

LÜHIKOKKUVÕTE

Šokolaadiga kaetud kompveki puhul on tegemist keerulise struktuuriga. Kompveki puhul reageerivad kahe aine koostiskomponendid omavahel ja teineteisega. Näiteks kompvekitäidise vedeliku sisaldus suurendab šokolaadi struktuurseid kahjustusi. Suur vedeliku sisaldus saavutatakse näiteks alkoholi lisamisega täidisesse. Alkoholi lisamise tulemusel tekib täidises kaks väga liikuvat ainet – etanool ja vesi. Seetõttu on ka kvaliteedikadu kompvekkidel, mis sisaldavad alkoholi, suurem.

Töö eesmärgiks oli uurida, milline on etanooli mõju kompveki vananemisele. Uuriti kolme erineva etanooli sisaldusega kompveki massikadu, rasva õitsengut, šokolaadikatte tugevust, kompvekkide vee ja etanooli migratsiooni ja sensoorseid omadusi 6 kuu säilivuse jooksul.