

Pál Bernadett

Kakukkfű és kamilla kivonat élelmiszeripari alkalmazásának lehetőségei

A szakdolgozatom témája a kakukkfű és kamilla kivonat élelmiszeripari alkalmazásának lehetőségei voltak. Azért erre a témára esett a választásom, mert a munkahelyemen, munkám során számtalanszor dolgoztam kamilla és kakukkfű kivonattal és be szerettem volna bizonyítani, hogy kivonat formájában, élelmiszerben alkalmazva is megállják helyét a jótékony hatásaik. A paradicsom színanyaga a likopin, melynek rengeteg jótékony élettani hatása van. Nem csak betegségmegelőző, de védelmet nyújthat bizonyos ráktípusok ellen is. Erős antioxidáns hatással rendelkezik. A kísérletem fő célja az volt, hogy bebizonyítsam, hogy ezen kivonatok képesek javítani vagy legalábbis megőrizni a paradicsom likopin tartalmát. A lehető legjobb eredmény érdekében én magam készítettem el a felhasznált kivonatokot, majd ezeket a GYEMSZI-OGYI 2/2013-MAG számú közlemény alapján vizsgáltam be, mellyel megállapítottam, hogy a kivonat megfelelő, illetve felhasználható a kísérlet további szakaszában.

A kísérletet során két mintasort készítettem. Először paradicsomlevet gyártottam gyümölcscentrifuga segítségével. A lé egyik felét 10 percig hőntartottam majd lehűtöttem, a lé másik felét nem hőkezelttem. Mind a hőkezelt, mind a nem hőkezelt mintába megadott koncentrációban kakukkfű, illetve kamilla kivonatot adagoltam. Ezután hetente néztem a pH, a refrakció valamint a szín változását. A tárolási kísérlet végén likopin tartalmat, összes polifenol tartalmat és antioxidáns kapacitást mértem. A kísérlet eredményeképpen egyértelműen látszott az adatokból, hogy a hőkezelt kamilla kivonatot tartalmazó minták értékei a legkiemelkedőbbek. Megtudtam, hogy a kamilla kivonat képes javítani a paradicsomlé likopin tartalmát, így a kísérletet sikernek könyvelhetjük el. A kakukkfű kivonatos minták értékei sem voltak rosszak, de nem volt lényeges különbség az ellenminta, valamint a kivonatot tartalmazó minták között. A hőkezelt kamilla kivonatot tartalmazó minták esetében mindegyik érték kiemelkedő volt, nem csak a likopin tartalom. Az összes polifenol tartalom és az antioxidáns kapacitás is ezen mintáknál volt a legmagasabb. Ezen adatok ismertetésében kijelenthető, hogy a kamilla kivonat használatával javíthatjuk a paradicsomlé ezen értékeit.