

Kokkuvõte

Päevalillevõi, tuntud ka kui päevalilleaseemnevõi, on päevalilleaseemnetest valmistatud toidupasta. Päevalilleaseemned on hea valgu-, kiudainete, E-vitamiini, tsingi ja raua allikas. Selle toote eelis seisneb selles, et see on alternatiiviks populaarsele maapähklivõile maapähkliallergikutele. Praegu on saadaval erinevate maitsetega tooteid: kreemjas, mahe magustamata, naturaalne, naturaalne krõbe, naturaalne oomega-3 jne.

Käesoleva töö eesmärk oli toota hea konsistentsi, tekstuuri, välimuse ja tootekvaliteediga päevalilleaseemnevõi. Viia läbi 13 erineva tootja päevalilleaseemnevõi võrdlev analüüs, et määrata valgu- ja rasvasisaldust koostises. Samuti viia läbi tarbijauuringud, mille käigus hinnati võiete värvi, maitset, kleepuvust, tekstuuri, määratavust ja üldist toote meeldivust.

93 tarbija eelistuse katsest selgus, et tarbijad eelistavad röstitud päevalilleaseemnete baasil valmistatud kreeme. Mille välimus ja värvus on hele pruun, mille tekstuur on kreemjas, mille maitse ja lõhn sarnaneb maapähklivõile. Üldist meeldivust mõjutab kõige rohkem välimus, värvus ja maitse. Kõige meeldivamateks toodeteks olid "SunButter" creamy, "SunButter" natural, "Meie proov N42" ja "Meie proov N44".

Päevalilleaseemne võiete füüsikalise-keemiliste omaduste uuringu tulemustest võib järeldada, et kõvemal tootel on suurem kleepuvus ja halvem määratavus ning vastupidiselt kui on kõvadus kõige madalam, siis kleepuvust on vähem ja määratavus parem. Keemilistest näitajatest korreleerus tekstuuriga nõrgalt (korrelatsiooninäitaja 0.6) valgu sisaldus. Rasva sisaldusega hea korrelatsiooni tekstuuri parameetritega ei olnud, seega mängib tõenäoliselt tekstuuris rolli lisaks neile kahele keemilisene näitajale veel mõni parameeter, mida antud töös ei käsitletud.