

HÁZTARTÁSI KEKSZ FOGYASZTÁSI SZOKÁSAINAK VIZSGÁLATA A BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM VENDÉGLÁTÁS-SZÁLLODA SZAKOS HALLGATÓINAK KÖRÉBEN

Fekete-Frojimovics Zsófia – Lenkovics Beatrix – Magyarné Horváth Kinga

Absztrakt: A kekszek egy kevésbé szembetűnő, ugyanakkor jelentős csoportja a háztartási keksz, amely szinte minden háztartásban megtalálható, készítése és fogyasztása a régi időkig nyúlik vissza. Felmérésünkben kíváncsiak voltunk arra, hogy a mai 19-25 éves korosztály mennyire ismeri, illetve fogyasztja a kekszeket, ezen csoporton belül is a háztartási kekszeket. Különösen érdekes lehet a fogyasztási szokások alakulása abból a szempontból is, hogy felmérésünket a vendéglátó-szálloda szakos hallgatók körében végeztük 115 hallgató megkérdezésével, ők feltehetően eleve jobban érdeklődnek a sütés-főzés iránt, és valószínűsíthetően jobban ismerik a háztartási kekszek konyhai vagy akár cukrászipari felhasználását.

Abstract: Plain biscuits are less prominent, but nonetheless very important type of biscuits, which are widely used in many households. Their production and consumption has a long history. In our survey we wanted to examine today's 19-25 years old age group's knowledge and consumption habits of plain biscuits. Our survey's speciality is that the examined sample consists of 115 Tourism and Hospitality Management students, who are presumably more interested in cooking and foodstuff than the general population, and may have more extensive knowledge of kitchen or even confectionery use of plain biscuits.

Kulcsszavak: háztartási keksz, vendéglátás, fogyasztó, szokás, keksz, élelmiszer

Keywords: plain biscuits, hospitality, consumption, habits, biscuit, food stuff

1. Bevezetés

A kekszek készítése és fogyasztása a régi időkig nyúlik vissza, natúr formáját már elődeink is szívesen fogyasztották. Manapság sokféle formában, különböző alapanyagokból, töltelékkel vagy anélkül is megtalálhatjuk a boltok polcain.

A kekszek egy kevésbé szembetűnő, ugyanakkor jelentős csoportja a háztartási keksz, amely szinte minden háztartásban megtalálható. Erre a csoportra gyakran hivatkoznak a „háztartások Jolly Joker-e” néven (Fébécz, 2015), hiszen natúr, semleges ízének köszönhetően reggeliként, kiegészítő fogásként, sósan vagy éppen édesen is fogyaszthatóak. Elterjedt szokás, hogy betegségnél, különféle gyomorbántalmak esetén is szívesen fogyasztjuk önmagában.

1.1. A keksz és a háztartási keksz fogalma

A keksz fogalmát és összetételét hazánkban a Magyar Élelmiszerkönyv szabályozza (MÉ 2-82/01/1), amely szerint a keksz „búzalisztból, esetenként egyéb gabonaörleményből, zsiradékból, cukorból, ízesítőanyagok hozzáadását követően egyneműsített, lazított, formázott, sütéssel készült tartós édesipari lisztes készítmény. A vegyszeres lazításhoz kémiai lazítószereket használnak fel. A termék édes vagy sós, dúsított, töltetlen vagy töltött, bevonat nélküli, részben vagy teljesen bevonat, díszített változatban készülhet” (Magyar Élelmiszerkönyv).

A háztartási keksz pedig „tej és tojás felhasználása nélkül készül, töltetlen, bevonat és dúsítás nélküli keksz: zsírtartalom legfeljebb 14% (m/m) szárazanyagra számítva” (Magyar Élelmiszerkönyv).

1.2. A keksz szó eltérő jelentései

A keksz angol neve biscuit, azaz „kétszer megsütve”. Egyes források szerint az angol tengerészek a hosszú, hónapokig tartó tengeri utazásokra valami olyan ételt akartak magukkal vinni, ami nemcsak tápláló volt, de nem romlott meg egyhamar. A leleményes angol pékek, így találtak ki egy bizonyos fajta kétszersültet. Ez a száraz, édeskés keksz, ami nem tartalmazott se csokit, se magokat, se kandírozott gyümölcsöket, nemcsak jóízű volt, de sokáig el is állt (<http1: www.worldpress.com>).

