

Gabonák összetételei és technológiai tulajdonságainak jellemzése, a funkció és az összetétel közötti kapcsolatok értelmezés

Témavezető neve: Dr. Jaksics Edina

Konzulensek: Dr. Tömösközi Sándor

Témavezető szervezeti egysége: ABÉT

Témavezető kutatócsoportja: Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoport

Téma típusa: Diplomamunka, szakdolgozat, egyéni feladat, TDK munka

Érvényesség: 2025 - visszavonásig

Téma rövid leírása:

A búzából készült őrlemények összetételei (nyersfehérje-, nyerszsír-, hamu-, élelmi rost tartalom) és reológiai tulajdonságainak (dagasztási, nyújthatósági és viszkózus tulajdonságok) minősítésére számos, szabványos, műszeres módszer áll rendelkezésre, melyeket csoportunkban is régóta rutinszerűen alkalmazunk. Más, jelenleg kisebb mennyiségben termelt gabonák (rozs, árpa, zab) és álgabonák jellemzése kevésbé kidolgozott. A búzaminősítésre használt módszerek egy része alkalmazható lehet, azonban ez módszerfejlesztéseket igényel. Annak érdekében, hogy a kis- és álgabonák élelmiszercélú alkalmazása bővüljön, meg kell ismernünk az alapanyagok és az azokból készült különböző őrlemények technológiai tulajdonságait, a minőséget, technológiai viselkedést és érzékszervi tulajdonságokat befolyásoló műveleti, kémiai és molekuláris biológiai tényezőket, módszertant kell kidolgozni ezen jellemzők vizsgálatára. Az eredmények hozzájárulhatnak a gabonák minősítési módszertanának kidolgozásához, bővítéséhez, valamint hozzájárulnak ahhoz, hogy megértsük az egyes technológiai tulajdonságok mögött, milyen makromolekuláris átalakulás állhat.