

## Kokkuvõte

Käesoleva bakalaureusetöö eesmärgiks oli saada ülevaade vürtside olemusest ja omadustest.

Vürtsid on populaarsed juba ammustest aegadest. Seda fakti võib seletada omadustega ja funktsioonidega, mida nad täidavad. Antud töö käigus selgus, et vürtsid saavad oma omadused tänu taimsele päritolule ja nendes sisalduvatele ainetele, mis täidavad erisuguseid funktsioone.

Eelkõige on see võimalus mõjutada toiduaine värvi, maitset ja lõhna. Vürtsides peamiselt karotenoidid vastutavad toiduainetele värvi andmise eest. Toidutööstuses kasutatakse väga tihti paprika ekstrakti ja kumariini. Väga väärtuslikud on vürtsides leiduvad antioksüdandid, mis on võimelised võitlema vabade radikaalidega. Samuti on vürtsid võimelised maha suruma erinevate bakterite kasvu ja takistama rikkumise protsesse.

Vürtsid pakuvad suurt huvi farmakoloogidele, kuna sisaldavad erinevaid eeterlikke õlisid, alkaloide, glükosiide ja teisi bioloogiliselt aktiivseid aineid. Vürtsid avaldavad positiivset mõju tervisele ja aitavad võidelda paljude kaasaegsete haigustega. Seega vürtsidel on väga erinevad omadused: antiseptilised, toitvad, terapeutilised, antioksüdantsed, aromatiseerivad, värvivad, maitset andvad. Kõik see võimaldab kasutada vürtse kõikvõimalikes erinevates variantides igapäevase toidu valmistamiseks ja toiduainete tootmises.