Más források szerint a német keks szóból ered, amelyet az angol cakes szóból fordított a Bahlsen cég, és azóta ezt használják gyűjtőfogalomként (<http2: www.mediatpress.com>).

Magyarországon az 1920-as, és 1930-as években még írásban a kéksz angolra utaló alakváltozatot használták, később kezdett elterjedni a mai keksz kifejezés.

Hazánkban az első kekszüzem 1880-ban Győrben alakult, ahol a valódi termelés viszont csak 1900-ban kezdődött meg. Az elmúlt századelőn gyártott kekszeket az első világháború alatt megugrott kereslet miatt cvibaknak (katonai kétszersültnek) nevezték (Gippert–Vaszélka, 2010).

A keksz kifejezés jelentése is eltér a világ különböző országaiban.

Olaszországban a biscotto szó a latinból eredeztethető, és kétszer átsütöttet jelent, valójában azonban mára már minden cukrászterméket jelent összefoglalóan (<http3: www.thenibble.com>).

Az Amerikai Egyesült Államokban és Kanadában egy egyszer átsütött, puha cukrászterméket takar, míg Magyarországon a keményre süített, ropogós, morzsálódó édességre használjuk.

A jelentésbeli eltérésekhez kapcsolódóan a nálunk háztartási kekszként ismert kekszfajta számos Európán kívüli országban nem ismert.

1.3. Fogyasztás számokban

A világ keksz fogyasztása általánosságban visszaesést mutat, ez különösen az Európai Unió országaiban jelentős 2009 és 2011 között. Az Európai Édesipari Szövetség (Association of Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of Europe, CAOBISCO) adatai szerint az Európai Unió kekszfogyasztása 2010-ben 4 millió 94 ezer tonna volt, míg 2011-re ez az érték 3 millió 909 ezer tonnára esett. A legnagyobb fogyasztók az EU országai közül Olaszország (618 ezer tonna/év), Anglia (611 ezer tonna/év), illetve Németország (586 ezer tonna/év) és Franciaország (573 ezer tonna/év). Az Európai Unió átlagfogyasztása 2011-ben 7,8 kg/fő/év volt, ami 4,3%-os visszaesést jelentett az előző év adataihoz képest. A 2011-es évben a CAOBISCO adatai szerint a Írországból volt a legmagasabb az egy főre jutó kekszfogyasztás (21,76 kg). Írországot Hollandia követi 12,86 kg/fő/év értékkel, majd Olaszország (10,40 kg/fő/év) és Belgium (10,09 kg/fő/év) következik. Az őket követő országokban az egy főre eső fogyasztás mér 10,00 kg alá csökken, például

Angliában, Svájcban, Bulgáriában (World Pasta, Biscuit and Bakery Products Market).

Magyarországon a kekszek fogyasztása nem ennyire elterjedt, 2008-ban több mint 23,8 milliárd forint értékben fogyasztottunk kekszket, ostyákat és piskótákat, és ez az érték érdemben nem változott 2016-ra sem (Statistikai tükör, 2016).

Az egy főre jutó átlagfogyasztás hazánkban 4,8 kg volt 2008-ban, ez az érték 3,3 kg-ra csökkent 2013-ra (Magyar Édességgyártók Szövetsége), amely értékek jelentősen elmaradnak a fentiekben bemutatott országok mögött (Teszt Plusz).

Felmérésünkben kíváncsiak voltunk arra, hogy a mai 19-25 éves korosztály mennyire ismeri, illetve fogyasztja a kekszket, ezen csoporton belül is a háztartási kekszket.

Különösen érdekes lehet a fogyasztási szokások alakulása abból a szempontból is, hogy felmérésünket a vendéglátó-szálloda szakos hallgatók körében végeztük, ők feltehetően eleve jobban érdeklődnek a sütés-főzés iránt, és valószínűsíthetően jobban ismerik a háztartási keksz konyhai vagy akár cukrászipari felhasználását.

2. Anyag és módszer

Felmérésünket a Budapesti Gazdasági Egyetem Vendéglátás Intézeti Tanszékének Élvezeti szerek laborgyakorlati órájának keretében végeztük az Egyetem Sommelier-termében.

A felmérésben 115 hallgató vett részt, átlagban a 19 és 25 év közötti korosztályból. Mindegyikük először kitöltött egy 16 kérdésből álló, marketing kérdésekkel foglalkozó kérdőívet a keksz és a háztartási keksz vásárlási, illetve fogyasztási szokásaival kapcsolatban.

