

Dolgozat címe: Sörös krémmel töltött bonbon termékfejlesztése

A dolgozatot készítő hallgató neve: Varga Miklós

Élelmiszermérnök, BSc. nappali tagozat
Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Gabona és Iparnövény Technológiai Tanszék

Belső témavezető: (Dr. Soós Anita, egyetemi adjunktus, Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Gabona és Iparnövény Technológiai Tanszék)

Legfőbb célom egy sörös krémmel töltött bonbon megalkotása volt, amely kereskedelmi piacra kerülve tökéletes ajándék lehet akár a sörkedvelőknek, valamint a nem kedvelőknek egyaránt.

Munkám elején egy előkísérletet végeztem, ahol 18 féle sörös krémet készítettem különböző fajtájú és mennyiségű sörök felhasználásával. Vizsgáltam a krémeket színmérés és érzékszervi bírálat alapján. A színmérés eredményeinek a kiértékeléséből jól láthatóvá vált, hogy különböző sörök és csokoládék hatására milyen mértékben változnak a színkoordináták. Az előkísérlet eredményeinek kiértékeléséből egyértelművé vált számomra melyik krém lesz a legjobb választás a bonbonba.

A kiválasztott ganache krém viszkozitását összehasonlítottam a bonbon hüvelyét és talpát alkotó étcsokoládéval. Összehasonlítottam továbbá a 2022. októberében és 2023. márciusában készített krémek nedvességtartalmát és vízaktivitásukat. Megállapítható, hogy tárolás hatására csökkent a minták nedvességtartalma és a vízaktivitásuk.

A kész bonbonok megalkotása után tárolás előtt és után állománymérést végeztem, a szűrési és a felületi keménység vizsgálata céljából. A tárolás eredményeiből megállapítható, hogy a tárolás hatására a bonbon puhult, veszített a keménységéből. A hűtőben légmentesen dobozban a tartósítószer-mentes krém 9 hónapig őrizte meg a minőségét.

Legvégül érzékszervi bírálatot tartottam, ahol a résztvevők a kész bonbonokat tudták minősíteni. Ennél az érzékszervi bírálatnál a termék tulajdonságait, egy strukturáltan skálát kellett bejelölniük a bírálóknak. Az érzékszervi bírálat sörös ízre adott férfi és női válaszok

alapján nemenkénti összehasonlítást is végeztem varianciaanalízissel (ANOVA), hogy a válaszok között található-e szignifikáns eltérés.

Célkitűzéseimnek megfelelően sikerült egy mindenki által kedvelt enyhén sörös jellegű krémet előállítani. Továbbfejlesztési lépéseket végiggondolva érdemes lenne még inkább a csokoládéhoz hasonló viszkozitású krémet fejleszteni, valamint különböző hőmérsékleteken tárolási kísérletet végezni.