

Mészáros Krisztina

A csokoládéval kapcsolatos aromakerekék és referencia anyagok áttekintése

---

Szakedolgozatomban érzékszervi analízist végeztem egy tízfős bírálói panel segítségével 9 étcsokoládé mintán keresztül. 3 csoportra osztottam a 9 fféle étcsokoládét, az alábbi szempontok alapján:

- Magyar manufaktúra különböző bean-to-bar étcsokoládéi
- Európai manufaktúrák egy termőterületről származó étcsokoládéi
- Szupermarketekben kapható, nagyipari, tömegtermelt, prémium besorolású étcsokoládék

A kísérletet a MATE érzékszervi laborjában végeztem, a ProfiSens szoftver segítségével.

11 szempont szerint értékelték a panel tagjai a 9 különböző étcsokoládét, melyek kitértek a színre, az alapízekre, és a különböző ízjegyekre. Referencia mintát nem állapítottam meg, mert nagyon különbözőek voltak a csokoládék.

A bírálók piros fény mellett dolgoztak, hogy ne befolyásolja őket a minták színe, ennek ellenére az eredmények alapján sikerült jól behatárolniuk színeket.

Az alapízeknél a savasságot, keserűséget, fanyarságot, és az édességet vizsgáltam, illetve egy külön alfejezetben az ízjegyek összességét elemeztem. A bírálók sikeresen állapították meg a különböző minták alapízait, látványos különbségeket mutattak ki. Az első csoportban a 3 minta egymástól sokban eltért, míg a másodiknál kis különbségek voltak az alapízek tekintetében. A harmadik csoportnál a keserűség és az édesség dominált, ami a hozzáadott kakaópornak és cukornak köszönhető.

Az ízjegyek esetében is sikerült kimutatni, hogy az első két csoport esetében a magas minőségű csokoládéokra jellemző ízjegyek domináltak a mintákban, míg a harmadik csoportnál a kakaós, vaníliás, azaz a nagyipari csokoládéokra jellemző ízek voltak a dominánsak. A második csoport esetében hangsúlyosak voltak a gyümölcsös ízjegyek, némi magvas tónusokkal, minimális fűszerességgel. A harmadik csoportnál szembevető volt, hogy alig lelhető fel bennük domináns ízjegy, a kakaós és vaníliás ízek kivételével. A diagram nagyon eltolódott a kevésbé jó ízjegyek irányába. Hiába prémium besorolásúak ezek a csokoládék, a sötét pörkölés, az olcsóbb alapanyag és a hozzáadott adalékanyagok miatt

uniformizált ízvilágúak. Sokan emiatt gondolják, hogy az étcsokoládé keserű, hosszú, kellemetlen az utóíze, és ezáltal nem is finom. Ezzel szemben a bean-to-bar csokoládék számos pozitív ízjeggyel rendelkeznek, és egy komplex ízvilágot hoznak létre, adalékanyagoktól mentesen. A kísérletemet sikeresnek értékelem, mert sikerült kimutatni a különbségeket a mintákban, és a panel résztvevői igazolták a feltételezéseimet.

Mészáros Krisztina Összefoglaló