Felmérésünkben hallgatóinkkal 10 különböző háztartási keksz kóstoltattunk úgy, hogy nem ismerték a keksz márkáját.

Minden termék vizsgálatánál nyolc tulajdonság értékelését kértük tőlük egy öt fokozatú Likert-skálán jelölve (1 – egyáltalán nem tetszik, 5 – nagyon tetszik). A vizsgált termékjellemzőket a Magyar Élelmiszerkönyv listája alapján határoztuk meg.

Az értékelt tulajdonságok az alábbiak voltak:

alak/forma, szín, külső, állag, ízhatás, illat, textúra, omlósság, ropogósság

A vizsgált háztartási keksz listája az alábbi:

6. Győri édes háztartási keksz
7. Auchan háztartási keksz
8. Háztartási keksz (Auchan, zöld zacskós)
9. S-Budget háztartási keksz
10. Detki hagyományos háztartási keksz
11. Tastino háztartási keksz
12. Detki cukormentes háztartási keksz
13. Mester háztartási keksz gluténmentes
14. Glulu glutén mentes háztartási keksz
15. Gullon glutén mentes háztartási keksz

Jelen tanulmányunkban bemutatott eredményeink alapját a tulajdonságokra adott 115 válasz átlaga adja.

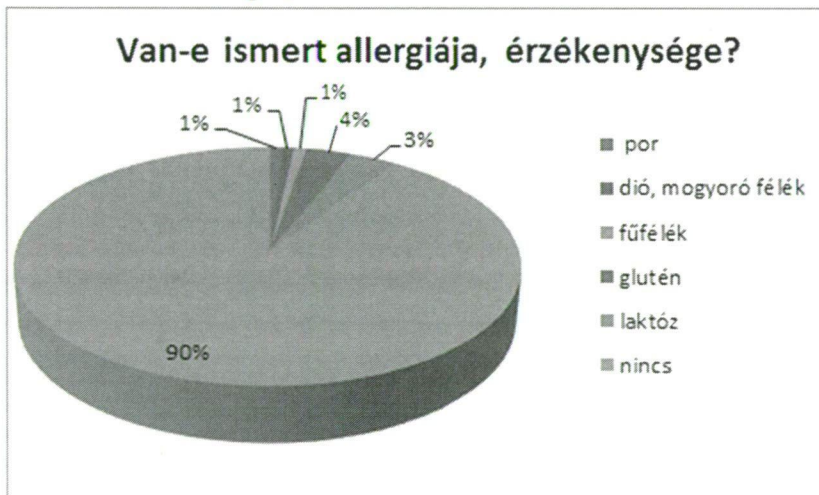
3. Eredmények

1. *Kekszek, ezen belül a háztartási kekszek fogyasztási szokásai*

Kérdőívünkben először arra kerestük a választ, hogy a felmérésben részt vevők rendelkeznek-e valamilyen ételallergiával, vagy intoleranciával.

Erre a kérdésre a következő válaszokat kaptuk:

1. ábra: Allergia, intolerancia a válaszadók körében



Forrás: saját szerkesztés

Jelen tanulmányunkban a gluténnal kapcsolatos válaszokra fókuszálunk. A 115 hallgató közül mindössze 4%, azaz 5 fő jelezte, hogy glutén allergiája vagy érzékenysége van (1. ábra).

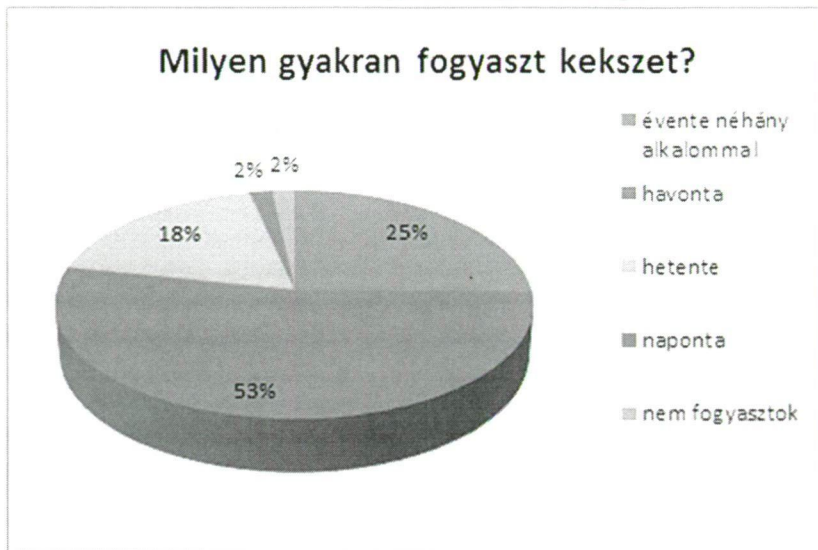
A fogyasztói magatartásra vonatkozó kérdéseket azzal kezdtük, hogy megkérdeztük a válaszadókat, milyen gyakran fogyasztanak kekszet.

