

## Kokkuvõte

Töö lõppeesmärk oli valida välja India pähkli, mandli-, sojajoogi ning kookospiima fermenteerimiseks sobivaimad kommertsiaalsed juuretised (VEGE 033, VEGE 022, VEGE 061 või VEGE 053). Esmalt viidi läbi nii taimsete jookide, s.h kookospiima kui fermenteeritud taimsete toodete turuanalüüs. Seejärel otsustati valmistada ise India pähkli ja mandlijook ning loodi selleks retsept. Järgnevalt uuriti juuretiste kasvu mikrokalorimeetria meetodiga ja saadi võimsuse-aja kõverad, mis on võrreldavad bakterite kasvukõveratega. Samuti leiti juuretiste maksimaalne kasvukiirus, maksimaalne soojusvoog ja selle saavutamise ajahetk, eksponentsiaalse kasvu faasis toodetud soojushulk ning kogu fermenteerimise aja jooksul toodetud soojushulk. Paralleelselt uuriti pH langust iCinac seadmega, suhkrute ja orgaaniliste hapete sisalduse muutust kõrgsurvevedelikkromatograafia, aroomiprofiili gaaskromatograaf-mass-spektromeetriga ning maitse-, lõhna ja tekstuurimadusi sensoorsel analüüsil.

Tulemustest selgus, et India pähkli joogi fermenteerimiseks sobivaim juuretis oli VEGE 022. Saadud fermenteeritud jook oli sarnane lehmapiimast keefirile ja oleks hea alternatiiv piimatoodetele. Seevastu VEGE 061 tootis kõrvallõhnu ja andis veniva tekstuuri. Kõige paremate omadustega fermenteeritud mandlijook saadi VEGE 033 juuretisega. Sojajoogi fermenteerimiseks sobisid nii VEGE 033 kui VEGE 022 juuretised. VEGE 061 ja VEGE 053 andsid sojajoogis soovimatuid maitse- ja lõhnaühendeid. Kookospiimas kasvasid juuretised kõige halvemini, tulemuseks oli ka ebameeldiv välimus ja maitse.

Aroomiprofiili poolest olid sarnased fermenteeritud India pähkli ja mandlijook, teistest erinesid sojajook ning kookospiim.

Taimsete jookide, sh fermenteeritud jookide nõudlus küll kasvab, kuid siiani on vähe uuritud piimhappebakterite käitumist taimses keskkonnas. Teaduslikke artikleid India pähkli, mandli-, sojajoogi ning kookospiima fermenteerimisest on ilmunud vaid üksikuid. Antud töö on esimene, kus kasutati kalorimeetria ja GC-MS meetodit ning need tulemused on publitseerimist väärt.