

LÜHIKOKKUVÕTE

Käesoleva töö peamine eesmärk oli analüüsida kommertsiaalse "Herbs de Provence" maitsetaimede segu võtmelõhnaühendeid, et edaspidi oleks võimalik kasutada neid andmeid segu koostise optimeerimises. Maitsetaimi kasutatakse toiduainetetööstuses nende intensiivse lõhna ja maitse tõttu laialdaselt. Toiduettevõtted kasutavad maitsetaimi peamiselt selleks, et tõsta oma toodete kvaliteeti: rikastada toote maitset ja lõhna, pikendada nende säilivusaega, anda tootele juurde positiivset füsioloogilist mõju inimorganismile.

Antud töös uuriti maitsetaimede segu kasutades gaas-kromatograafia – mass-spektromeetria (GC-MS) ja gaas-kromatograafia - olfaktomeetria (GC-O) meetodeid. Gaas-kromatograafi abil lahutati ürdisegu lenduvad ühendid, olfaktomeetri abil saadi lenduvate ja lõhnavate ühendite lõhnaomadused ning mass-spektromeetri abil identifitseeriti ühendid kasutades andmebaase. Lisaks sellele uuriti, mis ainerühmad moodustavad „Herbs de Provence“ maitsetaimeseгу lõhnaprofiili ja mis lõhnaühendid panustavad kõige rohkem segu üldisesse lõhnaprofiili. Leitud võtmelõhnaühendite esinemist võrreldi erinevates teadusartiklites toodud informatsiooniga.

Maitsetaimede segus "Herbs de Provence" leiti kokku 64 lõhnavat ühendit, millest 53 olid võtmelõhnaühendid. Ainete arvu ja nende panuse poolest segu lõhnale olid kõige olulisemad lõhnaühendite grupid monoterpeenid ja monoterpenoidid. Teadusartiklitest leitud informatsioon oli võrreldav käesolevas töös saadud tulemustega.