

## Kokkuvõte

Käesoleva töö eesmärk oli uurida tootmisparameetrite ja säilitustingimuste mõju rasva õitsemisele mandlitükkidega piimašokolaadides. Töö lähtus AS Kalevi vajadustest, kuna ettevõtte šokolaadide kvaliteedis esineb probleem, mis seisneb nende halliks muutumises. Probleem kujutab endast rasva õitsemist.

Probleemi uurimiseks tehti mitmeid näidiseid, mis tootmistingimuste alusel jagati seitsmeks testiks. Nelja esimese testi näidised valmistati jaanuaris 2016 ja neid hinnati nelja kuu jooksul ning kolme järgneva testi näidised toodeti veebruaris 2016 ja neid hinnati kolme kuu jooksul. Testide puhul olid erinevad ka nende säilitustingimused. Näidiste abil hinnati rasva õitsemise tekkimist ning selle arenemist ajas. Hindamiseks kasutati skaalat, mille miinimumväärtus oli „0“ ning maksimumväärtus „5“.

Näidiste hindamisel saadi väga erinevaid tulemusi. Nelja kuu pikkusel säilitamisel saavutati nii rasva õitsemise väärtust „5“ kui ka „0“. Kõige positiivsemad tulemused saavutati säilitusviisi puhul, kus rakendati soojaravi. Kõige negatiivsem tulemus oli säilitamisel, mille puhul viidi näidised kohe pärast tootmist lattu. Tootmisparameetritest andis parima tulemuse jahutamise määra suurendamine, kuid mitte jahutamise aja pikendamine. Šokolaaditahvlite vormi ja põhja poole tulemustes esines mitmeid erinevusi ning nende vahel polnud kindlat seost. Aluse ja karbiga näidiste ning aluse pealmisest, keskmisest ja alumisest kihist võetud näidiste korral ei olnud märgata silmapaistvaid erinevusi. Samuti ei andnud alatempereeritud massi kasutamine positiivsemaid tulemusi.

Kokkuvõttes võib rahule jääda vaid soojaravi läbinud näidistega. Nende näidiste puhul saavutas rasva õitsemise tase väärtuse „0“ või „1“, mis viitas kas muutumatule tootele või väga vähesel määral tuhmile tootele.

Kuna hindamisel rakendati skaalat 0-5 ning ees polnud näidiseid, millisele väärtusele milline toote välimus vastab, oli hindamine küllaltki subjektiivne. Kui tulevikus veel selliseid uurimusi läbi viia, oleks soovituslik muuta skaala ulatust laiemaks ning iga skaala väärtuse jaoks teha eelnevalt näidisplilt.

Tasub ka mainida, et käesolevas töös uuritud näidiseid hinnatakse veel tulevikus edasi kuni 12 kuu möödumiseni tootmispäevast ning selle perioodi möödudes saab teha juba põhjalikumaid järeldusi.