

## Kokkuvõte

Käesolev bakalaureusetöö viidi läbi koostöös ettevõttega Lallemand Bio-Ingredients. Töö eesmärgiks oli kaardistada inaktiivsete pärmide ja alternatiivsete paksendajate paksendavad omadused mõõdetud viskoossuse alusel. Kaardistamine on eelduseks fosfaatide asendamiseks lihatoodetes (eelkõige keeduvorstides). Fosfaatide asendamine lihatoodetes on äärmiselt aktuaalne teema, kuna tarbijad eelistavad naturaalsemaid ja E-ainete vabamaid tooteid, mistõttu toidutööstused otsivad alternatiivseid valikuid fosfaatide asendamiseks. Inaktiivne pärm sobib hästi alternatiiviks, kuna sellel on nii paksendavad omadused kui ka suurepärase toitainelisis. Samuti on inaktiivsed pärmid naturaalsed ja allergeenivabad.

Eksperimentaalses osas võrreldi inaktiivsete pärmidega tehtud lahuste viskoossust alternatiivsete toidus kasutatavate paksendajate lahuste viskoossustega. Tulemuste analüüsis teostati viskoossuste ümberarvutus 25%-liste lahuste peale, tingimusel, et viskoossuse muutus on lineaarses sõltuvuses aine lisamisega, kuid alati see ei pruugi nii olla. Erinevate tingimuste kasutamise tõttu pole tulemused väga võrreldavad, kuid siiski sai hinnangulise pildi kätte. Leiti, et parimad paksendavad omadused on osadel kiudainetel nagu glükomannaan ja psüllium ning E- ainetel nagu guarakummi, naatriumalginaat ja metüülselluloos. See pole väga üllatav tulemus, kuna need on üsna levinud paksendajad, mida toidutööstused lisaks fosfaatidele kasutavad. Inaktiivse pärmi preparaatide viskoossused jäid teistele tunduvalt alla. Lallemandi peamiste inaktiivsete pärmitoodete võrdluses näitasid parimaid tulemusi pärmi *Candida utilis*'e kasvatamise tulemusena saadud tooted. Samuti oli kõrgendatud pH-ga toodetel paremad paksendavad omadused.

Antud töö käigus selgus, et inaktiivse pärmi preparaatide paksendavad omadused jäävad tunduvalt alla tänapäeval toidutööstustes kasutatavatele alternatiivsetele paksendajatele, kuid see ei tähenda, et neid ei oleks võimalik kasutada lihatoodetes fosfaatide asendajatena. Vaja oleks teha edasised katsed, selgitamaks välja, kuidas inaktiivsed pärmid vorstitoodetes käituvad ning sensoorseid omadusi mõjutavad.