

Kokkuvõte

Šokolaad on tuhandeid aastaid vana maiustus. Šokolaadi ei kasutata pelgalt ainult maiustamiseks vaid ka erinevate toitude ning magustoitude valmistamiseks. Šokolaad jaotub erinevateks sortideks, mis on tingitud kakaoubade sordist, koostisainetest ja erinevatest tootmisviisidest. Šokolaad jaguneb peamiselt: tumešokolaad, piimašokolaad, valge šokolaad, täidisega šokolaad ning kuvertüür.

Šokolaadi välispinna hallinemine, tekstuuri tugevnemine ning vee aktiivsuse alanemine on kõik seotud šokolaadi kvaliteediga. Neid jälgides saame testida šokolaadi säilivusaega ning vaadelda ka probleeme, mis tekivad kvaliteedis aja möödudes.

Säilivusaja teste tehes saab kindlaks määrata erinevate šokolaadide ning šokolaaditoodete säilivusajad, mis märgitakse pakendile, et neid turustada. Tänapäeval tarbijate soovid varieeruvad pidevalt ning kõike tahetakse saada võimalikult kiiresti. Selleks on välja töötatud kiirendatud säilivusaja testid, mis kiirendavad toote riknemist vastavatel keskkonna tingimustel.

Antud töös uuriti ettevõttelt X saadud mustikatäidisega ning pähklitäidisega šokolaaditruhvlid nii kiir- kui tavašokolaaditruhvli põhjal. Võrreldi kaht meetodit selleks, et teada saada, kui palju kiirendab kiirsäilitusmeetod šokolaaditruhvli kvaliteedi omadusi võrreldes tavašokolaaditruhvli omadustega. Erinevate katsete ja analüüside käigus saadi suurimaks suhteks mustikatäidisega šokolaaditruhvli puhul 2,5 ning vähimaks 1,8 korda. Pähklitäidisega šokolaaditruhvli puhul oli suurimaks suhteks 3,6 ning vähimaks 1,4 korda.