

LÜHIKOKKUVÕTE

Bakalaureusetöö raames uuriti puuvilja-marjapüreea marmelaadimassi säilitamistemperatuuri ja –aja mõju lõpptoote omadustele. Töö põhineb maiustusetootja AS Kalev marmelaadikomplektides kasutataval marmelaadimassil.

Uurimustöö põhjal saab ettevõtte infot, kas on võimalik teha muudatusi toote kvaliteedi parandamiseks või tootmisprotsessi optimaalsemaks muutmiseks.

Puuvilja-marjapüreea mitte kasutamine antud töös andis eelise välja jätta püreea mõjutused marmelaadimassi omadustele. Seega sai keskenduda marmelaadimassi omaduste muutumise uurimisele sõltumata lisanditest.

Bakalaureusetöö kirjanduse ülevaates on kirjeldatud marmelaadimassi koostiscomponente ning nende omadusi. Samuti on välja toodud töös kasutatud analüüsimeetodid. Eksperimentaalses osas uuriti marmelaadimassi geelistumiskiirust, viskoossust ning lõpptoote tekstuurseid ja sensoorseid omadusi.