

Schmidt Eszter
Energiacsökkentési lehetőségek a csokoládé esetében és termékpiaaci trendek

Összefoglaló

A kakaóalapú termékek már évezredek óta kapcsolódnak társadalmunk szokásaihoz, ünnepi alkalmaihoz. Ahogy az emberiség tudása, technológiai lehetőségei változnak, ezzel együtt változik az élelmiszerek kínálata is. Csecsemőként az első alapíz, amit megismerünk, az édes és ha nem is tudatosan, de a későbbi életünk során is ehhez az ízhez társítjuk a legtöbb pozitív asszociációt (biztonság, boldogság, elégedettség, stb.), ezért is fogyasztjuk - sok esetben sajnos túl - szívesen a különféle édességeket. A túlzott mértékű energiabevitel és ezzel párhuzamosan a fizikai aktivitás csökkenése miatt egyre gyakoribbak az erre visszavezethető egészségügyi problémák, úgy mint a túlsúly és következményeként jelentkező mozgásszervi problémák, a cukorbetegség, gyerekeknél hiperaktivitás, stb., amelyek kialakulása megelőzhető, a tünetei pedig mérsékelhetőek lennének megfelelő táplálkozással és életmóddal. Ezen okok miatt nyernek létjogosultságot és növekvő arányú piacrészt a különböző energiacsökkentett élelmiszerek. Célcsoportjuk elsősorban azok a fogyasztók, akik már kialakult betegség miatt, vagy preventív szándékkal döntenek az egészségtudatosabb táplálkozás mellett.

Dolgozatomban megvizsgáltam, milyen elméleti lehetőségek adódnak a csokoládék energiatartalmának csökkentésére, és ezen lehetőségek közül melyek valósíthatóak meg a termelésben. A gyakorlati oldal mellett vizsgáltam a jogszabályi környezetet is, ami a technológiai és gazdaságossági szempontok mellett szintén fontos tényező egy adott termék piacának alakulása során.

Az elméleti oldal átfogó bemutatásához a nemzetközi szakirodalmat vettem alapul, a ténylegesen vizsgált termékpalettát annak számossága miatt azonban csak hazai piacra, azon belül is a töltetlen, táblás csokoládékéra korlátoztam. Munkám során vizsgáltam a főbb alkotók alacsonyabb energiatartalmú alternatíváinak felhasználásait, a fogyasztói adagok méretének megváltoztatását.

A kakaómassza mellett 3 főbb alapanyag közül a kakaóvaj helyettesítését találtam a választott termékkörnél a legkevésbé járható útnak, mert mind mennyiségi mind minőségi oldalról szigorú követelményeknek kell megfelelni, emellett a növényi eredetű zsírok energiatartalma között nincs jelentős különbség sem. Olyan terméket, amely energiatartalmának csökkentését kifejezetten ílymódon érték volna el, nem találtam.

A tejpor a csokoládé mintegy negyedét alkotja. Helyettesíthetősége más fehérjetartalmú összetevőkkel elméletben lehetséges lenne, léteznek alacsonyabb energiatartalmú alternatívák is (pl. növényi alapú fehérjekészítmények, tejsavó izolátum, tejsavó koncentrátum), a gyakorlatban ez a technológiai megoldás nem terjedt el egyelőre, alkalmazása inkább a beltartalmi értékek javításának célját szolgálja, mint a dolgozatban bemutatott, magas fehérjetartalmú csokoládénál.

A legjelentősebb energiacsökkentő hatású megoldás jelenleg a szacharóz helyettesítése más természetes és/vagy mesterséges édesítőszerrel felhasználásával. A csokoládépiac vizsgálata során azt tapasztaltam, hogy a kisebb és nagyobb gyártók egyaránt törekszenek - részben a jogi szabályozások, irányelvek hatására - portfóliójuk ilyen irányú bővítésére, és legnagyobb arányban a hozzáadott cukor nélküli termékek megfelelő édességének kialakításához cukoralkoholokkal, illetve intenzív édesítőszerrel egészítik ki a receptúrákat. A kézműves szektor az egészségtudatosság szempontjából inkább az alapanyagok prémium minőségét emelik ki, továbbá azt, hogy természetes alapanyagokat használnak, a csökkentett cukortartalmú termékeket pedig azért fejlesztik, hogy a magas minőségű termékek élvezetéről azoknak se kelljen lemondani, akik speciális igényekkel rendelkeznek.

A volumentermelő cégek jellemzően együttesen alkalmaznak több lehetőséget - legelterjedtebben a cukor helyettesítését a méretcsökkentéssel kombinálva - ami az egy-egy fogyasztási egységre vetített energiamennyiség csökkenéséhez vezet.