

KOKKUVÕTE

Magistritöö tulemusena arendati kõrge kiudainesisaldusega sepiku retseptuur ja tehnoloogia. Sealjuures koosneb arendatud toode täistera kaera- ja speltajahust, mis eristub klassikalist nisujahu sisaldavatest pagaritoodetest. Kuigi tuleb välja, et leiba ja saia tarbitakse rohkem, kui muid teraviljatooteid või kartulit, on pagaritoodete tarbimine siiski vähene ja seetõttu saadakse vähem kiudaineid. Turu-uuringu tulemused näitasid, et Eesti turul puudub speltajahu sisaldav toode ning leidub vähe tooteid, mis sisaldaks ainult kaerajahu. Kaeratoodete populaarsuse tõusu näitab Eesti Parim Toiduaine 2019 valimisel parimaks pagaritooteks valitud Leiburi „OatFit Kaeraröst“ võit. Seega on Eesti turul koht selleks, et tuua tarbijateni kõrge kiudainete sisaldusega alternatiivseid jahusid sisaldav uudne toode.

Töö käigus selgus, et kõige paremad omadused annab tootele täistera kaerajahu ja speltapüülijahu kooslus. Samuti selgus, et kõrge kiudainesisalduse saamiseks on võimalik tootes kasutada inuliini. Lisaks sellele annab inuliin suhkruasendajana tootele magusa maitse ning aitab kaasa toote kerkimisele. See annab tootele sobivad tekstuuriomadused. Kaera- ja speltajahu sisaldavasse sepikusse tuleb lisada täiendavalt nisugluteeni, kuna ilma selleta ei moodustu ühtlaselt vormitav taigen. Lisaks sellele aitab gluteen säilitada tootes niiskust. Töö käigus optimeeriti kerkimis- ja küpsetusrežiime, mis annavad tootele meeldivad maitse- ja tekstuuriomadused. Tööstuses läbi viidud edukas küpsetuskatse tõestas antud toodete tootmise võimalikkust suurtes mahtudes. Nii tööstuses kui laboris valmistatud toodete säilivuskatsed näitasid toodete sensoorsete ja tekstuursete omaduste ning niiskussisalduse vähest muutust ajas.

Töö põhijäreldusena võib öelda, et kaera- ja speltajahust pagaritoodete edukas arendus ja tootmine tööstusmahtudes on võimalik. See annab tarbijale võimaluse valida klassikaliste pagaritoodete asemel tervislikuma ja innovatiivsema lahenduse.