

## **Lühikokkuvõte**

Marion Haaremäe magistritöö „Falafeli retsepti ja tootmistehnoloogia väljatöötamine ettevõttele AS Euroleib” kohta.

Antud magistritöö kirjanduse ülevaates räägitakse falafeli peamise komponendi kikerherneste koostisest ja toiteväärtusest. Samuti räägitakse frittimise protsessist ja käsitletakse erinevaid tegureid, mis mõjutavad frittimisel toote kvaliteeti. Veel vaadeldakse toote kvaliteeti mõjutavaid tegureid säilitamisel.

Eksperimentaalne osa algab falafeli tooteinfo kogumisega. Retsepti esmased katsetused viidi läbi Tallinna Tehnikaülikooli õppeköögis ning toote edasiarendus ja katsetused tööstuslike seadmetega toimusid tootmistehases.

Magistritöö sisaldab retsepti ja tehnoloogiat falafeli tööstuslikuks tootmiseks, lisaks on koostatud toitumisalane teave ja koostise märgistus toote pakendile. Töös pakutakse välja falafeli säilitamise ja pakendamise võimalused ja eeldatav säilivusaeg.