

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Édes- és zsiradékgyártó technológiák és minőségügy

Gabona és Ipari Növény Technológiai Tanszék

Molnár Melinda Vivien

Antioxidáns hatású fűszernövény alkalmazása édesipari termékekben

---

Szakdolgozatom célja az volt, hogy a közismerten antioxidáns hatású rozmaring növény, illetve illóolaj felhasználásával olyan édesipari terméket készítsek, amelyben az antioxidáns hatás kimutathatóan megmarad és a termék élvezeti értéke kedvező.

Előkísérletek alapján fehércsokoládé alapú termékeket készítettem részint rozmaring őrléménnyel, részint az ugyanabból a növénytételből vízgőzdesztillációval lepárolt illóolajjal. Ugyancsak az előkísérletek alapján választottam meg a receptúrákban szereplő rozmaring érzékszervileg is elfogadható mennyiségeit. A por állagú rozmaringból 0,25-3,00 %-nyi mennyiséget, az illóolajból 0,08-1,00 %-nyi mennyiséget használtam.

Az antioxidáns hatást részint az összes polifenol tartalom mérésével (Folin-Ciocalteu módszerrel), részint a vasredukáló képességen alapuló módszerrel (FRAP: Ferric Reducing Ability of Plasma) állapítottam meg. A mérések eredményeinek kiértékeléséhez a minták nedvességtartalmát is megmértem, mivel az eredményeket szárazanyagra számolva adtam meg. Vizsgálataim során igyekeztem a legmegfelelőbb módszertannal dolgozni. A kapott eredményeimet jól szemléltetett ábrák és táblázatok segítségével igyekeztem szemléltetni, hozzá korrekten lefolytatott értékelési leírást biztosítani.

A spektrofotometriás méréseken túl nagy hangsúlyt fektettem az organoleptikus vizsgálatokra is, hiszen a termék elkészítésének fő pontja a fogyaszthatóságán múlik.

Az érzékszervi bírálatot egy 45 fős laikus fogyasztókból álló bizottsággal végeztem el, amelynek során a minták ízprofilját elemezték 8 megadott faktor mentén. Ezen túlmenően online piackutatást is végeztem, amelynek során 240 önkéntes kitöltő adott választ.

A mérési eredmények alapján megállapítottam, hogy az antioxidáns hatás mindkét mért jellemzője esetében, a növekvő rozmaring mennyiségének függvényében, jelentős növekedést mutatott.

Az ízprofil analízis eredménye alapján összehasonlíthattam, hogy a porított állagú rozmaringot tartalmazó csokoládé, vagy a rozmaring illóolajat tartalmazó csokoládé kedveltebb a bírálók körében. A rozmaringport 1% mennyiségben tartalmazó termék bizonyult a legkedveltebbnek. Az eredmények és a következtetések alapján megállapíthattam, hogy a bírálók többsége a kóstolás során a rozmaringport tartalmazó csokoládék érzékszervi tulajdonságait kedvezőbbnek vélték, a rozmaring illóolajat tartalmazó csokoládékkal szemben.

Az online piackutatás pedig azt eredményezte, hogy a rozmaringos csokoládét a válaszolók több mint 40%-a szívesen fogyasztaná és csak kb. 20% zárkózna el a vásárlástól. Az is egyértelmű volt, hogy a válaszolók közepes árkategóriájú termékként fogadnák el a rozmaringos csokoládét.

Molnár Melinda Vivien Szakdolgozat