A 2. ábrán látható, hogy a válaszadók 53%-a havonta fogyaszt kekszet, utána elég nagy arányban az évente néhány alkalommal fogyasztók táborához tartoznak. Utána sokkal kevesebben fogyasztanak naponta kekszet. A egyáltalán nem fogyasztók aránya igen csekély, mindössze 2%, ami a 115 főből 2 főt jelent. A válaszokból megállapítható, hogy a megkérdezett 19-25 éves korosztály 98%-ban kekszfogyasztó, tehát közülük szinte mindenki eszik a különböző termékekből.

Ha ezt a kérdést a háztartási kekszekre szűkítjük, akkor a válaszok az alábbiakban módosulnak:

Az évente néhány alkalommal fogyasztók aránya szinte a duplájára nőtt az évente néhány alkalommal történő általános kekszfogyasztáshoz képest, 25%-ról 57%-ra.

2. ábra: **Kekszfogyasztás gyakorisága**



Forrás: saját szerkesztés

3. ábra: **Háztartási keksz fogyasztási gyakorisága**



Forrás: saját szerkesztés

Ezzel párhuzamosan közel a felére csökkent a havonta háztartási keksz fogyasztók aránya a havonta általánosan keksz fogyasztók arányához képest, 53%-ról 29%-ra csökkent.

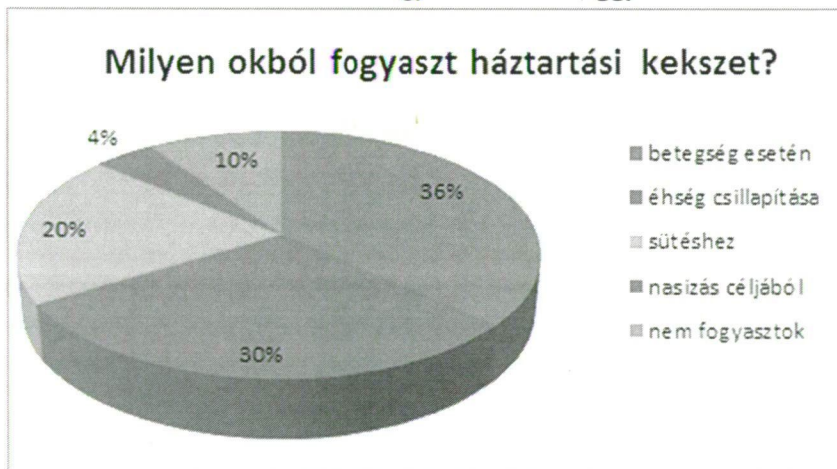
Megállapítható tehát, hogy a válaszadók sokkal többször fogyasztanak havonta kekszet, mint háztartási kekszet, kifejezetten háztartási kekszet csak évente néhány alkalommal fogyasztanak.

Érdekes adat a hetente háztartási keksz fogyasztók aránya, ebben a kategóriában a hatodára csökkent a válaszadók száma, 18%-ról 3%-ra, ebből az következik, hogy az általunk megkérdezett hallgatók étrendjében napi, vagy heti szinten szinte nem is szerepel a háztartási keksz (3. ábra).

Adja magát a következő kérdés, annak a felmérése, hogy milyen okból fogyasztanak leginkább háztartási kekszet. Itt a kérdőívben nem határoztunk meg előre válaszokat, nyitott kérdésként hagytuk.

A válaszok az alábbiak szerint alakultak:

4. ábra: A háztartási keksz fogyasztásának leggyakoribb okai



Forrás: saját szerkesztés

Érdekes, hogy a válaszadók ennél a kérdésnél bármit beírhattak volna, mégis mindössze 4 kategóriába estek a válaszok: betegség esetén, éhség csillapítására, sütéshez használják, vagy édességgént fogyasztják.

