

Kokkuvõte

Käesolev töö on osa suurema projekti „Õunamahla ja kääritatud õunamahlatoodete tootmisel tekkivate pressimisjääkide vääridamine õunapüreeks ja õunapüree baasil valmistatud täiendavateks toodeteks“ kolmandast etapist. Antud töö eesmärk oli uurida õunamahla pressimisjäagi vääridamise käigus tekkiva õunapüree omadusi ning töötada välja marja- ja puuviljapüreed, mis sobivad noortele tervislikuks vahepalaks.

Töö eksperimentaalne osa algas turu-uuringu ning tarbijaküsitlusega. Seejärel valmistati õunamahla pressimisjäagist õunapüree, mida kasutati marja- ja puuviljapüreede välja töötamisel. Mõõdeti valmistatud õunapüree saagis, kuivainesisaldus, hapete ja suhkru sisaldus ning pH. Välja töötatud marja- ja puuviljapüreele teostati sensoorne analüüs, mõõdeti suhkru ja hapete sisaldust, voolavuspiiri ning kuivainesisaldust. Arvutati välja marja- ja puuviljapüree omahind ning sensoorse analüüsi käigus välja valitud püree toiteväärtus.

Erinevatest õunamahla pressimisjääkidest valmistati õunapüreed, millede valmistamise keskmine saagikus jäi vahemikku 48,3-58,9%. Õunapüree kuivainesisaldus jäi vahemikku 10,9-14,8%, seejuures tootearenduses kasutatud õunapüree kuivainesisaldus oli 14,6%. Tootearenduses kasutatud õunapüree pH oli 3,65. Õunapüree voolavuspiirid jäid vahemikku 245-392 Pa.

Välja töötatud marja- ja puuviljapüreele teostati sensoorne analüüs, kus hinnati püree tekstuuri, maitset ja lõhna. Sensoorse analüüs andis ülevaate, kuidas mõjutab homogeniseerimine sensoorseid omadusi, sest hinnati nii homogeniseeritud kui ka homogeniseerimata proove. Maitsete kokkusobivuse, tasakaalu ja intensiivsuse alusel valis ekspertpaneel välja 3 retsepti, mida plaanitakse järgnevalt reaalses tootmises katsetada: RF vaarika-mündi püree, apelsini-spinati 6,1% püree ja granadilli-mango püree.

Marja- ja puuviljapüree pH jäi vahemikku 3,3-3,9. Marja- ja puuviljapüree mõõdetud voolavuspiirid jäid vahemikku 80-155 Pa. Marja- ja puuviljapüree suhkru sisaldus jäi vahemikku 11,9-26,3% ning hapete sisaldus jäi vahemikku 0,7-1,3%. Suhkru ja hapete suhe pürees jäi vahemikku 15-25.

Väljalitunud marja- ja puuviljapüree toiteväärtus jäi vahemikku 89-140 kcal 100 grammi kohta. Lähtuvalt toiteväärtusest ning sihtgrupi soovituslikust päevasest energiavajadusest, võiks olla püreed pakendatud 150-grammistesse tuubidesse.