

Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar  
Csokoládé-, kávé-, teakészítő mester szaktanácsadó szakirányú  
továbbképzési szak  
Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

Lovas Viktória  
Kávécseresznye-pasztával töltött csokoládé termékfejlesztése

---

Szaktervezési témám célja a kávécsersznye csokoládé termékben való felhasználása volt, munkámban ennek a termékfejlesztési folyamatnak a lépései, eredményei jelennek meg.

A megvalósítandó termék fejlesztését irodalomkutatással kezdtem, ami alapján összefoglaltam mind a csokoládé, mind a kávé eredetét és feldolgozási módszereit. A kávéval kapcsolatos kutatások alatt külön figyelmet fordítottam a kávécsersznye felhasználhatóságára úgy a technológia, mint a jogi szabályozás nézőpontjából.

A receptúrák kidolgozása során többféle módszert alkalmaztam a kávécsersznye termékbe való illeszthetőségének megoldására. Így jutottam el a főzetkészítéshez, a karamellizáláshoz, ill. a pektines sűrítéshez.

Összesen négy különböző típusú termék receptúráját dolgoztam ki. Egyes termékeket gyümölcsösen intenzívebb, másokat csokoládés jellegűre készítettem. A termékeim kivétel nélkül töltött csokoládék, ét- vagy fehércsoki korpusszal. A csokoládék temperálását, ahogy a receptúra- és termékfejlesztés többi részét is, otthon végeztem.

A legyártott termékeket az Egyetem laborjában penetrometriás méréseknek vettem alá. A kapott adatok feldolgozása során t-próbát alkalmaztam a feltételezésem helyességének megállapítására. A mérés során kapott adatok alapján keménységi sorrendet állítottam fel az egyes termékek között, amit a későbbiekben összevettem az érzékszervi vizsgálat eredményeivel.

Az érzékszervi vizsgálatra új mintákat készítettem a receptúra, a gyártási technológia, és a környezeti feltételek változatlanul hagyása mellett.

Az érzékszervi vizsgálatra kérdőívet állítottam össze, ahol a bírálóknak egyrészt csokoládé- ill. kávéfogyasztási szokásaikra kellett választ adniuk, másrészt a termékek különböző szempontok szerinti osztályozását tehették meg. Összesen 45 bíráló értékelt termékeimet, személyenként 1-1 db-ot kóstoltak mind a 4 termékből.

A kérdőívre kapott válaszokat írta Excel táblázatba, majd elemeztem. Az elemzés során feltételezéseket tettem, valamint következtetéseket vontam le a kapott eredmények alapján. Összefüggésben néztem a részeredményeket, ahol lehetett, műszeres mérési eredményekkel vettem össze. A kiértékelés alapján meghatároztam a továbbfejlesztendő termékvonalakat. Szaktervezésem végén javaslatokat tettem a termékfejlesztés további lépéseire, további feladatok elvégzésére.

A szaktervezés elkészítése kihívást, ugyanakkor örömet jelentett számomra.