

KOKKUVÕTE

Käesoleva bakalaureusetöö eesmärgiks oli välja töötada ettevõttele X mascarpone-maitselise kreemjuustu retseptuur. Selleks oli vajalik valida välja sobivad toorained, millega kreemjuustu valmistada. Laboris valmistati erinevate retseptide järgi kreemjuuste ning labori ja ettevõtte esindajate koostööl hinnati valminud kreemjuuste sensoorselt, et valida seejärel välja kõige sobivam toode, mis vastaks kliendi soovidele. Valiti välja kolm lõpliku retsepti, millel mõõdeti reoloogilisi ning sensoorseid omadusi.

Töö esimeses etapis valmistati retsept, mis rahuldab kliendi ootusi täielikult. Toote kõrge hinna tõttu see aga tootmiseks ei sobinud. Samuti selgus antud töö etapis, et klient soovib oma toote põhjana kasutada Farmi köögi toorjuustu, arvestades tuleviku tootmisplaani.

Farmi köögi toorjuustu baasil töötati välja kaks uut retseptuuri. Lisaks selgus, et toote stabiilsuse saavutamiseks tuleb kasutada stabilisaatoreid. Katsetuste tulemusena saadi teada, et kõige paremini sobivad karrageen ja guarkummi.

Reoloogiliste mõõtmiste tulemused näitasid, et analüüsitud proovidel olid erinevad elastsus- ja viskoossusmooduli väärtused. Samas oli näha, et kõikidel proovidel oli elastsusmoodul suurem kui viskoossusmoodul. See tähendab, et kuna proovidel olid olemas nii viskoossed kui elastsed omadused, siis olid kõik proovid viskoelastsed.

Sensorsete omaduste korral hinnati proovide määrítavust, pinda ning tihedust. Tulemused näitasid, et antud töös sensoorne omadus määrítavus korreleerub elastsusmooduliga.

Väljatöötatud retseptidest osutus parimaks mascarpone kreemjuust guarkummiga, mis oli nii sensorsete kui reoloogiliste omaduste põhjal Rainbow mascarponele kõige sarnasem.

Antud töö annab ettevõttele X võimaluse tulla turule mascarpone maitselise kreemjuustuga. Väljavalitud retsepti alusel plaanitakse tulevikus koos ettevõtte esindajatega minna valitud piimatööstusesse kreemjuustu tootmiskatseid tegema.