

KOKKUVÕTE

Vürtsid on maitseained, mida on juba aastatuhandeid kasutatud roogadele pikantse maitse ning meeldivate aroomiomaduste lisamiseks. Tänu antioksidantsetele ning –mikroobsetele omadustele aitavad vürtsid ka pikendada toidu säilivusaega. Vürtsid jagunevad teravamaitselisteks (tšillipiprad, terापiprad, ingver jne), mahedamaitselisteks (harilik paprika, koriander jne) ning aromaatsseteks (kardemon, kaneel, nelk jne) vürtsideks.

Käesoleva bakalaureusetöö eesmärgiks oli iseloomustada 28 pipardel põhineva maitseaine teravust assisteerimaks tarbijaid soovitud vürtsikusastmega toodete leidmisel. Töö on teostatud maitseainetootja tellimisel. Tellimuse ajendiks oli asjaolu, et paljude tarbijate jaoks valmistab raskuseid soovitud teravusastmega maitseainete leidmine. Uurimuse teema on aktuaalne, kuna tootjad püüavad pidevalt täiustada ning uuendada oma tooteid, et seeläbi muutuda tarbijasõbralikumaks ning eristuda konkurentidest.

Bakalaureusetöö koosneb kirjanduslikust ülevaatest ja eksperimentaalsest ehk katselisest osast. Töö kirjanduslikus ülevaates on kirjeldatud antud tööd uuritud vürtside – tšilli- ning terापiparde – päritolu, keemilist olemust ning funktsionaalsust, lisaks on põhjalikumalt käsitletud nendes leiduvate aktiivkomponentide olemust. Lähemalt kirjeldatakse ka erinevaid meetodikaid, mida kasutatakse vürtsikuse uurimiseks. Töö eksperimentaalses osas on kirjeldatud läbiviidud katsete ülesehitust, tulemusi ning järeldusi.

Töö käigus määrati toodete vürtsikust kirjeldavad SHU (*Scoville Heat Unit*) väärtused ASTA 21.0 meetodi abil. Seejärel uuriti sensoorse analüüsi teel toodete tajutavat vürtsikust toidumaatriksis ning iseloomustati toodete vürtsikuse intensiivsust skaalal 1-10. Saadud tulemuste põhjal koostati korrelatsioonitabel iseloomustamiseks toodete SHU väärtuste ja vürtsikuse intensiivsuse vahelist seost. Katsetulemuste põhjal on võimalik järeldada, et SHU väärtus annab hea ülevaate pipratoodete tajutavast vürtsikusest toidumaatriksis.

Katsed viidi läbi Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuses ajavahemikus oktoober-detsember 2015.