

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Élelmiszertechnológia és termékfejlesztés
Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

Horváth Noémi
Smoothie gyümölcsitalok termékfejlesztése

Diplomadolgozatom elkészítése során célul tűztem ki egy olyan smoothie termékcsalád megalkotását, mellyel szélesebb körben megismertethetem a hazánkban megtermő számtalan gyümölcsben rejlő lehetőséget.

A smoothie gyümölcsökből és zöldségekből turmixolással készített krémes ital, mely egy vagy több gyümölcs ehető részeit tartalmazza hígítatlanul.

Számos tanulmány foglalkozik a nem kielégítő zöldség- és gyümölcsfogyasztás globális problémájával. A felgyorsult, rohanó világban a fogyasztók sokszor a kényelmet és a gyorsaságot helyezik előtérbe, elsősorban feldolgozott, előre csomagolt, kész- vagy félkész termékeket választanak. Az előre elkészített, boltok polcairól könnyen leemelhető smoothie gyümölcsitalok, így nem csak az egészséges életmódra törekvő vásárlók számára kínálnak megoldást, hanem az egyszerűsége, praktikuma törekvőknek is. Nem szabad ugyanakkor megfeledkezni arról a tényről, hogy ezek a termékek alapanyagaik okán magasabb árfekvésűek, így nem minden fogyasztó számára válnak hozzáférhetővé.

Dietetikai tanulmányaim során nagy hangsúly helyeződött az idényjellegű gyümölcsök és zöldségek fogyasztására, melyre magánéletében is fokozottan figyelek, valamint igyekszem népszerűsíteni. Emellett törekszem a környezettudatosságra, ezért az italok alapanyagaival kiválasztása során elsődleges szempont volt számomra, hogy csak hazai idénygyümölcsöket válogassak az összetevők sorába, melyeket szintén Magyarországon megtermő zöldségekkel egészítettek ki.

Munkám céljával egy olyan négy termékből álló termékcsalád megalkotását tűztem ki, melynek tagjai a négy évszakot tükrözik mind ízükben, mind megjelenésükben, valamint az adott évszakban megtermő alapanyagokat tartalmazzák.

Az üzletek polcain jelenleg nem találtam olyan terméket mely ne tartalmazna valamilyen déli gyümölcsöt, jellemzően banánt.

Dolgozatomban vizsgáltam a táplálkozásbiológiai szempontból fontos összetevők (antocianin, polifenol, antioxidáns) mennyiségét az elkészült termékekben. A hatályos rendeletben foglaltak alapján kiszámítottam a tápértéket és vizsgáltam a smoothie-k reológiai tulajdonságait.

A műszeres méréseket kiegészítve érzékszervi bírálatot is végeztem, tizennyolc képzetlen bíráló részvételével.

A pH mérés eredményeit alátámasztották a kóstolás során adott válaszok. A fogyasztók is a két nyári italt tartották a legsavanyúbbnak. A színmérés esetében ez csak részben igaz, ugyanis a műszeres méréssel összhangban, a téli smoothie-t tartották a legélénkebbnek, azonban a fogyasztók fakóbbnak találták a két nyári és a tavaszi italt az ősziénél, pedig a mért L* értékekben nem volt számottevő különbség.

A viszkozitás mérés eredményei alapján a legsűrűbben folyó minta a nyári 2-es lett, melyet az érzékszervi bírálat eredményei is alátámasztották. A leghígabb a tavaszi lett, azonban a fogyasztók nem tapasztaltak állománybeli eltérést a tavaszi, őszi és téli italok között.

Az érzékszervi bírálat során kapott eredmények alapján nem emelkedett ki egyik termék sem a sorból, nem volt legkedveltebb, vagy kevésbé kedvelt ital. Annak érdekében, hogy a jövőben a fogyasztói igényeknek jobban megfelelő terméket tudjunk létrehozni, érdemes feltérképezni a fogyasztói preferenciákat.

Az antioxidáns, polifenol és antocianin mérések során a két nyári és a téli minták esetén kaptam magasabb eredményt. Ez alapján elmondható, hogy érdemes a termékeket a magasabb táplálkozásbiológiai értékek érdekében valamilyen bogyós gyümölccsel vagy célkával kiegészíteni.

Összességében kielégítőnek tartom a termékfejlesztést, sikerült ízben, színben, állományban megfelelő termékeket előállítanom.