

SZAKDOLGOZAT

Rikker Anita Márta

2024.



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
**Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Gyümölcs-
és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék**

Dolgozat címe: Birs fajták sajtgyártásra való alkalmasságának vizsgálata

A dolgozatot készítő hallgató neve: Rikker Anita Márta

Szak, képzési szint és munkarend megnevezése: Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó
szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Intézet/tanszék (ahol a dolgozat készült) megnevezése: Élelmiszertudományi és Technológiai
Intézet Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

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

Az utóbbi években, évtizedekben egyre jobban előtérbe kerültek a hagyományos ízek, a hagyományos technológiával készített jó minőségű élelmiszerek és nem utolsósorban az egészségre gyakorolt hatás sem. A birs egy világszerte elterjedt gyümölcs, melyet nem nyers gyümölcsként fogyasztanak elsősorban fanyar íze, kemény állaga miatt, hanem különböző módokon történő feldolgozásával vált az emberek kedvencévé. A gyümölcs felhasználásával készülhet gyümölcslé, lekvár, dzsem, pálinka, de akár birssajt is, mely jelen szakdolgozat témája. Munkám során öt fajta birs különböző paramétereit vizsgáltam (*'Bereczki fajta'*, *'Bereczki bőtermő'* fajta, *'Leskovaci'* fajta, *'Vranja'* fajta, *'Cydora robusta'* fajta). Munkám során az alábbi paramétereket vizsgáltam: a gyümölcs összes szárazanyagtartalom meghatározását, vízdoldható szárazanyagtartalmát, színét, antioxidáns kapacitását (FRAP) és összes polifenol tartalmának (TPC) meghatározását, nedvességtartalom változását. Ezeken túl a vizsgált fajták felhasználásával birssajt került elkészítésre, melyet egy 20 fős laikus bíráló csoport bevonásával érzékszervi vizsgálatnak vettem alá, valamint elkészült a birssajtok

színmérése, állománymérése is. Az eredmények értékelése során paraméterenként sorrendet állítottam fel, mely a 4. táblázatban került bemutatásra. A vizsgálati eredmények tükrében nem lehet kiemelni egyetlen birsfajtát sem, amely kimagaslóan a legjobb alapanyagnak bizonyult volna a gyümölcsajt elkészítésekor, a bírálócsoporthoz véleménye sem volt szembetűnően ellentétes, mivel az adott pontok 87,7 és 91,05 között találhatók. A *'Leskovaci'* fajtának volt a legnagyobb összes szárazanyag tartalma (22,23 %) és vízdoldható szárazanyag tartalma (16,77 ref%), míg az antioxidáns kapacitása, polifenol tartalma, a fajtából készült gyümölcsajt rugalmassága és a bírálócsoporthoz adott pontok alapján a második helyre szorult. Az egészségvédelem szempontjából az egyik legfontosabb FRAP és TPC értéke a *'Bereczki'* fajtának volt, azonban a birssajt állomány mérése során e fajta bizonyult a legkevésbé keménynek (keménysége 709,4 gf) és rugalmasnak (6,1 mm), valamint a bírálócsoporthoz az e fajtából készült birssajtot tette az utolsó helyre. A *'Vranja'* összes szárazanyag tartalma, vízdoldható szárazanyag tartalma, antioxidáns és polifenol tartalma alapján az öt vizsgált fajta közül az utolsó helyre szorult. A *'Vranja'* fajtából készült birssajt keménysége azonban messze a legmagasabb értéket mutatta, mintegy másfélszeresét a többi fajtából készült birssajtnak. A *'Bereczki bőtermő'* fajta összes szárazanyag tartalma és vízdoldható szárazanyag tartalma, valamint a fajtából készült birssajt keménysége által a második helyen végzett. A *'Cydora robusta'* fajta, mint gyümölcs nem mutatott kimagasló értékeket sem pozitív, sem negatív irányban, viszont a színmérés során a legjobban barnult, a bíráló csoport tagjaihoz azonban az ebből a fajtából készült birssajt állt a legközelebb minimálisan megelőzve a *'Leskovaci'* fajtából készült birssajtot. A bevezetőben feltett kérdésekre miszerint a fajtaválasztásnak milyen szerepe van a feldolgozás során elkészült birssajt állományára, melyik birsfajtából készülhet a „legfinomabb” birssajt, nem kaptam kielégítő választ. A válasz megadásához további vizsgálatokra van szükség. A birs egészségre, szervezetre gyakorolt hatása, különféle egészségvédő alkotóelemei kimagasló értéket mutatnak, élelmiszeripari felhasználhatóságának széles tárháza elvitathatatlan, s elmondható, hogy a birs feldolgozásával készült élelmiszerek magas hozzáadott értéket tartalmaznak, s többek között a birssajt az emberek számára egy csemege, kulináris élvezet.