

# Száraztészták tojástartalmának vizsgálata

Hungalimentaria 2021

2021.11.10.

Soós Barbara, Vörös Andrea

soos@soosteszta.hu

# Száraztészta

- ❑ „Gabonafélék őrleményeiből, vízzel, tojással vagy anélkül, esetleg egyéb anyagok felhasználásával, keveréssel, gyúrással, formázással és szárítással előállított élelmiszer.”
  
- ❑ tojásos száraztészták csoportosítása
  - liszt minősége
  - alak
  - előállítás módja
  - felhasznált tojások száma

# Száraztészta tojástartalma



45g

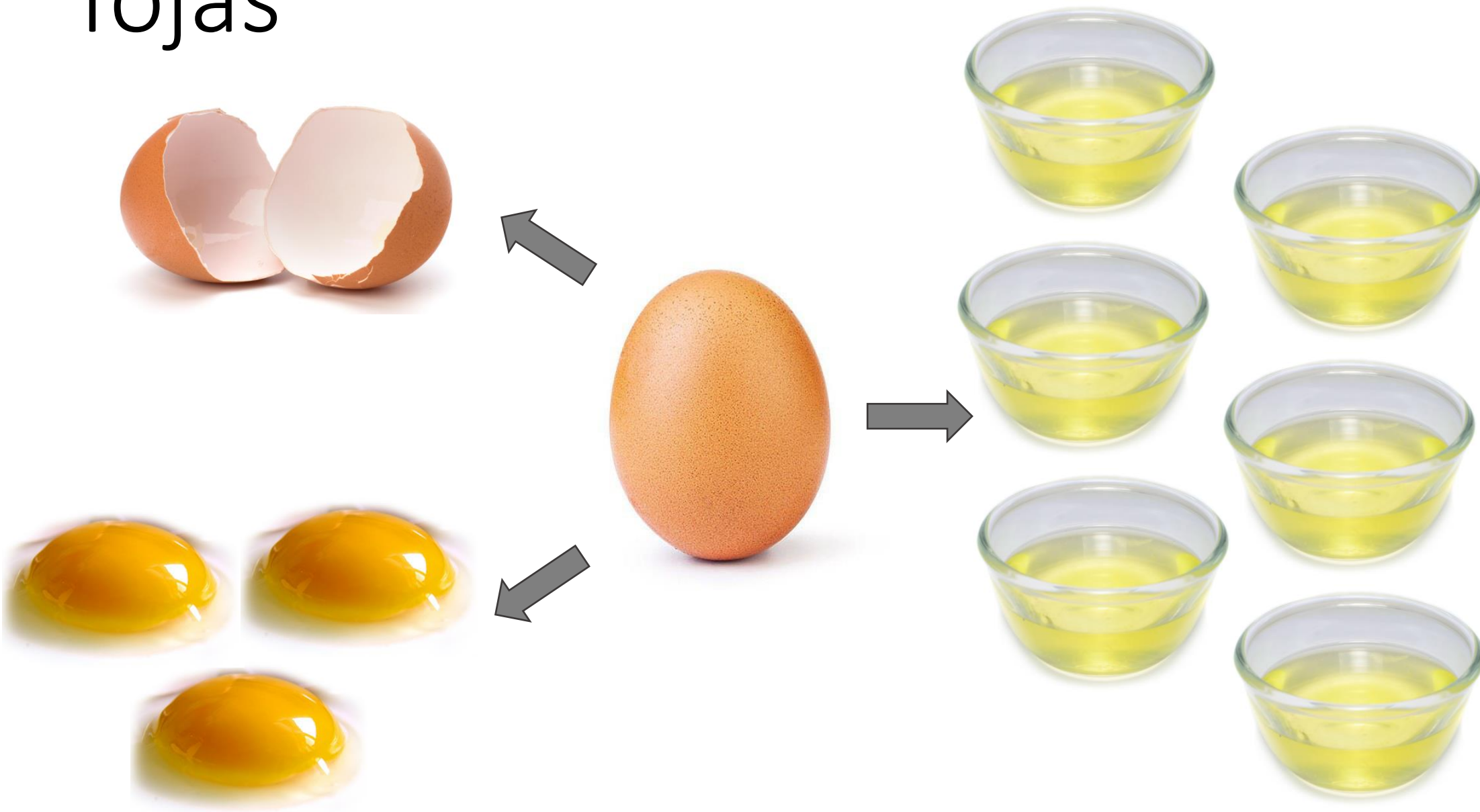
☐ 8 tojásos

1kg száraztészta → 8db tojás = 360g

☐ 4 tojásos

1kg száraztészta → 4db tojás = 180g

# Tojás



# Tojás



- ☐ víz
- ☐ fehérje
- ☐ szénhidrátok
- ☐ ásványi anyagok



- ☐ zsír
- ☐ fehérje
- ☐ víz
- ☐ szénhidrátok
- ☐ ásványi anyagok

# Lipid frakció



# Tojástartalom meghatározása

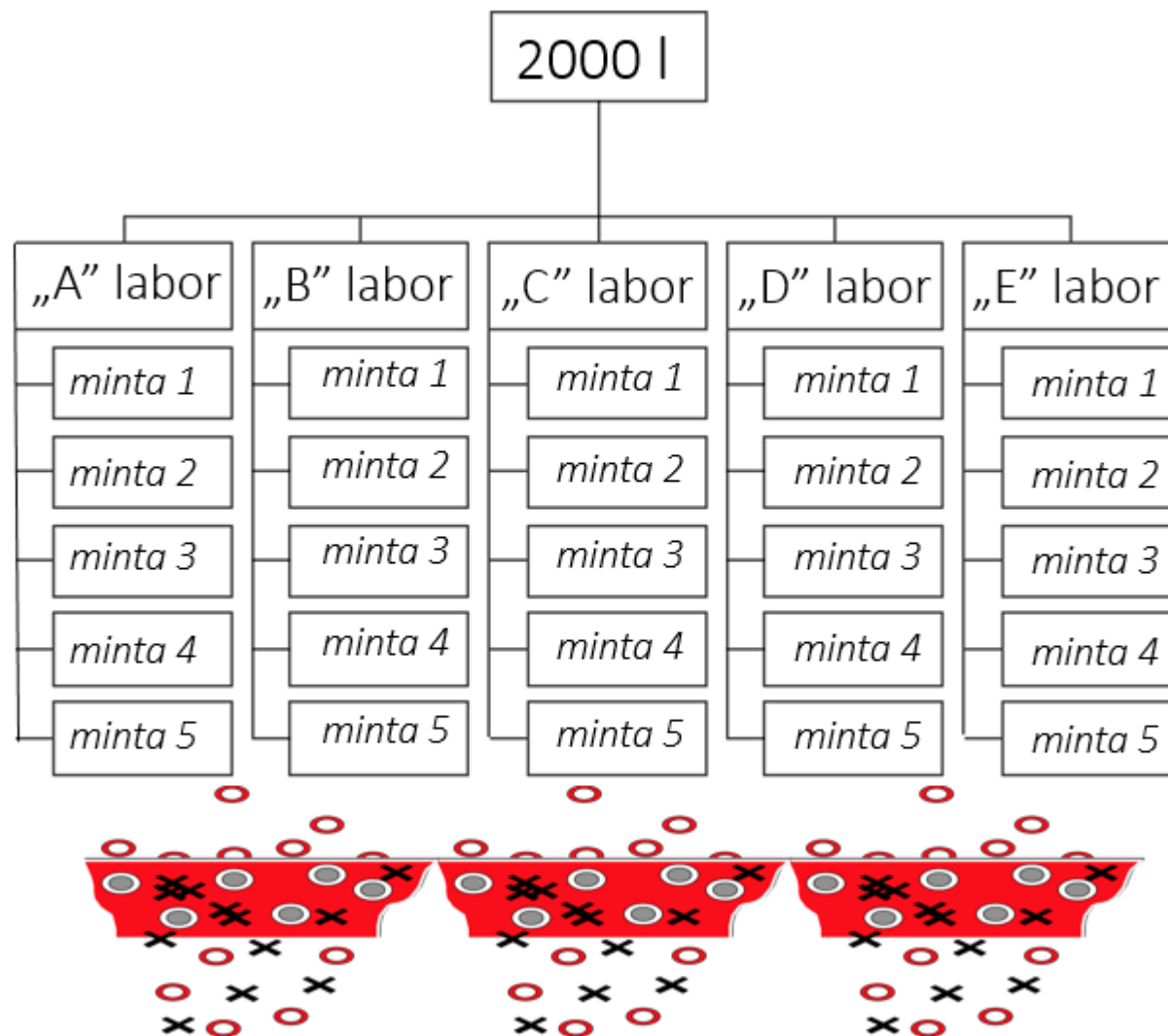
- ❑ száraztészták összes zsírtartalmát és/vagy koleszterin-tartalmát alkalmazzák
- ❑ Magyarországon: MSZ 20500-4:1987 szabvány
  - ajánlott döntő módszer
    - koleszterin tartalom meghatározása
  - tájékoztató módszer
    - nyers zsírtartalom meghatározása

# Száraztésztek koleszterintartalmának meghatározása

- ☐ Liebermann-Burchard-féle színreakció
- ☐ gázkromatográfia
- ☐ tojás koleszterin tartalma változékony
  - baromfi fajtája
  - tyúk kora
  - táp összetétele
- ☐ tojás koleszterin tartalma akár 170-1970mg/100g héj nélküli tojás tartomány



# Száraztészták koleszterintartalmának meghatározása



# Hatósági ellenőrzés

- ☐ egyik fő irány a tojástartalom vizsgálata
- ☐ koleszterintartalom mérés NEM MEGBÍZHATÓ
- ☐ tolerancia tartomány



új analitikai megoldás szükséges

- szakmai és anyagi befektetés
- pontos
- költséghatékony
- gyors

# Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

Hungalimentaria 2021

2021.11.10.

Soós Barbara, Vörös Andrea

[soos@soosteszta.hu](mailto:soos@soosteszta.hu)