

## Kokkuvõte

Antud magistritöö on üheks osaks Siidrikoda OÜ projektist (PRIA Uute toodete, tavade, protsesside ja tehnoloogiate arendamise toetus, MAK 2014-2020 meede 16.2, projekt 616219790087) „Õunte ja teiste kodumaiste aiandussaaduste töötlemisjääkide kasutusvõimaluste uurimine erinevate kiudaineid sisaldavate toorainete tootmiseks ning saadavate kiudainete mõju uuring inimese mikrobiomile“. Käesolevas töös on esitatud projekti neljanda etapi jooksul teostatud töid, mille eesmärgiks oli välja töötada kiudainerikkad marja- ja puuviljapüreed, mille üheks komponendiks on Siidrikojas tekkiv õunamahla pressimisjääk. Õunamahla pressimisjääk on õunamahla tootmisel tekkiv kõrvalprodukt. Antud kõrvalprodukti kasutamise eesmärk toodetes on tootmisjääkide maksimaalne väärimine ehk ringmajanduse toetamine.

Töö teoreetilises osas anti ülevaade õuna liigikirjeldusest, õunamahla pressimisjäagi tekkest ja selle omadustest, samuti kirjeldati kiudaineid ning nende tervisemõju. Kirjanduse ülevaates kirjeldati lisaks ka tootearendust selle teoreetilisest aspektist.

Töö eksperimentaalne osa koosneb turu-uuringust ning tootearendusest. Turu-uuring andis sisendi tootearenduseks. Turu analüüsist selgus, et turul olevad tooted on üsna ühetaolised ning see andis sisendi arendamiseks välja olemasolevatest toodetest eristuvad tooted. Turuanalüüs hõlmas endas toodete hindamist päritolumaa, tootja, pakendi, selle suuruse ja materjali kohta. Lisaks viidi läbi statistiline analüüs nii koostisosade kui ka toiteväärtuse kohta. Esinduslikule valimile turul olevate toodete hulgast viidi läbi ka kirjeldav sensoorne analüüs, mille käigus hindas assessorite paneel toodete maitset, lõhna ja tekstuuri, lisaks teostasid assessorid ka toodete grupeerimise. Gruppe esindavatel toodetel määrati pH-d ja viidi läbi ka reoloogilised mõõtmised.

Tootearenduse käigus kasutatud kõrvalproduktile on projekti eelnevates etappides välja töötatud sobivaim ensüümtöötlusviis, lähtudes sellest, et kõrvalprodukti mõju inimese mikrobiomile oleks positiivsem. Toodete arendamise käigus lähtuti eelkõige läbiviidud turu-uuringust, lisati toodetesse huvitavamaid ja eristuvaid komponente (seemned). Sarnaselt turul olevate toodetega teostati ka välja arendatud toodetele reoloogilised mõõtmised ja pH analüüs. Lõplik valik väljatöötatud retseptuuridest tehti Siidrikoda OÜ juhtkonna poolt sensoorne analüüsi alusel. Samuti arvestati ka töö raames välja arvutatud toodete toiteväärtust ja omahinda.

Töö tulemusena on valminud viie lisandväärtusega toote retseptid, millest kolm on valitud tootmisse. Järgnevalt toimub antud toodete üleviimine laboriskaalalt tootmisskaalale.