

KOKKUVÕTE

Bakalaureusetöö käigus valmistati küüslaugu ja musta küüslaugu maitselist tudraõli ja uuriti antioksidantide sisaldust valmistatud õlis ning selle sensoorseid omadusi.

Küüslauguga valmistati neli erineva kontsentratsiooniga tudraõli proovi. Antioksidantide sisaldus nendes proovides jäi vahemikku 6,38 - 7,23 $\mu\text{mol/ml}$. Valmistati ka neli erineva musta küüslauguga kontsentratsiooniga tudraõli proovi. Nendes proovides oli antioksidantide sisaldus suurem kui tavalise küüslauguga, jäädes vahemikku 7,33 - 7,7 $\mu\text{mol/ml}$.

Töö käigus viidi läbi ka sensoorne analüüs. Tarbijad said proovida kõiki kaheksat õliproovi ja hinnata nende omadusi ning meeldivust. Selgus, et tarbijad eelistavad tavalise küüslauguga valmistatud tudraõli musta küüslauguga valmistatud tudraõlile. See on tõenäoliselt põhjustatud sellest, et mustal küüslaugul on väga omapärane maitse, mis ei pruugi paljudele meeldida. Küüslauguga valmistatud tudraõli maitset ja lõhna hinnati intensiivsemaks kui musta küüslauguga valmistatud tudraõli. Samuti selgus, et musta küüslaugu maitse oli paljudele tundmatu ja seda kirjeldati kui suitsust maitset. Proovide värvust peeti kõikide variantide puhul väga sarnaseks. Veidi intensiivsemaks hinnati musta küüslauguga valmistatud proovide värvust, aga vahe oli nii väike, et võib järeldada, et must küüslauk ei mõjuta nähtavalt tudraõli värvust.

Küsimusele, kas tarbijad oleksid nõus sellist õli igapäeva elus kasutama, vastasid paljud jaatavalt. Leiti, et õli sobib kasutamiseks salatikastmena, aga ka näiteks kana praadimisel, et lisada kanale kerget küüslaugu maitset.

Kokkuvõttes võib öelda, et kuigi küüslaugu ja musta küüslaugu maitse kõrgetes kontsentratsioonides ei ole paljude arvates väga meeldiv, on mõningad inimesed nõus selliselt maitsestatud õlisid siiski tarbima, kuna see on kasulikum kõrge antioksidantide sisalduse tõttu ning lihtne viis toidule maitse lisamiseks.