

KOKKUVÕTE

Antud bakalaureusetöö eesmärgiks oli funktsionaalsete kompvakkide füüsikaliste ja sensorsete omaduste muutuste hindamine kiirendatud säilivusel. Eksperimentaalses osas mõõdeti kolorimeetriga kommide värvuse muutusi, tekstuuri analüsaatoriga tugevuse muutumist, ning vee aktiivsuse analüsaatoriga mõõdeti vee aktiivsust. Lisaks sellele viisid kogenud assessorid läbi 11 hindamissessiooni, mille käigus hinnati kommide välisilme, lõhna, tekstuuri ja maitse muutuseid.

Vesi mõjutab toiduainete stabiilsust, maitseomadusi ja üldist kvaliteeti. Vee aktiivsus, mis on vaba vee näitaja, iseloomustab vee olemasolu erinevate mikroorganismide kasvuks. Selleks, et mikroobid ei saaks põhjustada toidu riknemist, peab vee aktiivsuse väärtus jääma alla 0,6. Töös uuritud šokolaadikommidel jäi vee aktiivsus alla 0,6 ning neis mikroobide kasv tõenäoline ei ole. Lisaks sellele, saab vee aktiivsuse abil kirjeldada toidu tekstuuri. Madala vee aktiivsusega šokolaadid olid tugevama tekstuuriga kui kõrgema vee aktiivsusega šokolaadid.

Rasvade migreerumine põhjustab šokolaadi tekstuuri tugevnemise ning kuivema suutunnetuse. Mida rohkem oli šokolaad „õitsenud“, seda tugevam oli tekstuur ja suutunnetus oli tunduvalt kuivem. Kuna tarbija jaoks on kõige tähtsamaks sensoorsed omadused nagu maitse, lõhn, välimus ja tekstuur, siis tuleb šokolaadi säilitada toatemperatuuril ja kaitstuna otsese valguse eest.

Katsete käigus selgus, et tootja poolt antud aastane säilivusaeg on ülehinnatud, ning tegelik soovituslik säilivusaeg peaks olema poole võrra väiksem.