

# Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem

## Gödöllői Campus

### Műszaki Intézet

#### Szakirányú továbbképzési szak

## ABSZTRAKT

*Klenáncz-Nagy Patrícia*

### **Természetes méz fizikai és kémiai paramétereinek vizsgálata hőkezelés hatására**

A termelői akácméz esetében a három különböző hőmérsékleten végzett hőkezelési kísérlet (50°C-60°C-70°C) során az érzékszervi vizsgálat esetében, mint a méz Pfund-értékben való szín meghatározása nem mutatott változást. Az alacsony beltartalmi értékekkel rendelkező fajtaméz esetében, mint az akácméz kijelenthetjük, hogy szignifikáns változásokat nem észlelhattünk egyik hőkezelés során sem, annak ellenére sem, hogy a termék egy évvel korábbi pergetési időből származott, és a magas hőfokon tartás (70°C) sem okozott a mézben színváltozást. A fizikai-kémiai paraméterek vizsgálata során a víztartalmi értékek csökkenése azonos mértékben ment végbe a termékben mind a három hőmérséklet esetében. A méz eltarthatósága szempontjából fontos tényező a víztartalmi érték, ahhoz, hogy minőségi terméket fogyassunk, fontos, hogy a termékben erjedési folyamatok ne menjenek végbe, így a közel azonos végső 17%-os víztartalmi eredményeket pozitívan értékelhetjük. Azonban a méz minőségét tekintve további fontos tényezőként kell figyelembe vennünk a méz hidroximetil-furfurol tartalmát, melyet a tárolási idő és a kezelési módszerek befolyásolnak a legjobban. A kísérletek során egyértelműen választ kaptunk arra, hogy a magas hőmérsékleten való kezelés nagymértékben árt a termék minőségének, valamint, hogy a hosszú tárolási idő alatt ugyanúgy végbe mennek a bomlási folyamatok, csak lassabb léptekben. Az egyre növekvő fogyasztói igényeket tekintve, mint a folyékony méz értékesítése, továbbá a technológiai oldalról akadályt okozó kristályosodás folyamatos kihívásokat jelent a méz feldolgozás szempontjából, ezért szükség van a melegítésre, de csak a megfelelő szakértelemmel és odafigyeléssel érthetjük el a minőség megtartását.