkentésén, mivel a tápértékét ezeknek az élelmiszereknek senki sem vitatja, bár vannak veszélyes hatásai is hosszú távon. A legfontosabb mégis a fogyasztott hús minősége és mennyisége, környezeti szempontból pedig hogy honnan és milyen körülmények közül kerül az asztalra.

Méréseim és kísérleteim célja egy olyan hamburgerpogácsa elkészítése volt, aminek az alapja hús és gomba. Két különböző hőkezeléssel, sütőben és rostlapon sütöttem meg öt általam készített csökkentett hústartalmú hamburgerpogácsamintát, amik 10-20-30-40-50%-os gombatartalmúak voltak. Valamit öt bolti vagy gyorséttermi referenciával foglalkoztam, melyeket Lidl szupermarketből és a Burger Kingből és a McDolnald's-ból szereztem be. Ezek közt a minták közt voltak klasszikus és teljesen vegán hamburgerpogácsák is.

Az általam hőkezelt mintáknak mértem a tömegveszteségét a hőkezelés hatására, az állományát egy állománymérő műszerrel, és ezek korrelációját, tehát hogy milyen erős kapcsolat van a két eredményhalmaz között. Mindkét vizsgálatnál várt értékek jöttek ki, de főleg a grillen egész nagy szórás volt megfigyelhető. A sütőben elkészített mintákra pozitív, a grillezett mintákra negatív korreláció jött ki, ami egyértelművé tette számomra, hogy mekkora különbség van a két sütési mód közt, és mennyivel egyenletlenebb hőkezelést biztosít a rostlap.

Későbbi, akár élelmiszeripari vagy akár csak otthoni felhasználásra maximum 30% gombatartalomig tudom ajánlani rostlapon, mivel azok kellően könnyen kezelhetők sütés és forgatás közben, illetve a gomba nem vesz el annyit a termék élvezeti értékéből vízeségével és furcsa állagával. Érdeemes lehet a későbbiekben kisebb szemcsemérettel kísérletezni a jobb kohézió és a következetesebb eredmények érdekében, esetleg más típusú gombákat is kipróbálni más típusú húsokkal. Továbbá érdemes lenne kipróbálni a kombinált hőkezelést,

esetleg folyamatközi fagyasztással kísérletezni, és érdekes lenne megnézni a gomba-hús keverék kéméletes hőkezelésre vonatkozó adatait.

Szakdolgozatom eredményeivel a húsfogyasztás csökkentésének egy alternatívájára szeretnék rámutatni, ezzel hozzájárulva egy nagyobb célhoz, a környezetszennyezés csökkentéséhez.