

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Táplálkozás-Élelmiszertechnológia szakirány

Gyümölcs és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

Hajabács Zsófia

Fehérbor alapú zselédesszert termékfejlesztése

---

A gyümölcs ősidők óta az emberi étkezés esszenciális eleme. A dzsemek, zselék és a tartósított gyümölcsök jelentős piaci termékek, amelyeket gyakran használnak más célra nem alkalmas gyümölcs felhasználására.

Definíció alapján a zselé olyan édesség, amely géles állagú és állománykialakítók, mint például pektin, agar-agar, karragenát vagy zselatin hozzáadásával készül. A gyümölcslé, nektár vagy bor felhasználható zselé készítésére, cukor továbbá zselésítő anyag hozzáadásával.

A borzselé is egyfajta zselé, amelyet gyakorlatilag ugyanúgy készítenek, mint a gyümölcszselét. Leginkább a tradicionális bortermelő országokban készítik. A borzselét a nagyobb és kisebb üzletláncok polcain jelenleg még nem igazán forgalmazzák desszert formájában. Többnyire borlekvárként található meg az üzletekben, azon belül is kisebb hazai termelői boltokban. A borzselé készítésénél a legapróbb részletekre is oda kell figyelnünk, hogy megőrizzük a bor karakterességét. A borfajta kiválasztásánál nagy hangsúlyt fektetnek a bor ízére. A forralás során fellépő párolgás csökkenti az alkoholtartalmat. Akkor megfelelő az elkészített zselé, ha sima felületű, tiszta színű és édeskés ízű. A borzseléket, borlekvárokat általában húsok mellé tálalják, édes-savanyú szószok alapjaként használják.

Szakdolgozatomban fehérbor alapú zselédesszert termékfejlesztésével foglalkoztam. Dolgozatom készítésekor a kísérleteket a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék hallgatói laboratóriumában végeztem. Céлом az volt, hogy kifejlesszünk egy olyan fehérbor alapú borzselé desszertet, mely megfelelő zselés állaggal és színnel rendelkezik, mindemellett a fogyasztók ízletesnek és érdekesnek találják, illetve a zselékre vonatkozó előírásoknak, követelményeknek is megfelel.

Kezdetben különféle analitikai vizsgálatokat végeztem modell oldatokkal, majd három különböző fajtájú félédes, fehérborral, végül pedig a kiválasztott félédes, fehérborból készült borzseléekkel. A kísérletezés során, az állománykialakítás alkalmával több jellegű, valamint

fajtájú állománykialakítóval próbálkoztam, különböző adagolási módszerekkel (hidegen, melegen). Minden szempontból megfelelő állagot csak az agar-agar állománykialakítóval értem el. A zselatinnal is megkötött a zselé, viszont 2 óra elteltével, szobahőmérsékleten el kezdett olvadni. Karragenáttal és pektinnel 24 óra hűtőben tárolással sem dermedtek meg a minták zselés állagúra. Ezeket a kísérleteket modell oldatokkal végeztem, mely azt jelenti, hogy a kiválasztott borokkal azonos pH-val rendelkező pufferoldatokat használtam. Miután megtaláltam a számomra alkalmas állománykialakítót, kiválasztottam a hozzá legmegfelelőbb fehérbort. Három fajta félédes fehérborral végeztem a kísérleteket: Cserszegi fűszeres, Tokaji furmint, Muskotály. A Cserszegi fűszeressel és a Tokaji furminttal 24 óra hűtőben való tárolás után sem értem el zselés állagot. A Muskotály- félédes, fehérbor hozta az elképzelt eredményt, sikerült a zselés állag elérése. Első körben 50%-os refrakcióval készítettem el a borzseléket, így viszont rettentő édesnek bizonyultak, a bor ízét szinte nem is lehetett érezni. Állagra még hozták is a zselés jelleget, viszont a színük nem volt teljesen megfelelő, homályos, nem átlátszó, cukortól eltömített színű volt. Ezután próbálkoztam a szárazanyagtartalom csökkentésével, mely sikeresnek mutatkozott. 40%, majd 30%-os refrakcióra csökkentettem a mintákat. Szebb, áttetsző színű borzseléket kaptam, illetve az ízükben is javulást tapasztaltam. Édes, de kicsit savanykás ízérzet, melyből már kiérezhető a bor íze is. A borokon pH mérést, szárazanyagtartalom mérést és színmérést végeztem. Az elkészült borzselé mintákon pedig műszeres állománymérést és színmérést végeztem, végül pedig érzékszervi vizsgálatokat. Az érzékszervi bírálatokat, melyek kóstolálos vizsgálatok voltak, laikusok végezték. 3 különböző borzselé mintát kóstoltattam meg, melyeket betűkből és számokból álló kódokkal láttam el, így az érzékszervi bírálók, nem tudták, hogy miben különböznek a borzselék, illetve, hogy melyik melyik. A bírálati lapon ezeket a betű- és számkódokat használták, ahol külön pontozták a színt, ízt, állományt, illatot és az összbenyomást.

Mind az érzékszervi, mind a műszerekkel mért eredményeim alapján kijelenthető, hogy a fehérbor alapú borzseléknél kifejezetten jó ötlet volt a szárazanyagtartalom, ezzel együtt a cukortartalom csökkentése, ugyanis ezáltal egy kellemesebb ízérzetet, szebb és megfelelőbb állagú zselét kaptunk, nem mellesleg a kevesebb cukortartalom által egy egészségesebb borzselét.