

Kokkuvõte

Käesoleva magistr töö teema pakkus huvi ettevõttele Vettel OÜ, kus tegeletakse põhiliselt lõheliste fileerimise ning erinevate fileetoodete pakendamise ja fileerimisjäädade utiliseerimiseks soovib ettevõtte leida kasumlikemaid alternatiive. Hetkel müüakse fileerimisjäädid karusnahafarmidesse.

Töö käigus uuriti kala fileerimisjäädade alternatiivseid kasutusvõimalusi, milleks anti kirjanduslik ülevaade kalaõli ning -jahu tootmisvõimalustest, kalanahast suupistetest ning kalahakklihast ja sellest valmistatud toodetest. Eksperimentaalses osas analüüsiti toidutöötlemisseadmete ettevõtetest küsitud hinnapakumisi kalaõli- ning jahu tootmiseks ning töötati välja 3 retsepti kalahakklihast pallide tootmiseks.

Kalaõli- ning jahu tootmiseseadmete päringule vastasid 4 ettevõtet, kellest kaks pidasid Vetteli tootmismahte liiga väikseks, et kalaõli ja -jahu kasumlikult toota. Kahelt saadi pakumine liinide ülesseadmiseks. Töö käigus selgus, et kalaõli ning -jahu tootmine oleks võimalik, kuid väikese tootmise tõttu oleks keeruline konkureerida mitmeid kordi suuremate tootjate hindadega. Seega tuleks teha hinnas järeleandmisi ning tootmise kasumlikkus oleks küsitav. Seetõttu ei ole praeguste tootmismahtude juures otstarbekas investeerida kalaõli ning -jahu tootmiseseadmetesse. Kuid tootmise suurenemisel tasuks kindlasti kalaõli tootmist kaaluda.

Kalanahast suupisteid oleks võimalik Vettelis kalanahkade väärindamiseks kasutada, kuid turul on taolisi tooteid palju, ning pole otstarbekas küllastunud turu tingimustes toote valmistamiseks lisainvesteeringuid teha.

Kalahakkliha tootmiseks on ettevõttes hetkel olemas hunt, mis võimaldab hakkliha tootmiseks kasutada kalaroogusid, kõhuääri ning nahata ebastandardseid fileesid. Kuid sekundaarset toorainet oleks võimalik veelgi efektiivsemalt kasutada tootes hakkliha separaatoriga, mis võimaldab lisaks ära kasutada ka uimed, pead ning nahaga fileed. Seega oleks üks soovitus ettevõttele mõelda separaatori soetamise peale.

Kalahakkliha väärindamiseks arendati käesoleva magistr töö raames välja järgmised uused tooted:

- sibula ja ürtidega kalapallid
- päikesekuivatatud tomatitega kalapallid
- tšilliga kalapallid

Toodetele tehtud sensoorse analüüsi põhjal võib väita, et tarbijad ja spetsialistid hindasid tooteid meeldivaks ning tootearendusprotsessi võiks üle viia seeriatootmise liinidele.

Käesoleva töö kirjanduslik ülevaade ning eksperimentaalne osa näitavad, et võimalusi fileerimisjäädade väärindamiseks on ettevõttel mitmeid. Hetkel oleks kõige perspektiivikam alternatiiv ettevõtte jaoks anda fileerimisjäädadele lisandväärtust kalapallide näol.