

Gluténmentes, szénhidrátcsökkentett és rostban gazdag péksütemény fejlesztése

Radóczy Lilla

Élelmiszermérnök alapszak, nappali munkarend

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Élelmiszertudományi Kar

Gabona és Iparnövény Technológiai Tanszék

Belső témavezető: Dr. Kóczán Györgyné egyetemi adjunktus

Napjainkban egyre több ember küzd valamilyen ételérzékenységgel. Ennek egyik gyakori példája a gluténérzékenység. A diagnosztizált betegeknek gluténmentes diétát kell folytatniuk, és ez gyakran nemcsak az érintettek, hanem családtagjaikra is kihat. Emellett sokan saját magukat diagnosztizálják cöliákiásnak és kerülnek a gluténtartalmú élelmiszerek fogyasztását. Ennek következtében a gluténmentes termékek piaca már túlmutat az egyszerű étrendi megkorlátozásokon, és mondhatni divattá vált.

A gluténmentes élelmiszerek iránti növekvő kereslet hatására az élelmiszeripar folyamatosan keresi az új lehetőségeket a hagyományos gluténtartalmú élelmiszerek helyettesítésére. A gluténmentes sütőipari termékeknél általánosságban tapasztalható, hogy magas cukor és keményítőtartalommal rendelkeznek, amelyek túlzott fogyasztása egészségügyi szempontból kedvezőtlen. Számos betegség kialakulásának a kockázatát növeli, mint például a cukorbetegség.

A szakdolgozatom célja egy népszerű péksütemény a kakaós csiga, gluténmentes változatának, a kakaós tekercsnek a fejlesztése volt. Kutatásom során állományát és érzékszervi tulajdonságait vizsgáltam. A fő cél az volt, hogy olyan termékeket fejlesszek, amelyek megfelelnek a gluténmentes diétát követők igényeinek, és versenyképes alternatívát nyújtanak, a már meglévő gluténmentes pékáruk mellett. Az alapanyagok kiválasztásánál hangsúlyos szempont volt a magas beltartalmi érték és az alacsony ár. Ezért a barna rizsliszt és a gluténmentes zabliszt mellett döntöttem, lisztkeverékek helyett, és figyelmet fordítottam az allergének elkerülésére az egyéb összetevők esetében is. Három típusú tekercs receptúrát készítettem egy vegán és cukormentes, egy tojással és laktózmentes termékekkel készült cukormentes változatot és egy vegán, cukorral készült változatot. A termékek elkészítésekor azonos arányokat alkalmaztam a receptekben, de eltérő összetevőket használtam (például laktózmentes tejtermékeket, egy másik típusban tejmentes alternatívát).

A kisült mintákon állományvizsgálatot végeztem, és figyeltem a keménység változását négy különböző időpontban. Ennél a vizsgálatomnál az átlagos keménység nem mutatott szignifikáns változást az idő múlásával. Emellett érzékszervi vizsgálatokat is végeztem, annak érdekében, hogy felmérjem a fogyasztók elégedettségét az íz, textúra és külső tulajdonságok tekintetében. Az érzékszervi vizsgálatnál a különböző típusú kakaós tekercsek között jelentős eltérést tapasztaltam. Az érzékszervi vizsgálatot a Past4 statisztikai szoftver segítségével, egytényezős varianciaanalízis (one-way ANOVA) alkalmazásával végeztem. Az eredmények azt mutatták, hogy bár a cukorral édesített termék volt a legjobb ízű, a tojással és laktózmentes tejtermékekkel

készült cukormentes változat rendelkezett összességében a legjobb érzékszervi tulajdonságokkal.

A kutatás eredményei alapján fontosnak tartom a gluténmentes sütőipari termékek választékának bővítését és a beltartalmi jellemzők fokozott figyelembevételét, amely még inkább lehetővé teheti a kereslet növekedését ezen termékek iránt.