

Kokkuvõte

Käesoleva bakalaureusetöö eesmärk oli leida tootearenduse protsessis tarbijale kõige meeldivam toote retseptuur. Töö käigus valiti sobivaimad mahlad segamiseks, erinevad magusained, katsetati retseptid ning viidi läbi sensoorne analüüs, samuti suhkrute ja orgaaniliste hapete analüüs.

Esimese sensoorse analüüsi tulemuste põhjal said kõrgelt hinnatud järgmised mahlad: porgandi-peedimahl mustsõstraga, porgandi-peedimahl vaarikaga, peedi-mustsõstramahl. Kõik joogid said 4 punkti. Teine sensoorne analüüs viidi läbi erinevate magusainetega jookide puhul. Kõige huvitavamaks oli inuliiniga jook. Iga joogi jaoks mõõdeti pH ja Brix.

Suhkrute ja orgaaniliste hapete analüüs teostati HPLC abil järgmiste jookide puhul: fermenteeritud porgandimahl ksülitooliga, fermenteeritud peedi-mustsõstramahl ksülitooliga, fermenteeritud peedi-vaarikamahl erütritooliga, fermenteeritud peedi-mustsõstramahl erütritooli-stevioolglükosiidide seguga. Tuvastati sahharoos, glükoos, fruktoos, samuti piimhape ja muud orgaanilised happed erinevates kontsentratsioonides.

Fermenteeritud köögiviljamahlade nõudlus kasvab tänu täiustatud maitsele, kõrgemale omastatavusele ja võimalusele kasutada kohalikke köögivilju. See muudab need atraktiivseks valikuks nii tarbijatele, kes otsivad tervislikke alternatiive traditsioonilistele jookidele, kui ka tootjatele, kes soovivad laiendada funktsionaalsete ja nõutavate toodete sortimenti.