

KOKKUVÕTE

Antud töös, „Musta pipra (*Piper Nigrum*) võrdlev analüüs kasutades sensoorset ja instrumentaalanalüüsi“, võrreldi kuut erinevat pipart. Eesmärgiks oli teada saada kuivõrd nad teineteisest erinevad. Erinevuste tuvastamiseks kasutati kvantitatiivset sensoorset analüüsi, *Napping*'u meetodit ja SFS-analüüsi. Hinnati piparde lõhna, maitset ja välimust. SFS-analüüs valiti, et tuvastada piparde koostise erinevust ja võimalikkust korreleerida seda sensoorse analüüsi tulemustega. *Napping* meetod valiti, et kiirelt hinnata piparde omavahelise erinevuse suurust ning, et saada pipraid iseloomustavaid omadussõnu. Kvantitatiivne sensoorne analüüs viidi läbi, et saaks kõiki pipraid hinnata ühtsete parameetrite järgi ning seega neid omavahel kindlate omaduste järgi võrrelda.

Peamine järeldus antud tööst on see, et piprad erinevad üksteisest märgatavalt. Suurimad erinevused tulid välja hinnates *Napping* meetodil. Korrelatsiooni oli märgata SFS-analüüsi tulemuste ja *Napping* meetodi tulemuste vahel, kus selgelt eristusid teistest Santa Maria Premium must terapiapar, Schwartz must terapiapar ning Meira must terapiapar. Antud töö tulemustest lähtudes võib väita, et pipraterade maitse, lõhna ja välimuse kvaliteet oli kõigil pipardel hea. Hüpotees, et suuremad pipraterad tähendavad rohkem lõhna- ja maitsenüansse, leidis osaliselt kinnitust. Santa Maria Premium terapiapar oli erinevate lõhna- ja maitsenüanssidega ning antud töös ka suurimate piprateradega, kuid antud hüpoteesi ei saa enne kinnitada ega ümber lükata, kui on kindel, et sortide erinevus antud tulemust ei mõjutanud.

Kuna tulemustest järeldub piparde eristumine: neid eristab maitse ja lõhna tugevus ning erinevad lõhna ja maitse nüansid, võib arvata, et suuresti erinevad piprad siiski sortide kaupa ning seetõttu oleks tootjatel kasulik kirjutada piparde pakenditele ka sort ja selle lühike kirjeldus, et tarbija saaks oma teadlikkust tõsta ning oleks valmis kvaliteetsema ning maitse- ja aroomirikkama pipra eest rohkem maksma.