

## KOKKUVÕTE

Antud magistritöö eesmärgiks oli välja selgitada, millised on peamised sensoorsed omadused, mis mõjutavad Eesti ja Ameerika Ühendriikide tarbijate rukkileiva meeldivust. Töö käigus läbiviidud rukkileiva tarbijauuringul paluti tarbijatel hinnata erinevate leibade lõhna, maitse (sh magusa ja hapu) ja tekstuuriga meeldivust.

Tulemuste põhjal selgus, et üldiselt meeldisid Eesti tarbijatele hinnatud rukkileivad rohkem kui Ameerika Ühendriikide tarbijatele. Suurem meeldivus võis olla seotud sellega, et eestlased tarbivad rukkileiba sagedamini ning on seeläbi tuttavamad rukkileiva maitse- ning tekstuuriomadustega.

Kõige olulisem omadus, mis rukkileiva meeldivust mõjutas oli toote maitse. Põhilised maitset, mis mõjutasid meeldivust negatiivselt olid hapu ja mõru ning positiivelt mõjus magus maitse. Leibade tekstuuriga juures soovisid tarbijad tunda pigem pehmet kui kõva ja tihket tekstuuriga.

Ameerika Ühendriikide tarbijate puhul täheldati, et meeldivus on suurem selliste leibade puhul, mille maitse ei ole väga intensiivne ning millest ei jää suhu järelmaitset. Eesti proovid olid Ameerika Ühendriikide tarbijatele liiga tugeva maitsega. Kõige ebameeldivamaks oli antud tarbijate hinnangul hapu ja mõru maitse. Tooted, mis sisaldasid palju täisterarukkijahu, olid tarbijatele pigem ebameeldivad, eeskätt oma mõrkja maitse tõttu. Ameeriklastele olid meeldivamad proovid, mis olid suurema suhkru sisaldusega ning sisaldasid erinevaid seemneid.

Ameerika Ühendriikide turule leiva valmistades võiks kasutada pigem mahedama maitsega rukkijahu. Tarbijatele pakutavad rukkileivad peaksid olema pigem magusad, pehmed, lihtsasti näritavad ning vältima peaks hapu ja mõru maitset. Meeldivuse tõstmiseks võib leibadele lisada erinevaid seemneid.

Sarnaselt Ameerika Ühendriikide tarbijatele olid ka Eesti tarbijatele proovide juures kõige ebameeldivamaks hapu maitse ning meeldivamad olid tooted, mis olid magusamad ja pigem pehmemad. Lõhna poolest olid eestlastele meeldivamad sellised proovid, mis sisaldasid täielikult või suuremas osas täisterarukkijahu ning ebameeldivamaks need, mis sisaldasid purustatud köömneid.

Selleks, et suurendada rukkileiva tarbimist Eesti tarbijate seas, võiks arendada rohkem selliseid rukkileibasid, milles on magusust natuke tõstetud ning hapukust vähendatud. Seejuures on oluline, et leib ei oleks maitsetu ning magus ja hapu maitse oleks tasakaalus. Samuti võiks leib olla pehmem, aga tuleks jälgida, et see ei muutuks liiga saiaiseks. Meeldivuse tõstmiseks võib kasutada ka erinevaid seemneid, köömnete kasutamist võiks pigem vältida või kasutada neid vähesel määral.