

Kisgabonák, álgabonák és növényi fehérjeforrások táplálkozástani és funkcionális tulajdonságainak vizsgálata, termékfejlesztés

Témavezető neve: Dr. Tömösközi Sándor

Konzulensek: Dr. Jaksics Edina, Juhászné Dr. Szentmiklóssy Marietta Klaudia

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 kis mennyiségben termelt gabonák (pl. köles, cirok, zab) és az álgabonák (un. pszeudocereáliák, pl. az amaránt, quinoa, hajdina) korábban fontos szerepet töltöttek be a mezőgazdasági termelésben és a hagyományos táplálkozásban. Humán célú hasznosításuk jelenleg visszaszorult, pedig táplálkozási értékük, funkcionális sajátosságai, gluténmentességük alapján a jelenleginél lényegesen többre hivatottak. Emellett a növényi fehérjeforrások (hüvelyesek, olajos magvak présmaradványai, csírák) jelentősége is folyamatosan növekszik. Termelésükkel a biodiverzitás, felhasználásukkal a fenntartható élelmiszertermelés javításához is hozzájárulhatunk.

Az említett alapanyagok felhasználásának bővüléséhez alapvetően szükséges a teljes vertikum fejlesztése a nemesítéstől a mezőgazdasági termelésen keresztül a termékfejlesztésig, gyártási technológiáig és forgalmazásig. Tisztázni kell a fajok és fajták között jelentkező különbségeket, a tápanyagösszetételt és ennek genetikai és környezeti változékonyságát. Meg kell ismernünk az alapanyagok és az azokból készült különböző őrlemények technológiai tulajdonságait, a befolyásoló művelési, kémiai és molekuláris biológiai tényezőket, módszertant kell kidolgozni ezen tulajdonságok meghatározására. A fentiek ismerete nagymértékben segítheti a modern általános és speciális fogyasztói igényeket kiszolgálni képes termékfejlesztést, ahol a táplálkozástani és technológiai tulajdonságok mellett az érzékszervi jellemzők is fontos szerephez jutnak. Külön hangsúlyt kap ezen a területen a gluténmentes alapanyagok és termékek fejlesztése. A fejlesztőmunka nemzetközi együttműködés keretében folyik.