

KÜLÖNBÖZŐ ROSTDÚSÍTÓ ANYAGOK ALKALMAZÁSA KENYÉRBEN

Szőke-Trenyik Eszter, Tamás Hunor, Bakos Tiborné, Szabó P. Balázs

Szegei Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Szeged, Magyarország
trenyik.eszter@mk.u-szeged.hu

Bevezetés: Napjainkban a fogyasztók tudatosabb táplálkozási szokásaik nyomán fokozott szerepet fektet az élelmiszertudomány a megfelelő minőségű táplálkozásra, tápanyag bevitelre, illetve az egészséges életmódra, melynek alapkövei közé sorolhatók a rostok. Magyarországon jellemző, hogy a lakosság rostszegényen táplálkozik, amin segítene a rosttal dúsított élelmiszerek fejlesztése és a rostok alapvető élelmiszerekhez adagolása, ilyenek például a sütőipari termékek. Ez adja az egyik legnagyobb kihívást napjainkban az élelmiszeriparnak, a termékfejlesztőknek és kiugrási lehetőséget is jelenthet a sütőüzemeknek.

Anyagok és módszerek: Munkánk során rostdúsító anyagokként használtunk zabkorpát, kókuszlisztet, bambuszrost lisztet, almarostot, konjac lisztet, útifűmaghéjlisztet és chiamaglisztet. A vizsgálatunk célja különböző rostdúsító anyagok felhasználásával tészta készítése, ezen tészták szerkezeti tulajdonságainak vizsgálata. Emellett a próbatermékek és késztermékek vizsgálata, beltartalmi paramétereinek meghatározása és ezek alapján az adott rostdúsító anyagok minősítése, hatásának vizsgálata az alkotott termékekre. A próbasütés a legkomplexebb kísérlet a sütőiparban, ezért a különböző rostok felhasználásával próbacipókat készítettünk, melyeket minősítettünk (alaki hányados, tömeg, térfogat, érzékszervi minősítés).

Eredmények és értékelésük: A kókuszliszt és a chiamagliszt felhasználásának eredményei közül a chiamagliszttel készült próbatermék alaki hányadosa, térfogata, nyersrost-tartalma, nedvességtartalma volt kiemelkedő. A zabkorpa és a kókuszliszt ellentétes hatásával olyan kombinált termékeket hozhattunk létre, mely íze nem, vagy legalábbis csak kevésbé tért el a kontroll, azaz a fogyasztók által megszokott érzékszervi tulajdonságokkal bíró terméktől. Említésre méltó még a késztermék hamutartalma is, ami szintén nem várt eredményeket hozott: a legnagyobb hamutartalommal bíró mintának a zabkorpát várhattuk, ehhez képest a legkisebb ásványianyag-tartalommal rendelkezett.

Következtetések: A rostdúsítás során használt útifűmaghéjliszt túl kemény, nehezen formálható tésztát eredményezett. A konjac liszt a magas rosttartalma ellenére használhatatlannak bizonyult a sütőipari termékek esetén. A vizsgálataink alapján a chiamagliszt bizonyult a legmegfelelőbbnek. Habár az iparban már készítenek chiamag hozzáadásával kenyeret, ám de örlemény formájában kevésbé jellemző. Ennek oka az EFSA előírása lehet, illetve a chiamagliszt örlemény formájában – ahogyan ez kísérleteink során is bebizonyosodott – hajlamosabb a csomósodásra eltérő tárolási feltételek mellett.

Kulcsszavak: rostdúsítás, bambuszrost, próbacipó, konjac liszt, chiamag