

KOKKUVÕTE

Antud magistritöö eesmärgiks oli sojaõlil baseeruvate eeterlike õlidega maitsestatud ja looduslike värvainetega värvitud salatiõlide väljatöötamine. Lisaks sellele valmistati eeterlikud õlid veeauru destillatsioonil, uuriti väärindatud toodete β -karoteeni sisaldust, antioksüdantsust ja värvi objektiivset määramist. Tartu veterinaar- ja toidulaboratooriumis määrati maitsestatud sojaõlide rasvhappelist koostist, E-vitamiini sisaldust ja eeterlike õlide komponentide esinemist. Töö raames viidi läbi ka konkurentsianalüüs ja tarbijakatse lõpptoodetele.

Sojaõlidel oli hea rasvhappeline koostis, leidus olulisel määral linool- ja linoleenhapet, mis on asendamatu rasvhappeid. Sojaõlil oli ka suur E-vitamiinisisaldus. Väärindatud sojaõlides oli kõrgem β -karoteeni sisaldus kui väärindamata sojaõlis, eriti kõrge β -karoteeni sisaldus oli paprikapulbriga värvitud õlis. Ka antioksüdantsus oli suurem väärindatud proovides, kõige kõrgem oli antioksüdatiivne aktiivsus koriandri eeterliku õli ja matcha roheline teega väärindatud sojaõlis.

Degustaatorite hinnangud väärindatud sojaõlide välimuse, lõhna ja maitse osas olid kõrgemad kui väärindamata sojaõli puhul. Samuti pidasid degustaatorid väärindatud sojaõlised huvitavaks ning olid tõenäolisemalt rohkem huvitatud nende ostmisest kui tavalise sojaõli ostmisest.

Kokkuvõtteks võib öelda, et sojaõli on võimalik oluliselt väärindada lisades eeterlikke õlised, paprikapulbrit ja matcha roheline tee pulbrit. Antud värvainete lisamine tõstis β -karoteeni sisaldust, millel on head omadused nii toote säilivuse seisukohalt kui ka tarbija tervise seisukohalt. Antioksüdantne aktiivsus tulenes nii sojaõlis leiduvast E-vitamiinist, eeterlike õlide komponentidest kui ka lisatud pigmentidest.