

Tartalmi kivonat

Gyümölcszelék termékfejlesztése

Baschán Árpád

Gyümölcs- zöldségfeldolgozás szaktanácsadó, szakirányú továbbképzés, levelező

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Budai Campus, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet/Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

Belső témavezető: Dr. Szalóki-Dorkó Lilla egyetemi adjunktus, Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

Külső témavezető: (név, beosztás, munkahely megnevezése)

A táplálkozás minőségének javítására világszerte igény van, megfigyelhető a természetes, fenntartható, egészséges élelmiszerek és italok iránti növekvő kereslet. A gyümölcsök és zöldségek a konyhák alapvető nyersanyagainak részét képezik, és létfontosságú szerepet játszanak abban, hogy friss, tápláló és egészséges ételeket biztosítsanak a világ bármely korosztályú fogyasztója számára. A gyümölcsök és zöldségek az egész világon az egészséges táplálkozásra vonatkozó ajánlások sarokkövei.

Mivel a zöldség-gyümölcs fogyasztás az alapvető tápanyagszükséglet kielégítésén túlmutató előnyökkel jár, indokoltak az olyan termékfejlesztések, amelyek támogatják a zöldség-gyümölcs bevitel növelését elősegítő étrendi és termékoldali változásokat, fejlesztéseket.

A zselés gumicukrok népszerűsége az egyszerűen fogyasztható formátumuk, vonzó ízük és megjelenési formáik, valamint megfelelő összetételük esetén az egészségügyi előnyeik miatt ugrásszerűen megnőtt. A hagyományos étrend-kiegészítőkkel ellentétben a zselés gumicukrok kényelmes és élvezetes módot kínálnak arra, hogy a természetes összetevőket egyszerűen építhessük be a napi táplálkozási rutinunkba.

Köztudott, hogy milyen nehéz elérni a gyerekeknél, hogy a gyümölcsöket és zöldségeket a növekedésükhöz és fejlődésükhöz szükséges mennyiségben fogyasszák. A bemutatásra kerülő zselés gyümölcs-tabletta áthidalja ezt a problémát azzal, hogy egy olyan ízletes, könnyen rágható és emészthető formulában valósul meg, amellyel egyszerűbb megnyerni a gyerekeket

a fogyasztásukra olyan évszakokban is, amikor eleve nehéz a megfelelő beltartalmú és mennyiségű gyümölcshöz jutni.

Ez a munka feltárta, hogy a tisztán gyümölcspüréből, gyümölcsvelőből, gyümölcslemből készült zselés gomicukorkák kifejlesztése olyan alternatívát jelenthet az egészséges édességtermékek számára, amelyek megfelelnek a fogyasztók egészségesebb alternatívák iránti igényeinek.

A kifejlesztett termékek színe és texturális tulajdonságai ugyan különbözőek voltak, de további fejlesztésekkel (állományjavítók arányának, fajtájának optimalizálása, pektin és kollagén kipróbálása stb.) egységesíthetők a termékek állaga a termék színétől függetlenül.

A kifejlesztett készítmények tápértéke lehetővé tesz néhány állítást: jelen összetételében a Sárga termék magasabb energiatartalmú, mint a Piros, jóllehet egyszerű cukortartalma alacsonyabb.

További elemzésekre van szükség a zselés gomicukorkák időbeli stabilitásának megfigyeléséhez, vízaktivitásuk csökkentéséhez a megfelelő és biztonságos eltarthatósági idő megállapítása érdekében, valamint megfelelő gyártási és csomagolási megoldások kidolgozásához, hogy a termék nagyobb mennyiségben is elérhetővé válhasson.