

KOKKUVÕTE

Magistritöö eesmärk seisnes mahe karamellkompvekkide retseptide väljatöötamisel alustavale ettevõttele tootmise käivitamiseks ning nende retseptide optimaalsuse hindamises. Töö on aktuaalne ettevõtte majanduslike huvide seisukohalt. Kuna tegemist on mahetoorainete kasutamisega, on töö aktuaalne ka praeguse mahe ja ökoloogilise tootmise suunal liikuva trendi suhtes. Töö koosneb kirjanduslikust ülevaatest, eksperimentaalsest osast ja tootearenduslikust osast. Kirjanduse ülevaates on kajastatud karamellkompvekkide tootmises olulist – tooraineid, tootmise põhimõtteid ja nii toorainete, kui ka lõpptoote üldisi omadusi. Eksperimentaalses osas on antud ülevaade isomaltil põhinevate karamellkompvekkide säilivusomaduste uurimisest. Väljatöötatud retsepti alusel toodetud kompvekkide säilitamiseks on vaja väga kuiva keskkonda ja/või niiskuskindlat pakendamist ning mõistlik oleks retsepti veelgi optimeerida, tagamaks säilivus ka veidi niiskemas keskkonnas. Tootearenduslikus osas on kirjeldatud OÜ Organic LOL Pops/ MTÜ Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogiarenduskeskus tellimusel välja töötatud retseptide valmimise protsessi ja tulemusi. Töötati välja 20 erinevat retsepti – 10 suhkrul põhinevat ning 10 suhkruasendajatel põhinevat kompveki retsepti.