

KOKKUVÕTE

Käesoleva lõputöö eesmärgiks oli anda ülevaade Eesti käsitööõlle valmistamise tehnoloogiast, erinevatest protsessidest, mis toimuvad õlle käärimisel, mille käigus kujunevad õllele iseloomulikud omadused. Probleemi aktuaalsus seisneb selles, et tavapärane õllenautija ei ole teadlik ega harjunud elava õlle omadustega. Põhjuseks on tõenäoliselt ka see, et enamused tarbijad ei oska kirjeldada ja seletada, mis on käsitööõlu.

Antud töö ülesandeks on tutvuda elava õlle valmistamistehnoloogiaga, selleks vajalikke toorainetega ning viia läbi analüüsid, mis iseloomustaks õlle omadusi.

Eksperimentaalses osas viidi läbi füüsikaliste ja keemiliste analüüsimeetodite abil õlles lahustuvate ainete (sh suhkrute), alkoholisisalduse ja õllevahu püsivuse määramine ning viidi läbi sensoorne analüüs.

Antud käsitööõlle kanguseks saadi 5,6% , mis langeb kokku toote märgistuses oleva alkoholi sisaldusega.

Lahustuvate ainete (sh suhkrute) sisaldus oli 6,15%, mis näitab nii suhkrut kui ka etanooli sisaldust.

Õllevaht püsis väljavalatud joogil 10 minuti vältel, kusjuures vahu poolestusajaks saadi 110 sekundit.

Sensoorse analüüsi hinnangute põhjal selgus, et tavapärase õllenautijad leidsid, et sellel käsitööõlles on tugevalt omapärane maitse, kuid need, kes üldiselt õlut ei tarbi või teevad seda harva, olid seisukohal, et õlle maitse on huvitav ja kvaliteet kõrgem kui masstoodangu õlles.

Eksperimentaalses osas teostatud katsete tulemuste ja läbiviidud sensoorse analüüsi põhjal hinnati antud käsitööõlle kvaliteeti. Töö tulemusest nähtub, et Eesti käsitööõlle kvaliteet on kõrge; pruulijad suhtuvad õlleteosse äärmiselt tõsiselt, kasutatakse ainult parimaid tooraineid, pidevalt uuendatakse ja mõeldakse läbi uusi viise, et üllatada õlletarbijat. Töö koosneb 34 leheküljest, 4 joonisest, 2 tabelist, 3 pildist ja 2 lisast.