

## Kokkuvõte

Antud töö annab ülevaate kolme erineva spordibatooni valmistamiseks kasutatud toiduainete tähtsusest, retseptidest ja batoonide valmistamisjuhenditest, toitainelisest infost, batoonide tekstuuri omadustest, niiskusesisaldusest, veeaktiivsusest ning antioksüdatiivsusest tootes. Analüüsid viidi läbi väljatöötatud retseptide põhjal valmistatud batoonidega.

Veeaktiivsus kõikides batoonides tuli ühele väga lähedale, mis tähendab, et mikroorganismidele on kasvutingimused sobivad. Antud batoonid ei sobi pikaajaliseks säilitamiseks.

Kasutades PHOTOCHEM seadet antioksüdatiivsuse määramisel, selgus, kui oluliselt erinevad valmistatud tooted üksteisest. Tulemusi hinnates ja omavahel võrreldes, osutus antioksüdatiivsuse võimsuse poolt liidriks veganbatoon, mis sisaldas musta küüslauku. Antud tulemus toetas kirjanduslikku väidet musta küüslaugu kõrge antioksüdatiivsuse kohta. Väiksema tulemusega oli ingverit, mis on samuti tuntud kõrge antioksüdatiivsuse poolest, sisaldav kanabatoon,. Kõige madalama tulemusega oli sealihabatoon, mis ei sisaldanud mitte ühtegi tugevat antioksüdanti.

Antud töös läbiviidud analüüsid tõestavad väljatöötatud spordibatoonide toiteväärtust.