

KOKKUVÕTE

Töö eesmärgiks oli valmistada šokolaadimassist tempereeritud šokolaad, mis oleks rikas antioksidantide sisalduse poolest, täidaks seksuaalsuse funktsionaalsust ning maitseks hästi. Selleks kasutati ise-valmistatud kalaõli, musta küüslauku, inka marju, ingverit, maqui pulbrit, maca pulbrit, ashwagandha pulbrit, L-arginiini, passion fruit pulbrit, *Tribulus terrestris* ja 71% kakaomassi sisaldusega šokolaadi.

Esmalt eraldati kalaõli tsentrifuugimise meetodil, mille käigus eraldusid erineva tihedusega osakesed tänu tsentrifugaaljõule. Tulemuseks oli 11,9 grammi puhast kalaõli.

Šokolaadi valmistati ning tempereeriti käsitsi, lisandid segati ning homogeniseeriti ühtlaseks massiks uhmri ja nuia abil ning lisati pärast tempereerimist. Inka marjad, must küüslauk ja ingver tükeldati eelnevalt lõikelaual võimalikult väikesteks peeneks ning homogeniseeriti koos pulbritega uhmri ja nuia abil.

Määrati rasv- ja vesilahustuvate antioksidantide sisaldus lõpliku retsepiga šokolaadis, mille tulemused on toodud joonistel 4 ja 5. Keskmiselt sisaldas 100g valmistatud šokolaadi 113,7 mikromooli antioksidante.

Kahjuks ei õnnestunud tuvastada seksuaalsuse toimet, kuid teadusartiklitel põhineva info põhjal peaks see teatud mõju avaldama.