

KOKKUVÕTE

Käesoleva töö eesmärgiks oli ümarmudila väärindamine inimtoiduks, mis oli osa Tartu Ülikooli poolt korraldatud riigihankest "Ümarmudila täiendavate töötlemisvõimaluste suurendamise uuringu tellimine", mida täitis Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskus. Tootearenduse käigus katsetati erinevaid ümarmudila töötlemisviise: fileerimist, rümba paneerimist ja marineerimist, kalahakkliha valmistamist, rümbast kalaliha eraldamist ning kuumsuitsutamist. Töötlemisviise võrreldi omavahel ning prooviti leida kõige paremad meetodid ümarmudila töötlemiseks ning sellest toodete valmistamiseks.

Ümarmudila töötlemise puhul osutusid peamisteks probleemideks luude ja tugevate soomuste rohkus ning kalaliha õrnus, mis segab näiteks fileerimist. Tarbija seisukohalt oli ümarmudil oma suure pea tõttu pigem ebaesteetiline ja tekitas tarbijates eelarvamusi, kuid sensoorsete analüüside käigus selgus, et ümarmudila liha oli väga hõrk ja puhta maitsega, mis meeldis tarbijatele.

Kokkuvõtlikult võib öelda, et ümarmudila töötlemiseks ei sobi fileerimine ja kalahakkliha valmistamine rümbast. Samuti ei sobi hästi paneeritud rümba küpsetamine ja/või marineerimine, seda eelkõige luude rohkuse ja kõvaduse tõttu. Kõige sobivamaks võiks hinnata ümarmudilast kalaliha separeerimist, sest saadav liha on hõrk ja maitsev ning sobib paljude erinevate toodete valmistamiseks. Lisaks oli sobilik ka suitsutamine, kuna kalaliha jäi samuti maitsev ja hõrk. Siiski häiris tarbijaid eelpool mainitud luude rohkus.