

## Lühikokkuvõte

Töö eesmärgiks oli arendada inuliiniga šokolaad, mis oleks alternatiiviks traditsioonilisele suhkruga šokolaadile. Inuliiniga šokolaad on prebiootilise toimega ja madalama kalorsusega, kui suhkruga šokolaad.

Antud töös viidi esimese etapina läbi turuanalüüs, kus vaadeldi suuremaid toidupoode ja kaardistati kõik müügil olevad suhkruvabad šokolaadid. Turuanalüüsil osteti müügil olevad inuliiniga šokolaadid ja nendele viidi läbi sensoorne analüüs. Arendati välja inuliiniga šokolaad, mis sisaldas lühikese-ahelalist inuliini ja ei kasutatud täiendavaid magustajaid. Šokolaadi omaduste uurimiseks viidi läbi järgnevad analüüsid: sensoorne analüüs, viskoossuse määramine ja GC-analüüs. Selgus, et inuliiniga šokolaadis on erinevalt suhkruga šokolaadist intensiivsemalt tunda selliseid maitseid nagu kibedus, kootavus ja kakaosus. Sulavuse hindamisel leiti, et inuliiniga šokolaad sulas suus aeglasemalt kui suhkruga šokolaad. Inuliiniga šokolaadi viskoossus oli antud töös madalam suhkruga šokolaadi omast ja tehnoloogilisi probleeme tootmisel ei esinenud. Lõhnaprofiil on inuliiniga šokolaadi puhul rikkam eestrite ja pürasiinide poolest ning viimaseid oli ka tugevamalt maitstes tunda pähklise maitse näol.

Arendatud inuliiniga šokolaad oli magususelt madalam, kuid antud töö raames ei olnud eesmärgiks saavutada suhkruga sama magususe astet. Vajadusel on võimalik magusust korrigeerida kasutades intensiivseid magustajaid. Kuna Eestis müüdavate suhkruvabade šokolaadide hulgas on inuliin kombineeritud teiste mahuainete ja suhkruasendajatega, siis ainult inuliini sisaldav šokolaad oleks turul ainulaadne.