

KOKKUVÕTE

Käesoleva bakalaureusetöö „Kõrge rauasisaldusega snäkkide tootearendus“ põhitulemuseks on kõrge rauasisaldusega marjalisandiga ja lisandita toodete välja töötamine. Selgus, et arendatud tooted on tehnoloogiliselt nõudlikud, mis järelsus snäkkide hoidistamisel tekkinud probleemidest. Samuti parandati tooteomadusi vahustajaga, et anda taignale kooshoidev struktuur. Üldiselt jäadi marjalisandiga snäki lõpptulemusega rahule. Sensorsete omaduste hindajad olid rahul toote vähe esilekerkiva veremaitse ja lõhnaga. Samuti oli toode veidi krõbedam ning jõhvikas andis snäkile magusust neutraliseeriva hapuka marjasuse. Ilma lisandita snäkk oli tekstuurilt liiga pehme ning maitsetlt magusam kui jõhvikaga toode. Antud snäki retsept vajab kindlasti edasi arendamist. Toodete põhieesmärk oli kõrge rauasisaldus ning see sai täidetud. Seda näitab marjalisandita tootes sisalduv raua hulk, milleks on 48 mg 100 g toote kohta. Seda jätkub enim raua vajavale naisterahvale kolme päeva rauavajaduse täitmiseks. Lisaks sellele on toodete näol tegemist heade valguallikatega ning vähene rasvasisaldus annab snäkkidele lisaväärtust.

Töö ühe tulemusena sai selgitatud raua olulisust inimorganismile. Samuti tehti kindlaks, miks on loomsest toidust saadav heemne raud mitteheemset raua sisaldava taimse toiduga võrreldes inimorganismile paremini omastatav. Selgus, et on väga palju faktoreid, mis mõjutavad raua omastatavust. Töö tulemuste seas võib välja tuua mittetasakaalustatud toitumise tulemusena tekkiva rauavaegusaneemia tutvustamist. Töö põhjal võib öelda, et antud haigus mõjutab laste arengut, täiskasvanute aktiivsust ning organismi immuunsüsteemi. Peamised põhjused rauavaegusaneemia tekkimiseks on vähene raua saamine toidust, erinevad kroonilised verejooksud ning raua imendumishäired. Antud haiguse ravi peaks algama õigest toitumisest. Kui aga toitumismuudatused ei aita rauavarusid taastada ning hemoglobiini taset tõsta, peaks lisaks tarbima rauapreparaate või rauaga rikastatud tooteid.

Töö põhijäreldusena võib öelda, et raua olulisuse ning selle puudusel tekkiva aneemia valguses on arendatud tooted kindlasti funktsionaalselt vajalikud. Rauapuuduses oleva või lihtsalt teadlikult toituva tarbija seisukohalt on olulised alternatiivid, mida tänapäeva toidutööstus võimaldab meil oma menüüsse valida. Teisalt on jällegi ettevõtte huvides tulla turule uue ning tervisele tähelepanu pöörava tootega. Arendatud tooted said ka tootearenduse tellinud ettevõttelt positiivse tagasiside. Võttes suunaks inimorganismile vajalike vitamiinide või mineraalainetega rikastatud toodete arendamise, suudetakse loodetavasti tulevikus veelgi enam kujundada toidutööstuse käekäiku funktsionaalselt vajalike toodete arendamise suunas.