

## **Kézműves bio citromív készítése és vizsgálata funkcionalitás tükrében dolgozat összefoglalás**

A *Kézműves bio citromív készítése és vizsgálata funkcionalitás tükrében* című dolgozatom témája több szinten is aktuális, mind szakmai, mind személyes vonatkozásban. Tanult szakmámból kifolyólag szívügyemnek tekintem az olyan cukrászipari termékek készítését, amelyek nem csupán élvezeti értékükkel tűnnek ki a tömegeből, hanem beltartalmukkal is. Így fordultam a funkcionális élelmiszerek felé, melyek egyre nagyobb hangsúlyt kapnak az élelmiszeripari kutatások során.

Céljaim között szerepelt egy olyan termék elkészítése és bemutatása, amely helyet követelhet magának a funkcionális élelmiszerek között. Felmérni a vásárlók attitűdjét a biotermékekkel és a funkcionális élelmiszerekkel kapcsolatban, bemutatni, hogy a citrom és a csokoládé is lehet jótékony hatású alapanyag, illetve hogy a bio- és kézműves termékeknek is helye van a modernizálódó cukrászatok polcain.

Munkámat a termékben előforduló főbb nyersanyagok, élelmiszerek irodalmi vizsgálatával kezdtem, részletesen bemutattam az azok előállításához használt élelmiszeripari technológiákat, főbb típusaikat, kitértem a beltartalmi jellemzőikre is, ezzel is alátámaszva azok funkcionális lehetőségeit.

A dolgozat második részében a bemutatott nyersanyagok gyakorlati alkalmazásával elkészített bio citromívek technológiáját mutattam be, majd a késztermékkel kapcsolatos érzékszervi vizsgálaton alapuló, kérdőíves, illetve interjú formájában végzett felmérés eredményeit közöltem.

Az érzékszervi vizsgálatnál végzett felmérés során a legjobb értékelést a legmagasabb kakaótartalmú termék kapta, ami alátámasztja, hogy a termékénél a pozitív élettani hatásokat kifejtő kakaó magas aránya kifejezetten javítja a termék élvezeti értékét is, így az „egészségesebb” élelmiszer egyúttal finomabb is. A kérdőíves felmérés eredményeinek vizsgálata azt mutatta, hogy a fogyasztók jelentős többségét foglalkoztatja az egészséges táplálkozás, és a legtöbben nemcsak pozitív attitűddel rendelkeznek a kézműves és bio

termékek iránt, de szívesen vásárolnának is ilyen típusú cukrászati termékeket. A kérdőív eredményei világosan megmutatták, hogy az általam elkészített termékhez hasonló, funkcionálisan is működő készítmények kiválóan beilleszthetők a modern cukrászatok kínálatába is.

Az interjúk során kifejezetten szakmai szemlélettel rendelkező, elkötelezett szakembereknek tettem fel a kérdéseimet. Fontosnak tartom, hogy ne csupán a laikus vásárlók, de a mélyebb folyamatokat egészében szemlélni képes szakemberek véleményét is kikérjem a témában, hiszen a termék funkcionális élelmiszerként történő megvalósíthatósága is elengedhetetlen volt számomra. Kitértem a jelenkor egyik legnagyobb problémájára, a fenntarthatóság kérdésre is, különös tekintettel a helyben termelt élelmiszerek pozitív hatásaira, hiszen nem elég, ha egy élelmiszer egészséges, ha a termelésének körülményei hosszú távon nem fenntarthatók (gondoljunk csak az avokádóra).

Összességében azt gondolom, hogy a dolgozatban megnevezett célokat sikerült elérnem, az általam készített termék mértékletesen fogyasztva valóban jótékony hatással van az egészségre, így nevezhető funkcionális élelmiszernek. A kérdőíves felmérés eredményeinek vizsgálata alapján kijelenthető, hogy a társadalom alapvetően nyitott a hasonló élelmiszerekre, sőt, azonos árkategória esetén jelentős többségben a kézműves, bio minősítéssel rendelkező nyersanyagokból készített bonbonokat választaná. Ezzel párhuzamosan kijelenthető, hogy a dolgozat keretein belül elkészített, fenntartható forrásból származó nyersanyagokat tartalmazó bonbon és az ahhoz hasonló termékek joggal követelnek helyet maguknak a hagyományos cukrászipari termékek mellett, akár azok egészséges alternatívájaként.