A válaszadók leginkább betegség esetén fogyasztanak háztartási kekszet (36%), ez valószínűleg a családi hagyományokból adódik, hiszen a népi gyógyászatban gyomor problémákra ajánlott.

Kevesebben, 30% fogyasztja éhségűzőként, egyszerűsége, és „gyomortelítő” hatása miatt.

A sütéshez háztartási kekszet használók aránya (20%) véleményünk szerint igen magas, ez adódhat a válaszadók vendéglátás iránti érdeklődéséből is.

A válaszadók 4%-a fogyasztja édességgént, ez meglepő eredmény, hiszen rengeteg féle édesség, csokoládé, töltött keksz kapható, amelyek cukortartalma magasabb a háztartási keksznél (4. ábra).

2. Háztartási kekszekre vonatkozó vásárlási szokások

A vásárlási szokásokra vonatkozó kérdések közül jelen tanulmányunkban mindössze két kérdést elemzünk: hol szoktak leggyakrabban háztartási kekszet vásárolni és figyelnek-e arra, hogy magyar termék legyen az a háztartási keksz fajta, amelyet vásárolnak.

A megkérdezettek leginkább az alábbi helyekről szerzik be a háztartási kekszeket:

5. ábra: A háztartási keksz leggyakoribb beszerzési helyei



Forrás: saját szerkesztés

A válaszokból kiderült, hogy a hiper-, és szupermarketekből közel azonos százalékban vásárolják a háztartási kekszeket a megkérdezettek (kb. 40% mindkét esetben). A felajánlott válaszok közül a kisebb élelmiszerbolt, a benzinkút és a drogéria szintén azonos százalékkal szerepel, azonban ezek elhanyagolhatóak (5. ábra).

Ennek alapján mindenképpen érdemes a hiper- és szupermarketek polcain értékesíteni a háztartási kekszeket, hiszen az előző kérdésben láthattuk, hogy leginkább betegség esetén, éhség csillapítására és sütéshez használják, tehát nem csak ezt a terméket fogják megvásárolni, hanem más termékekkel együtt fogják beszerezni.

Kíváncsiak voltunk arra, hogy a válaszadók háztartási kekszek esetében fontosnak tartják-e, hogy magyar terméket vásároljanak. Erre a válaszok a következők voltak:

6. ábra: Magyar termék fontossága háztartási kekszek esetében



Forrás: saját szerkesztés

A 6. ábráról leolvasható, hogy a válaszadók 45%-ban, azaz elég nagy százalékban figyelnek arra, hogy a háztartási kekszek közül magyar terméket vegyenek le a boltok polcairól. Ez azt mutatja, hogy a 19-25 éves, általunk vizsgált korosztály már tudatos vásárlónak mondható, hiszen figyel a termék származási helyére és fontosnak tartja a magyar termék választását más, külföldi termékkel szemben, még a háztartási keksz esetében is.

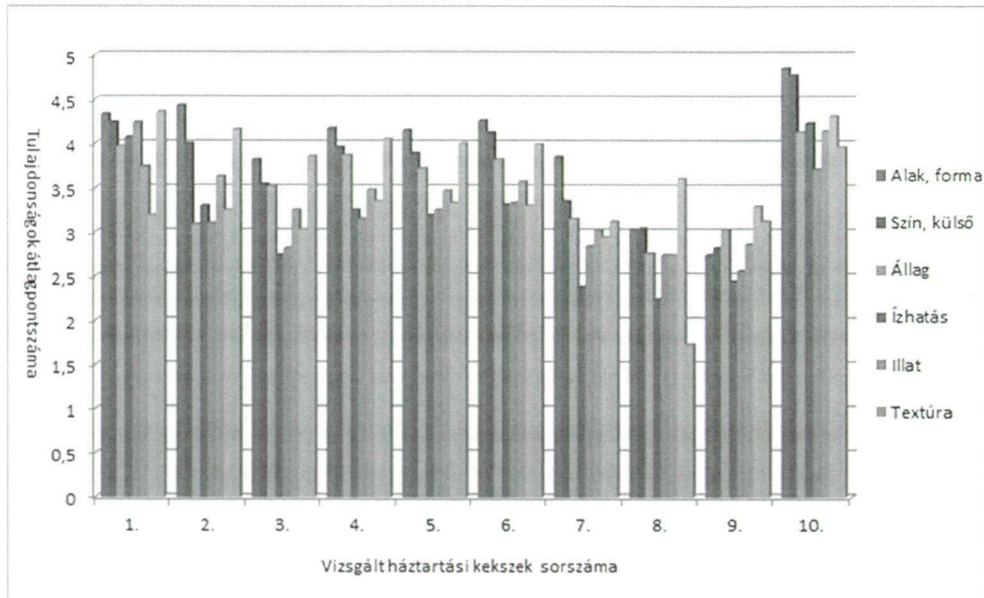
3. A 10 minta tulajdonságainak vizsgálata

