

## Kokkuvõte

Kokkuvõte Pastöriseerimata ja pastöriseeritud kanepiseemne jookides, külmkapis tavalise taimejookidele mõeldud säilivusaja jooksul,  $\alpha$ -linoleen-, linool-, oleiinhappe sisaldus ei muutu, lisaks kanepiseemne valmistamise tehnoloogia ühe osana rakendatav kuumtöötlemine ei mõjuta samuti olulisel määral nende rasvhapete sisaldust. Täpsemalt saadud tulemuste põhjal polnud uuritud rasvhapete sisalduses kaheksa päeva jooksul muutusi. Ehkki  $\alpha$ -linoleen- ja linoolhappe puhul oli märgata sarnast tendentsi nii pastöriseeritud kui ka pastöriseerimata variandi vahel, kus mõlemate rasvhapete neljanda päeva proovid näitasid esimesest ja kaheksandal päevast natukene kõrgemat sisaldust, mis võis olla tingitud eksperimendi veast lipiidide ekstraktsioonil või töötlemisel. Oleiinhappe sisaldused kõikusid vastupidiselt  $\alpha$ -linoleen- ja linoolhappele, st pastöriseeritud ja pastöriseerimata variandis oli neljandal päeval proovides oleiinhappe sisaldus väiksem kui esimesel ja kaheksandal päeval, mida võis ka põhjustada eelmainitud eksperimentaalne viga. Lisaks võisid käsitletud rasvhapete sisalduste kõikumised olla tingitud piikide määramisest, ehkki lähtuti kõikide piikide määramisel samadest printsiipidest. Seevastu põhjus, miks rasvhapete sisaldused jäid üldiselt samaks, võis olla tänu lisatud emulgaatorile ja stabilisaatorile, mis soodustasid joogi näol stabiilsema, homogeensema emulsiooni tekkimist, takistades sealsete rasvhapete oksüdeerumist. Lisaks neile võisid oksüdeerumist aeglustada kanepiseemnetes looduslikult sisalduvad kirjanduse ülevaates käsitletud antioksüdantsed ühendid nagu tokoferoolid, polüfenoolid, fütiinhape ja fütool. Neid pakutud põhjuseid aga tuleks kinnitada eksperimentaalselt uurides võrdlusena ka ilma lisaaineteta kanepiseemne jooki samades katsetingimuses. Käesolevat uurimistöö teemat saaks veelgi põhjalikumalt edasi arendada magistrantuuris, uurides lähemalt kanepiseemne joogis mikrobioloogilisi aspekte, sensoorseid omadusi erinevate tingimuste juures ja pikaajalisel säilimisel, kasutades sama kanepijoogi valmistamise tehnoloogiat.