

KOKKUVÕTE

Töö eesmärgiks oli välja töötada sobiva kontsentratsiooniga kohvi- ja kakaojoogid kuivatatud meega. Selleks viidi läbi 3 degusteerimist, millest kahel osales ka toote tellija. Degusteerimisel tehtud märkuste ja soovitude kohaselt reguleeriti ning parandati retsepti ning lõpuks töötati välja ka lõplikud kakao- ja kohvijoogi pulbrite retseptid.

Üheks ülesandeks oli ka töös kasutatavate algmaterjalide antioksüdantsuse määramine, mille tulemusel saadi, et „O’boy“ kakao vesilahustuvate antioksüdantide sisaldus on 0,601 $\mu\text{mol TE/g}$ ning „Nescafe espresso“ 0,879 $\mu\text{mol TE/g}$. Kui aga võrrelda lõpptoodete antioksüdantide sisaldust, siis kakaos on üle kolme korra rohkem vesilahustuvaid antioksüdante, sest kakao protsentuaalne sisaldus kakaojoogis on suurem kui kohvi osakaal kohvijoogis.

Kõige lõpuks uuriti, kas selliseid tooteid on võimalik kapseldada vees lahustuvatesse kapslitesse ja kas see oleks üldse kasulik. Selgus et on võimalik kapseldada küll, kuid kapslite arv tuleb liiga suur väikese koguse kohvi kohta. Lihtsam oleks pakendada valmis kohvi- või kakaosegu õhukindlatesse väikepakenditesse.