

# KOKKUVÕTE

Antud bakalaureusetöö teoreetilise osa eesmärgiks oli antifriisvalkude olemuse - nende allikate, klassifikatsiooni, toimemehhanismide ning toiduainetetööstuses kasutamise võimaluste - üksikasjalik kirjeldamine. Eksperimentaalse osa käigus oli vaja katselisel teel välja selgitada, millisel määral muudab porgandi näidiste töötlemine antifriisvalguga nende värvust, niiskusesisaldust ja tekstuuri tugevust lühi- ja pikaajalise külmutatud kujul säilitamise käigus.

Eksperimentide käigus selgus aga, et just antifriisvalgu lahusega töödeldud näidistes moodustus rohkem jääd kui nullproovides. Katsed näitasid, et antifriisvalk takistab mitte jää teket, vaid selle edasist kasvu porgandites. Leotamisega võrreldes osutus vaakuminfiltratsioon efektiivsemaks näidiste töötlemise meetodiks. Ilmselt on leotamise efektiivsuse tõstmiseks vaja, et antifriisvalgu lahus mõjuks näidistele pikema aja jooksul.

Antifriisvalkude funktsioonide ning nende toimimist takistavate tegurite tundmaõppimiseks tuleb läbi viia veel palju katseid.