

# Gaasikeskkonna ja säilitustemperatuuri mõju majoneesipõhiliste salatite realiseerimisaegadele

## Kokkuvõtte

Uurigu käigus ei õnnestunud MAP tehnoloogia kasutusel salatite säilivusaega pikendada, mis oli töö põhieesmärgiks. Saadud tulemused ei anna selget vastust valitud gaasikeskkondade sobivusest majoneesibaasil salatite pakendamiseks. Hüpotees, et madala hapniku sisaldusega pakendatud salatid säilivad paremini kui need, kus hapniku osakaal on suurem, ei leidnud kinnitust.

Hüpotees, et säilitamise jooksul muutub pakendi gaasikeskkond majoneesisalatites sai osaliselt kinnitatud kuid hüpotees vajab põhjalikumat uurimist. Süsihappegaasi osakaal langes salatite pakendites ettearvatavalt, kuid hapniku osakaal pakendis varieerus.

Ei leidnud kinnitust ka hüpotees, et pakendis modifitseeritud atmosfäär mõjutab toote pH-d. Kui osadel salatitel muutus pH kestvuskatse käigus, siis teistel jäi pH stabiilseks ning ei muutunud märkimisväärselt. Eeldatavasti muutus pH toodetes toimunud erinevate biokeemiliste ja mikrobioloogiliste reaktsioonide tõttu, mis on toidu riknemisele iseloomulikud.

Töö teise etapi eesmärgiks oli uurida säilitamistemperatuuri mõju salatite kvaliteedile. Sai tõestatud hüpotees, et säilitamistingimuste rikkumine mõjutab otseselt majoneesipõhilise salati säilimisaega ning pakenditel nõutud säilitamistemperatuuri mitte järgimine muudab toodet kõlbmatuks enne selle säilivusaja lõppu. Võttes arvesse salati partiide erinevat algset mikrobioloogilist kvaliteeti ning temperatuuri kõikumist poodides on soovitatav alandada lubatud säilitamistemperatuuri ülemist piiri.