Jelen tanulmányunkban nem mutatjuk be a 10 vizsgált minta egyéni értékelését a felmért 8 tulajdonság alapján, ennek elemzése helyett a tulajdonságcsoportokra adott 115 válasz átlagos értékeit hasonlítjuk össze. Ennek eredményét a 7. ábrán szemléltetjük.

A háztartási kekszek számozása a következő volt:

1. Györi édes háztartási keksz
2. Auchan háztartási keksz
3. Háztartási keksz (Auchan, zöld zacskós)
4. S-Budget háztartási keksz
5. Detki hagyományos háztartási keksz
6. Tastino háztartási keksz
7. Detki cukormentes háztartási keksz
8. Mester háztartási keksz gluténmentes
9. Glulu glutén mentes háztartási keksz
10. Gullon glutén mentes háztartási keksz

7. ábra: A vizsgált 10 féle háztartási keksz 8 tulajdonságainak összehasonlítása



Forrás: saját szerkesztés (mellékletben táblázatos formában)

3.1. Alak, forma:

A keksz alakjára, formájára vonatkozó előírást a Magyar Élelmiszerkönyvből ismertettük a hallgatókkal, kérve őket, hogy ezen meghatározás alapján pontozzák a háztartási kekszeket.

„A fajtára jellemző alakú, ép, egyenlő vastagságú és nagyságú darabok. Az alakzatok jellegzetes mintája sérülésmentesen kidomborodó és egyenletes szúrásúak. A keksz különböző nagyságban is készülhet, de az azonos formák nagysága, vastagsága és alakja egyforma. (Magyar Élelmiszerkönyv 2-84, MÉ 2-82/01/1)”

A 7. ábráról leolvasható, hogy a vizsgált tulajdonságban a 10. számmal jelölt Gullon glutén mentes háztartási keksz kiemelkedik a többi keksz közül (4,85 pontos átlaggal), a hallgatóknak ez tetszett a legjobban. Ennek a háztartási keksznek az alakja nem tér el a többitől, a vizsgált minták között több kerek háztartási kekszet is találunk, azonban ezt az egyetlen díszíti virág minta, ennek nagy szerepe lehet a magas értékelésben.

Ebben a kategóriában a legkevesebb értéket a 9. számmal jelölt Glulu glutén mentes háztartási keksz kapta, 2,74-es átlagos értékkel.

3.2. Szín, külső:

A Magyar Élelmiszerkönyv előírása a keksz színére, külsejére a következő:

„A fajtára jellemző, az ízesítéssel összhangban lévő, egyenletes színű. A megkent felületek fényesek, hézagmentesek. A hintőanyagok esztétikusan díszítsék a felületet. A forma és a kiszúrófej nyomatai hibátlanok, tetszetősek. A töltelék közel

egyenlő vastagságú. A bevont felület a termék jellegének megfelelő színű és fényű, a bevonat összefüggő, egyenlő vastagságú. (Magyar Élelmiszerkönyv 2-84, MÉ 2-82/01/1)”

Színre és külsőre megint kiemelkedik a 10. számmal jelölt Gullon glutén mentes háztartási keksz, a hallgatók körében ez teljesített a legjobban, 4,77-es átlag pontszámmal.

Ebben a kategóriában is legrosszabb értéket a 9. számmal jelölt Glulu glutén mentes háztartási keksz kapta, 2,82-es átlagos pontszámot (7. ábra).

3.3. Állag:

Az állag jellemzői a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai alapján:

„A tészta fajtájára jellemző omlós, ropogós. A töltelék jól kidolgozott, a jellegének megfelelő. (Magyar Élelmiszerkönyv 2-84, MÉ 2-82/01/1)”

Állag kategóriában szintén a 10. számmal jelölt Gullon glutén mentes háztartási keksz bizonyult a legjobbnak a hallgatók körében, 4,13-as átlag pontszámmal. Ebben a tulajdonságban azonban már nem mutatott kiemelkedő eredményt, az utána következő 1. számmal jelölt Győri édes háztartási keksz 3,97-es átlagpontszámmal rendelkezik.

