

Kokkuvõte

Käesoleva töö eesmärgiks oli vähendada suhkru kogust taimses kaerajoogiga tehtud jäätises ning uurida selleks kasutatud suhkruasendajate ja kiudainete mõju jäätise erinevatele omadustele. Keskenduti kolme erineva suhkruasendaja ning ühe kiudaine kasutamisele. Bakalaureusetöö koosneb kolmest osast: esimene osa annab ülevaate taimse jäätise eripärast, tehnoloogiast ning koostisosadest olevast kirjandusest, teine osa selgitab erinevate jäätise hindamiseks ja tegemiseks kasutatavaid meetodeid, peamiselt sulavuskatse ja sensoorne analüüs, aga ka pH ja kuivaine analüüsi ning ja kolmas osa kirjeldab eksperimentaalseid mõõtmisi ja järeldusi.

Analüüsi, kuidas mõjutab suhkruasendajate ja kiudainete kasutamine taimsete jäätiste sulavust ning millisel moel mõjutab nende kasutamine taimsete jäätiste sensoorseid omadusi ning milliste suhkruasendajate ja kiudainete kasutamisel sai suhkru kogust vähendatud kõige rohkem.

Nii sulavuskatsega kui ka kuivaine mõõtmistega enne ja pärast sulamist sai selgeks, et ühegi töösse valitud retsepti puhul ei toimunud sulamisel vee ja teiste koostisosade vahel separeerumist.

Sensoorse analüüsi tulemusena olid üldiselt jäätiste sensoorsed omadused head ning kummissus ja karedus olid madalad ja puudusid kõrvalmaitset ja -lõhnad.

Edaspidiseks uurimiseks saab sooritada säilivuskatseid, et uurida kuidas mõjutavad suhkruasendajad ja kiudained toote säilivust, sealhulgas jääkristallide teket. Selle jaoks tuleb sooritada nii pikaajaline säilivuskatse kui ka kiirendatud säilivuskatse. Pikaajalise säilivuskatse jälgitakse aasta jooksul jäätise säilivust nii välimuse kui ka sensoorsete omaduste poolest. Toote arendamisel järgmine oluline etapp on ka tootmis- ja tarbijakatse. Tootmiskatsega näeb, kas suuremate koguste ja tootmises kasutatavate masinatega tekivad takistused või probleemid. Tarbijakatse aitab hinnata toote vastuvõetavust enne, kui see jõuab turule.