

## Lühikokkuvõte

Tänapäeva kiire elutempo tõttu söövad inimesed palju kõrge rasva- ja suhkrusisaldusega toiduaineid. Selline toitumisviis võib põhjustada mitmeid erinevaid haigusi, mille nimekiri pidevalt kasvab. Levinumad on näiteks diabeet, tüsenemine, hüpertoonia, ateroskleroos jne.

Jäätis on paljude lemmik maius, olles populaarne nii laste kui täiskasvanute seas üle maailma. Jäätis on kõrge toiteväärtusega ja organismi poolt hästi omastatav toode, mis sisaldab nii rasvu kui suhkruid. Lisandväärtuse tõstmiseks on hea arendada madala rasva- ja suhkrusisaldusega jäätis, mille omadused (vahusus, pehmus, kreemisuus, iseloomulik maitse jt) oleksid sarnased tavajäätisega.

Inuliin kuulub madala kalorsusega magusainete hulka, millel on ka head tekstuuri andvad omadused. Inuliin kuulub prebiootikumide hulka, mis sünergismis probiootikumidega mõjutavad positiivselt organismis kasulike bakterite kasvu, toetades sellega inimeste tervist.

Antud magistritöö eesmärgiks oli uurida inuliini kontsentratsiooni mõju alandatud suhkru- või rasvasisaldusega jäätiste reoloogilistele ja sensorsetele omadustele, jäätise sulavusele ja kristallide struktuurile.