

Kokkuvõte

Mükovalk on hea lihaalternatiiv, kuna võrreldes lihaga on ta keskkonna sõbralikum, sisaldab vähem rasva ja on hea valguallikas. Mükovalgu tooteid on ohutu tarbida, kuid peab pidama meeles, et allergiline reaktsioon võib esineda nendel tarbijatel, kes on suurema tundlikkusega ning on allergilised mitmete toiduainete suhtes.

Samuti on MV-l tervist soodustavad omadused, see mõjutab LDL ja HDL kontsentratsiooni veres, küllastustunnet, soodustab lihasmassi kasvu ja aitab diabeeti kontrolli all hoida.

Töö käigus loodi mükovalgust mitu kanaliha alternatiivi retsepti. Kõige meeldivam tekstuur saavutati tänu retseptides kasutatud kikerherne jahule, kartulivalgu isolaadile ja mungoa tärklisele. Parima kana maitse tagasid lisandid nagu *Toravita 033*, *Toravita 030* ja *Savor Lyfe CB*.

Kuna retseptis oli liiga palju koostisosi otsustati proovida vajaliku tekstuuri tagamiseks hüdrokolloide. Töös kasutati nelja hüdrokolloidi: furtsellaraani, ksantaankummi, konjaci pulbrit ja guarkummi. Iga hüdrokolloidiga valmistati kolmes erinevas kontsentratsioonis proovid, mille tekstuuri analüüsiti tekstuur profiilanalüsaatoriga ja assessorite paneeliga. Hüdrokolloididega proove, parima kanaliha alternatiivi proovi ja konkurentide toode olid võrreldud kana- ja kalalihaga.

Tulemuseks saadi, et ükski hüdrokolloid eraldi seisvana ei taganud mükovalgu proovidele ei kana- ega kalaliha tekstuuri.

Kuna erinevad hüdrokolloidid mõjutavad tekstuuri parameetreid erinevalt, võiks tuleviku perspektiivis proovida hüdrokolloide omavahel kombineerida, et saavutada kana- ja kalalihale sarnasem tekstuur.