Ebben a kategóriában legrosszabb értékeket a 8. számmal jelölt Mester gluténmentes háztartási keksz kapta, mindössze 2,76-os értéket (7. ábra).

3.4. Ízhatás:

Előírás szerint: „Kellemes, a fajtára és a felhasznált anyagokra jellemző, tiszta illatú és ízű. (Magyar Élelmiszerkönyv 2-84, MÉ 2-82/01/1)”

Ebben a kategóriában a 10. számmal jelölt Gullon glutén mentes háztartási keksz 4,23-as átlag pontszámot kapott, amellyel a legjobb eredményt érte el.

Legkevésbé a 8. számmal jelölt Mester gluténmentes háztartási keksz íze tetszett a bíráló hallgatóknak, csak 2,24-es átlag pontszámot ért el (7. ábra).

3.5. Illat:

Előírás szerint: „Kellemes, a fajtára és a felhasznált anyagokra jellemző, tiszta illatú és ízű. (Magyar Élelmiszerkönyv 2-84, MÉ 2-82/01/1)”

Illat kategóriában az 1. számmal jelölt Győri édes háztartási keksz lett a legjobb, 4,24-es értékkel. Ezt a mintát a 10. számmal jelölt Gullon glutén mentes háztartási keksz követi, 3,71-es értékkel, tehát itt a különbség elég nagynek mondható.

Ebben a kategóriában a legkevésbé értéket a 9. számmal jelölt Glulu glutén mentes háztartási keksz kapta, 2,56-os átlagos értékkel (7. ábra).

3.6. Textúra:

A háztartási kekszek szerkezetét kóstolás után pontoszták a hallgatók.

Ebben a kategóriában egyedüliként ért el 4-es átlagpont feletti értéket a 10. számmal jelölt Gullon glutén mentes háztartási keksz (4,14).

A legrosszabb pontszámot, 2,74-et a 8. számmal jelölt Mester gluténmentes háztartási keksz kapta (7. ábra).

3.7 Omlósság:

Szintén elfogyasztás után, illetve közben értékelték a hallgatók a vizsgált minták omlósságát.

Ebben a kategóriában kiemelkedően magas értéket ért el a 10. számmal jelölt Gullon glutén mentes háztartási keksz (4,31). Másodikként a 8. számmal jelölt Mester gluténmentes háztartási keksz következik 3,6-os értékkel (7. ábra). Érdekes megemlíteni, hogy az értékelők körében ez a tulajdonsága emelkedik ki legjobban a Mester gluténmentes háztartási keksznek.

3.8 Ropogósság:

Ebben a kategóriában az 1. számmal jelölt Györi édes háztartási keksz volt a legjobb, 4,36-os átlag pontszámmal.

Ezt a terméket követi a 2. számmal jelölt Auchan háztartási keksz, 4,16-os átlaggal.

Legkevesbé ropogósnak a 8. számmal jelölt Mester gluténmentes háztartási kekszet találták a hallgatók 1,73-as értékkel.

Érdekes, hogy a 8. számmal jelölt Mester gluténmentes háztartási keksz mind omlósság, mind ropogósság tekintetében alacsony értékeket kapott (7. ábra).

A vizsgált tulajdonságok összevetése után tehát elmondhatjuk, hogy ezek alapján legjobban a 10. számmal jelölt Gullon glutén mentes háztartási keksz tetszett a hallgatóknak, több tulajdonságban is kiemelkedő átlag értékeket kapott (lásd 1. számú mellékletben pirossal jelölve).

Ez abból a szempontból is érdekes, hogy az értékelést végző hallgatók között nagyon kevesen jelezték, hogy glutén érzékenyséjük lenne, mindössze 4% (lásd 1. ábra), mégis a 8 tulajdonságból 6 tulajdonságban ez a háztartási keksz kapta a legnagyobb pontszámot, az ízhatás, az alak, a szín, az állag, a textúra és az omlósság tekintetében is.

4. Összefoglalás

Felmérésünkben kíváncsiak voltunk a Budapesti Gazdasági Egyetem vendéglátó-szálloda szakos hallgatóinak háztartási kekszre vonatkozó fogyasztási szokásaira, valamint felmértük, hogy beazonosítás nélkül 10 különböző háztartási kekszet 8 tulajdonság alapján hogyan ítélnék meg.

