

GYÜMÖLCSNEKTÁROK CUKORTARTALMÁNAK CSÖKKENTÉSE SZUKLARÓZ ÉS STEVIA ALKALMAZÁSÁVAL

Béres Csenge, Máté Mónika

Magyar Agrár- és Élettudomány Egyetem, Budai Campus, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet,
Budapest, Magyarország
mate.monika.zsuzsanna@uni-mate.hu

Élelmiszereink hozzáadott cukor tartalmának csökkentése a hazai gyártók egyik fontos feladata. Ennek oka főként egészségügyi szempontokra vezethető vissza, hiszen a túlzott cukorbevitel komoly egészségügyi kockázattal járhat, pl. elhízás, kardiovaszkuláris vagy daganatos betegségek. Ugyanakkor a NETA (Népegészségügyi Termékadó) adó befizetése ösztönzőleg is hat a gyártókra a termékek cukortartalmának csökkentésében.

A fogyasztók széles köre azonban elvárja, hogy a korábban alkalmazott, nagy intenzitású mesterséges édesítőszer helyett az új generációs, lehetőleg természetes édesítő anyagokat alkalmazzák, pl. a steviát. A tapasztalat az, hogy a stevia önmagában való alkalmazása nehézkes kesernyés utóíze miatt, ezért általában kombinációk formájában használja az ipar.

Kutató munkánk során a célunk az volt, hogy megvizsgáljuk az élelmiszeriparban eddig kevésbé elterjedt szukralóz felhasználási lehetőségeit, és viselkedését steviával kombinálva hőkezelt gyümölcsnektárok tárolása során. Továbbá, hogy javaslatot tegyünk az optimális édesítőszer arányra a meggy- és málnanektárok esetében.

A szacharózzal készült kontrol minta mellett a stevia és a szukralóz hét különböző kombinációját próbáltuk ki. A mintákat hőkezeléssel készítettük és hat hónapos tárolás során követtük nyomon a legfontosabb minőségi paraméterek változását: pH-érték, zavarosság (NTU), vízdoldható szárazanyagtartalom, szín (L^* , a^* , b^* , ΔE^*), összes monomer antocianin tartalom, összes polifenol tartalom, antioxidáns kapacitás, érzékszervi jellemzők (szín, íz, illat, állomány, összbenyomás).

Eredményeink alapján megállapítottuk, hogy az édesítőszernek nincs jól definiálható hatása a pH értékre, az antocianin és polifenol tartalomra, illetve az antioxidáns kapacitásra. Jelentős hatást a zavarosság mérésénél okozott a meggy nektár esetében, ahol egyenetlen tendenciát vettek fel az értékek. A színváltozásnál megfigyelhető volt, hogy a stevia és a szukralóz külön alkalmazva kevésbé van hatással a minták színére, mint egymással kombinálva. Az antioxidáns kapacitás eredményeit figyelembe véve a málna és a meggy nektár esetében is az ideális a 4 hónapos tárolás.

Az érzékszervi bírálat során a meggy nektárokat jobban preferálták a bírálók, közülük is leginkább az édesítőszeres megoldásokat, kiemelve a 10% stevia – 90% szukralóz arányt. A meggy nektárok antioxidáns kapacitás, illetve polifenol és antocianin tartalom szempontjából is kedvezőbbek voltak. Az édesítőszer színre gyakorolt hatása is kisebb volt, mint a málna nektároknál.

Kulcsszavak: stevia, szukralóz, színváltozás, gyümölcsnektár

Köszönetnyilvánítás: MATE Tudományos Diákköri (TDK) Műhelyek támogatása pályázat