

KOKKUVÕTE

Harilik pihlakas ning must aroonia on meie aedades üsna vähelevinud roosõielised põõsaspuud. Nende marjad (õunviljad) ning marjade töötlemisel saadud tooted on väärimatult vähe tähelepanu saanud inimeste toidumenüüd rikastavate kasulike ainete poolest. Nad sisaldavad palju erinevaid vitamiine, mineraalaineid ning antioksüdantseid ühendeid, mis kõik tagavad organismi tervise säilimise.

Üheks peamiseks põhjuseks, mis nende marjade kasutamist piirab, on asjaolu, et nad on väga iseloomuliku mõrkjashapu ja kootava maitsega. Kuid marjade organoleptilisi omadusi saab parandada eeltöötlusega (nt külmutamisega) või erinevate hoidistamisviisidega (kuumtöötlus, kääritsemine, hapendamine jpm). Pihlakate põhiline kasutusala on töötlevas tööstuses ja kulinaarias, kõige paremini sobivad nad mahla valmistamiseks. Ka arooniad on heaks mahlatooraineks, kuid nendest saab teha veel ka džemmi, tarretist, toorhoidiseid, veini jne.

Töö käigus töötati välja ning valmistati uued pirnilisandiga püreede retseptid, kus keskse komponendina on kasutatud pihlakaid ja arooniaid. Seejuures on lisatava suhkru kogus viidud taotluslikult miinimumini. Analoogetes hoidistes, on tavapäraselt arooniat ja pihlakat täiendatud hoopiski õunaga. Kodused hoidised eestimaistest saadustest peaksid olema selge maitsega ning lihtsasti valmistatavad. Toode peab olema aus, kvaliteetne, kasulik.

Nutridata programmiga arutati toodete toitainelised koostised, millest selgus, et valminud tooted olid madalama energiasisaldusega kui enamuse hetkel müügil olevad moosid/püreed. Selline tulemus oli tingitud eelkõige väiksemast suhkrusisaldusest. Omavalmistatud toodete sensoorse kvaliteedi hindamiseks viidi läbi tarbijakatse, st toodete sensoorne analüüs, millest selgus, et hindajad eelistasid musta aroonia ja pirn 'Pepi' püreed. Enim meeldis hindajatele toote värvuse intensiivsus ja mahe maitse. Samuti meeldis hindajatele, et toode ei olnud liiga magus. Hariliku pihlaka ja pirn 'Pepi' püree puhul toodi välja toote liigset mõrkjust ja vähest magusust, kuid nii mõnigi hindaja pidas seda just uudseks ja huvitavaks. Kõige madalamalt hinnati mõlema proovi puhul nende nõrka aroomi ja vedelavõitu konsistentsi, mida saaks parandada looduslike lõhnatugevdajate lisamise ja moosisuhkru kasutamise tavalise suhkru asemel. Valmistatud marja-pirnipüreed sobiksid hästi juustude kõrvale.

Toodetega osaleti ka Maalehe hoidiste konkursil, kus pirnilisandiga musta aroonia püree pälvis äramärkimist lemmikmooside kategoorias.