Összességében arra a megállapításra jutottunk, hogy az általunk megkérdezett 19-25 éves korosztály nagy része (57%) csak évente néhány alkalommal fogyaszt háztartási kekszet, azt is leginkább betegség esetén (36%). Kisebb mértékben használják éhségűzőként (30%), valamint sütéshez vásárolják (20%).

A háztartási kekszeket leginkább hiper- és szupermarketekben szerzik be (összesen 81%), kisebb élelmiszerüzletekben csak kevesen keresik (15%).

A válaszadók jelentős része (45%) fontosnak tartja, hogy az általa vásárolt háztartási keksz magyar termék legyen, így látható, hogy a tudatos fogyasztás és vásárlás már egyre hangsúlyosabb ebben a korosztályban is.

A kekszék vizsgált tulajdonságai alapján elmondható, hogy a Gullon glutén mentes háztartási keksz tetszett legjobban a hallgatóknak, olyan termékeket megelőzve, mint a Győri édes háztartási keksz.

Irodalomjegyzék

- Fébesz (2015): *Fogyasztói és Betegjogi Érdekvédelmi Szövetség: Teszt alatt a háztartási keksz.* <<http://www.febeszeu/portal/?q=content/teszt-alatt-h%C3%A1ztart%C3%A1si-keksz>> (2017.08.26.)
- Gippert Bea, Veszelka András (2010): Teszt alatt a háztartási keksz. *Teszt Plusz, A fogyasztók Magazinja*, 2 (9): 15–19
- KSH (2016): A háztartások fogyasztása, 2016. I. félév. *Statistikai tükrök.* <<https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/stattukor/haztfogy/haztfogy1606.pdf>> (2016.10.08.)
- Magyar Édességgyártók Szövetsége (2013): *A NETA hatása a cukor- és sófogyasztás alakulására.* ÉFOSZ Konferencia, 2013. november 06.
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-84, MÉ 2-82/01/1
- World Pasta, Biscuit and Bakery Products Market. Bread, Biscuits and Pasta Sector Speciality Magazine. <<http://www.magazinebbm.com/english/?p=421>> (2017.09.22.)
- Xilvia: *A német Plätzchen és az angol keksz története.* Worldpress.com. <<http://rokaomba.wordpress.com/2012/12/11/a-felsobbrendu-platzchen-es-az-egyszeru-angol-keksz-tortenete/>> (2017.09.08.)
- Keks-Etymologie. Mediatpress. <<http://blog.mediatpress.com/?p=131>> (2017.09.24.)
- The History of Biscotti: From The Roman Legions To Starbucks. The Nibble, Great Food Finds, The Webzine about Specialty Foods. <<http://www.thenibble.com/reviews/main/cookies/cookies2/the-origin-of-biscotti.asp>> (2017.09.25.)

Melléklet

1. számú melléklet: A 10 vizsgált termék pontszámainak átlaga

Termék megnevezése	Termék jelölése	Alak, forma	Szín, külső	Állag	Ízhatás	Illat	Textúra	Omlósság	Ropogósság
Györi édes háztartási keksz	1.	4,33	4,24	3,97	4,07	4,24	3,74	3,19	4,36
Auchan háztart. keksz	2.	4,43	4	3,09	3,3	3,1	3,63	3,25	4,16
Háztartási keksz (Auchan, zöld zacskós)	3.	3,82	3,54	3,52	2,74	2,82	3,25	3,03	3,86
S-Budget háztartási keksz	4.	4,17	3,96	3,87	3,25	3,15	3,48	3,35	4,05
Detki hagyományos háztartási keksz	5.	4,15	3,89	3,72	3,19	3,25	3,47	3,33	4
Tastino háztartási keksz	6.	4,26	4,12	3,82	3,31	3,33	3,57	3,3	3,99
Detki cukormentes háztartási keksz	7.	3,85	3,35	3,15	2,38	2,84	3,02	2,94	3,12
Mester háztartási keksz gluténmentes	8.	3,03	3,04	2,76	2,24	2,74	2,74	3,6	1,73
Glulu gluténmentes háztartási keksz	9.	2,74	2,82	3,03	2,44	2,56	2,86	3,29	3,12
Gullon gluténmentes háztartási keksz	10.	4,85	4,77	4,13	4,23	3,71	4,14	4,31	3,96

Forrás: saját szerkesztés