Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Élelmiszermérnök
Gabona és Iparinövény Technológiai Tanszék

Huczka Bálint
Csicseriborsó lehetőségei a modern táplálkozásban

Munkám célja a csicseriborsó által kínált modern élelmiszeripari lehetőségek feltárása volt. A témába beleásva magam, tudatosult bennem, hogy sütőipari terméket, egészen pontosan piskótát szeretnék fejleszteni az adott hüvelyes növény felhasználásával. A szakdolgozatom keretein belül társadalmi rétegek segítését is célkitűzésnek vettem, akik a vegánok és a tojásallergiában szenvedők. A megfelelő reológiai tulajdonságokkal és érzékszervi jellemzőkkel rendelkező piskóta megalkotása mellett szerepet játszott a gazdaságosság és az egészséges táplálkozás.

A piskótákban a tojás állománykialakító szerepét a csicseriborsó felvert leve, másnéven az aquafaba váltotta fel. Hideg aquafabával érdemes dolgozni, mivel így könnyebben habbá verhető. A mintákat SMS állománymérő berendezés, Minolta színmérő készülék és érzékszervi teszt segítségével vizsgáltam. A piskóták szerkezetét frissen, 48 órásan és 96 órásan mértem. Ezzel lehetőségem nyílt feltérképezni az állományuk időbeli változását. Az állomány- és szerkezetvizsgálat értékelését regresszió analízis, t-próba, illetve oszlopdiagram segítségével vittem véghez. A statisztikai, illetve a grafikus kiértékelési módszerek által kapott eredmények azt mutatták, hogy a hagyományos tojásos piskóta és a csicseriborsó konzerv felhasználásával készült piskóta frissen ugyanolyan szerkezettel rendelkezett, míg a száraz csicseriborsóból készült keményebb állományú volt. Az idő múlásával a tojásos piskóta tartotta meg legjobban a puhaságát. Mivel az aquafaba vízbázisú állománykialakító, így könnyebben végbe ment a vízvesztés, ezáltal jobban keményedett a piskóta. Érdemes lenne az állománymérést 24 óránként elvégezni, ez több adatot szolgáltatna, és pontosabban meg lehetne határozni a piskóták szerkezetének időbeli változását.

A színmérés, és az érzékszervi vizsgálat eredményei bebizonyították, hogy nagy különbség van a piskóták színei tekintetében, ezáltal ránézésre kevésbé vonzó a csicseriborsós termék. Az érzékszervi vizsgálat során a bírálóknak azonban a többi tulajdonsággal nem volt különösebb problémájuk, többen előnyben is részesítették az állományuk és ízük terén a

Huczka Bálint Tartalmi Kivonat

tojásossal szemben. Természetes színezék hozzáadása (pl. kurkuma vagy sáfrány) javíthatja a termék színét, ám ezzel jelentősen növeljük az elkészítés költségét.

Azt a konklúziót vontam le, hogy frissen, a konzerv levével készült piskóta állománya vetekszik a tojásossal, ám a száraz csicseriborsóból főtt aquafabás hiába gazdaságosabb anyagilag, állománya terén háttérbe szorul mellettük. A már nem friss piskóták között a tojásos puhasága győzedelmeskedett. Összességében teljes mértékben használható az aquafaba a tojás kiváltására, ám az elkészült terméket frissen érdemes fogyasztani.

Huczka Bálint Tartalmi Kivonat