

KOKKUVÕTE

Käesolevas töös uurisin palsamiädika koostist, sensoorseid omadusi ja projective mapping'u meetodit. Kuna eestikeelsetes allikates ei leidu värsket informatsiooni, töötasin ma läbi hulgaliselt inglisekeelseid allikaid, mis andsid hea teadusliku ülevaate.

Sellesse bakalaureusetöösse on koondatud võimalikult värsket informatsiooni traditsioonilise palsamiädika tootmisest ja tema sensoorsest analüüsist. Samuti on kogutud informatsiooni projective mapping'u meetodist ning tema kasutamise sobilikkusest palsamiädika sensoorsete andmete määramisel. MFA analüüs tundus esmapilgul keerukana, kuid pärast andmete analüüsi võis veenduda, et tegemist on piisavalt lihtsa meetodiga, mida võiks kasutada. MFA analüüs näitas, et assessoritele rohkem meeldivad kallimad palsamiädikad, ning kallimad toodet omavad rikkalikumat lõhna ja maitset.

Andmete analüüs näitas, et Eestist on võimalik osta piisavalt hea tekstuuri, maitse ja lõhnaga palsamiädikat. Tööprotsess kummutas ka hirmu, et 22 assessorit on liiga väike hulk. Nimetatud arv osutus piisavaks, et saada head tulemused.

Olen tänulik mulle antud võimaluse eest TFTA-*s* sensoorne analüüs läbi viia ning soovin kasutada ka uut Eesti start-up'i (Econsories). Kinnitan, et antud töö hõlmab paljusid kolme aasta jooksul ülikoolis omandatud teadmisi ning loodan, et mul õnnestub selle bakalaureusetöö baasil ka magistritöö kirjutada.

SUMMARY

This thesis researches composition of a basic balsamic vinegar as well as its sensory properties. Additionally projective mapping technique is being investigated as a method of conducting sensory related research. Because there was no up to date information in Estonian sources, English ones were used instead. Moreover, they gave a great scientific perspective on the subject.

While conducting sensory analysis there was fear of 22 assessors not being enough for collecting diverse data. Such amount proved to be adequate and gave reasonable results. In addition MFA method initially felt as being complicated, which turned out to be false. This study showed that assessors like more balsamic vinegars with higher price, which provide overall richer flavor compared to cheaper ones.

Data analysis demonstrated that in Estonia it is possible to buy a balsamic vinegar with relatively good texture, odor as well as flavor. I would like to thank TFTAk for the opportunity to use their sensory analysis laboratory. Further gratitude goes to new Estonian startup Ecensories. I assure that this thesis covers most of the knowledge acquired during the last three years of higher education. Furthermore, I believe that I will succeed in writing my master's thesis, which hopefully will be based on this work.