

KOKKUVÕTE

Käesoleva magistritöö eesmärk oli uurida tööstuse efektiivsuse tõstmise võimalust kasutades LEAN süsteemi ehk teatud leiva valmistamise režiimi parameetrite muutmist ning jahu parandajate vahetust Tallinna peenleiva näitel.

HPLC analüüs näitas, et nii vormimise kiiruse muutmisel kui ka jahuparandajate muutmisel suhkrate ja organiliste hapete kontsentratsioonid oluliselt ei erine. Tekstuurianalüsaatori tulemustest sai järeldada, et vormimise kiiruse muutmine tunduvalt ei mõju tekstuuri näitajatele. Jahuparandajate mõju uurimisel määrati, et uue parandajaga Lecisoft free valmistatud leibadel on hea kummisuse, elastsuse ja taastuvuse näitajad.

Sensoorsetest tulemustest järeldus, et värskete ja vananenud leibade välimus ning struktuuri hinnang ei saanud suuri erinevusi. Aroom ja maitse on iseloomulikud Lecisoft free jahuparandajaga leivale, selle magusus on natuke kõrgem teiste leibade võrdluses.

Antud töö praktiliseks eesmärgiks oli uurida muutusi, mis võivad tekkida pooltoodetes ja valmistoodetes parameetrite ning toorainete (jahuparandajate) muutmisel efektiivsuse tõstmiseks. Leiva kvaliteedi näitajad peaksid olema samal tasemel või paremad kui muutmata režiimide korral, madalamaks ei tohi minna. Analüüsi tulemused näitasid, et keemilised, füüsikalised ja sensoorsed omadused oluliselt ei muutunud vormimise kiiruse suurendamisel ja jahuparandajate asendamisel.

Töö eesmärgid olid saavutatud. LEAN süsteem juurutati edukalt. Selle kasutamisel ettevõtte tootlikkus kasvas kuni 2520 kg/tunnis (endisest 7% rohkem).

Uus jahuparandaja valiti tööstusesse, testiti ning see näitas sama efektiivsust ja kvaliteeti kui vana jahuparandaja ning ettevõtte võitis uue jahuparandaja kasutamisel 1200€ kuus.