

Kiss Edina
Magliszttel készített gluténmentes muffin fejlesztése

A szakdolgozatom legfőbb célja egy olyan gluténmentes muffin receptúrájának a kidolgozása volt, amelyet különféle maglisztekkel dúsítottam a jobb beltartalmi értékek érdekében. A dolgozatban három féle maglisztet vizsgáltam: csipkebogyómagliszt, vörös szőlőmagliszt és napraforgómagliszt. Első lépésként meghatároztam a lisztek nyersfehérje tartalmát Kjeldahl-módszerrel, amelyből látszódott a napraforgómagliszt kiemelkedően magas fehérjetartalma a másik két fajta liszthez képest. Készítettem egy kérdőívet, amivel felmértem a fejleszteni kívánt magliszttel készülő muffinok iránti keresletet és fogyasztói elfogadást. Ezután, egy létező receptúrát alapul véve, sok kísérleti sütés után megállapítottam a maglisztek optimális koncentrációját a bázisliszthez képest. A fogyasztói igény felmérése után, a tészta elkészítéséhez szükséges joghurtot lecseréltem vegán krémre, mert sokan jelezték a kérdőív során, hogy fontos nekik a gluténmentességen kívül a tejfehérje mentesség is. Három különböző muffint készítettem, a három féle maglisztből, majd mindegyiknek elkészítettem az áfonyával dúsított változatát is, így összesen hat féle muffint kaptam, amelyeket különböző szempontok alapján összehasonlítottam. Egy SMS TA-XT2 típusú állománymérő berendezéssel megmértem a muffinok tésztáit, hogy keménységüket jellemezni és számszerűsíteni tudjam. Továbbá, 15 fő segítségével érzékszervi tesztek végeztem a következő tulajdonságokat figyelembe véve: külső megjelenés, szín, illat, állomány, íz. Az öt tulajdonságot együttesen értékelve a csipkebogyómaglisztes muffin áfonyával dúsított verziója volt a legkedveltebb a bírálók körében. Kíváncsi voltam az elkészült muffinok beltartalmi értékeire, így kiszámoltam a tápértéküket és összehasonlítottam egy normál, előre csomagolt, boltban kapható gluténmentes muffinnal. A termékfejlesztésem utolsó lépéseként gazdagítási számításokat végeztem, amelyek alapján megbecsültem, hogy kb. mennyibe került egy darab muffinnak az előállítás. Ehhez figyelembe vettem az alapanyagok, felhasznált energia, csomagolóanyagok és a befektetett munka költségeit és végeredményként kb. 270 forintra jött ki egy darab muffin előállítási költsége. A dolgozatom végén pedig javaslatokat tettem, hogy milyen tulajdonságok vizsgálatával szeretném folytatni a kutatásomat a jövőben.