

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Tartósítóipari technológiák és minőségügy

Gyümölcs és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

Komáromi Anna Kitti

Kollagénes tea alapú üdítőitalok termékfejlesztése

---

A szakdolgozatom fő témája a kollagén állománymódosító hatása tea alapú üdítőitalok esetében, amelynek jelentősége legfőképp a fogyasztó egészségmegőrzésének szempontjából van. A mai világban egyre nagyobb figyelmet kap a kollagén alkalmazása, hiszen rendkívül jótékony hatással van a szervezetünkre, ezen felül a teákkal történő felhasználása, melyek plusz olyan vegyületet tartalmaznak, melyek hozzájárulnak az egészséges életmód fenntartásához.

Számomra ez a téma maga az alapanyagok miatt is kedvelt, a kollagén pótlás fontossága és működésének mechanizmusa rendkívül izgalmas, valamint a teák az általam választott tartósítóipari technológiák és minőségügy fő specializáció miatt felkeltették az érdeklődésemet, hiszen a tárgyak keretein belül sok hasznos tudást szereztem az üdítő-gyümölcsitalok gyártását illetően. Ezeken felül a dolgozatomban kitértem magára a moringa fogyasztására is, amely szintén pozitív hatással van az emberi szervezetre, mely számomra rendkívül fontos, hiszen jómagam is figyelek az egészséges életmód fenntartására, ezért érdekesnek bizonyultak a vizsgálatok eredményei, amelyek a különböző kollagén dúsítás különbségeit elemezték.

Dolgozatom célja a mindennapi fogyasztásra alkalmas érzékszervileg élvezhető kollagénnel dúsított tea alapú üdítőital termékfejlesztése volt. Az egészségtudatos élelmiszerek fő szerepet kaptak a dolgozatban, hiszen a különböző teákban, mint a fehértea, zöldtea és fehér teakeverék első sorban moringa, nyomelem és polifenol vegyület található meg, valamint a kollagén pótlás pozitív egészségügyi hatása is bizonyított tény.

Több mérést végezve a különböző mintákkal, jelen esetben a minta, amellyel dolgoztam és a méréseket végeztem három különböző teafajta volt: zöld, fehér és fehér teakeverék. A három mintát természetes adalékanyagokkal párosítottam, mint citromsav és édesítőszer, ezzel is segítve az egészségtudatos táplálkozást. Talán a legfontosabb adalékanyag, melyet ezen felül kiemelnék, az a kollagén volt, melynek rendkívül jótékony szerepe és hatása van az emberi szervezet számára. Mivel a szervezet kollagént előállítani nem tud, így annak élelmiszerbe, avagy folyadékba juttatása volt a legfőbb cél, erre halkollagént választottunk. Ezt az elegyet

vizsgáltam kísérletek által, melyeknek eredményeit a dolgozatomban tüntettem fel. A három féle teafajtán belül három csoportot különítettem el, a sima Kontroll mintát, a 2 grammal és a 4 gramm kollagénnel dúsított elegyet.

A mérések, vizsgálatok a következők voltak: zavarosság és sűrűségmérés, polifenol-tartalom meghatározása, szín és viszkozitás mérés, legutolsó sorban pedig a szárazanyagtartalom meghatározása volt. Ezek a vizsgálatok elősegítették, hogy levonhassuk a következtetéseket, számolások alapján, diagrammokon keresztül pedig kiválaszthassuk a legmegfelelőbb mintát. A legmegfelelőbb minta kiválasztásakor fontos volt, hogy az elegy érzékszervi bírálattal is vizsgálva legyen. Végül sorban pedig az összes mérés eredményeit összefoglaltam, melyek megkönnyítették, hogy a három teafajtát, illetve azok csoportjait össze lehessen hasonlítani egymással és ténylegesen a legjótékonyabb, legízletesebb terméket ki lehessen választani, mely versenyképes lehet az élelmiszeripari piacon.

A szakdolgozat vizsgálatait és annak eredményeit összefoglalva elmondható, hogy a háromféle tea mérései olyan adatokat adtak, amelyek várhatóak voltak. Érzékszervileg vizsgálva a különböző kollagén mennyiséggel dúsított teákat, számomra a fehér teakeverék lett a kedvenc, hiszen ez a változat járul leginkább hozzá az egészség megőrzéséhez. Összességében a kollagén állomány módosító hatásának vizsgálata az üdítőitalok esetében sikeres volt, valamint a termékek fejlesztése is, csupán fogyasztói oldalról kérdéses a termékek elfogadása.