

A csokoládé, mint fermentált alapanyag kombinálása egyéb tejsavbaktériumot tartalmazó fermentált élelmiszerrel

Mózesné Balogh Adrienn

Élelmiszermérnök mesterképzési szak

Élelmiszertudományi és technológiai Intézet

Gabona és Iparnövény Technológia Tanszék

Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék

Belső konzulens: **Badakné Dr. Kerti Katalin**
Tanszékvezető, egyetemi
docens

intézete/tanszéke: Gabona és Iparnövény
Technológia Tanszék

Társ konzulens: **Dr. habil Gere Attila**
egyetemi docens

intézete/tanszéke: Árukezelési és Érzékszervi
Minősítési Tanszék

Jelen tanulmány során egy olyan édesipari csokoládétermék létrehozása volt a célom, ahol a savanyított hozzávalókat tartalmazó termékeket a fogyasztói réteg is elfogadja és szívesen fogyasztja, mindemelett fontos része volt a hozzáadott anyag kíméletes kezelése a tejsavbaktériumok fennmaradása érdekében, hogy a szervezetünkbe jutva pozitívan támogassák a bélflóránkat és egyéb jótékony hatásait fejtsék ki. Azonban fontos megemlítenem, hogy jelenleg az érzékszervi elfogadhatóság vizsgálata került a középpontba, a tejsavbaktériumok túlélése érdekében csak a kíméletes előállítási eljárás mód volt kivitelezett, túlélési arány vizsgálat nem történt.

Előállítottam a kísérlet során hét féle termékvariációt, amiből négy variáció került tesztelésre. a tesztelésre került változatok a liofilizált savanyúkáposztás, liofilizált kovászosuborkás, szárított savanyúkáposztás és a kontroll minta, amely étcsokoládés küldő burokból és étcsokoládés ganacheből állt.

A színmérés vizsgálat során a minták színe többnyire egységesnek mondható, egyedül a liofilizált savanyúkáposztás minta mutatott világosabb színtényezőt.

Az állománymérés során kiütközött a kontroll minta túlzó keménysége, a savanyúkáposztás minták közepes eredményt, a kovászos uborkás minta pedig puhább textúrát mutatott.

Az érzékszervi vizsgálatok nagyon sokrétű eredményt adtak, egy 83 főből álló laikus bírálói csoport kóstolta meg a mintákat és töltötte ki a kérdőívet, amely főként terméktulajdonságot, CATA értékeket, rangsorolást és demográfiai adatokat tartalmazott.

A kapott adatok teljesen összeegyeztethetőek a másik két vizsgálat eredményeivel, a legkedveltebb termék a liofilizált savanyúkáposztás minta lett, így az is beigazolódott, hogy a Foodpairing® módszere megállja a helyét.

A kovászos uborkás minta nagy bírálói megosztottságától függetlenül, a bírálók nagyobb százaléka kedvelte a minta ízvilágát, és kisebb százalékban voltak azok a bírálók, akik teljesen elvetették a terméket. A szárított savanyúkáposztás minta nem tudott nagy ízintenzitást vagyis ízelményt adni a fogyasztóknak.

Javaslom a liofilizált savanyúkáposztás minta forgalomba hozatalát, főként, bio- illetve egészségtudatos fogyasztók számára ajánlva, véleményem szerint ez az egyik legalkalmasabb termék az tudatos táplálkozást kedvelő társadalmi réteg számára.