

Kokkuvõte

Teraviljas, sh linnastes leidub B1, B2, B3, B5 ja B6 vitamiine suhteliselt palju võrreldes puuviljade või juurviljadega. Tundub loogiline, et õlles, mis valmistatakse tervilja linnastest, sisaldub samuti uuritavaid vitamiine. Samas kasutatakse käärimiseks pärmid, mis tarvitavad antud vitamiine oma biomassi sünteesil. Uurimuse eesmärk oli teada saada, kui palju B-vitamiine jõuab teraviljast õllesse ning mis pruulimise etappides ja millises kadumise aset leiab. Et määrata kogu vitamiini sisaldus töödeldi kõiki proove happelise fosfataasiga, mille abil on võimalik imiteerida seedimist.

Töö tulemused näitasid, miks osa linnases sisalduvaid vitamiine läheb pruulimisprotsessis kaduma. Võib oletada, et meskimisel enamuses linnases leiduvaid vitamiine ekstraheeritakse virdesse vabade (absorbeeritavate) vitamiinide kujul. Kaod tulenevad põhiliselt sellest, et filtreerimisprotsessis jääb osa vitamiine filtreerimisjääki, õllerabasse. Keetmine üldiselt märkimisväärset vitamiinide kadu ei põhjusta, v.a. tiamiin. Põhiliseks kaotusallikaks on B-vitamiinide absorptsioon pärmide poolt, mis kääritud lõppetapil koos vitamiinidega eemaldatakse õllest. Sisuliselt kogu õlles leiduv vaba tiamiin eemaldatakse pärmiga, teiste vitamiinide korral on kaod väiksemad. Vitamiinide B2, B3, B6 korral kompenseerib nende kaotus osaliselt bioloogilise kättesaadavuse paranemine meskimise ja B3 korral ka meski keetmise käigus.

Tulemused olid igati ootuspärased ja näitasid ilusti ära pärmid töö ning sellega kaasneva kontsentratsioonide muutused käärimisel, niatsiini ning nikotiinamiidi omavahelised muutused ja erinevused poe-ning käsitööõlledega.