

## Kokkuvõte

Antud töö on teostatud ühe osana projekti raames, mille käigus uuritakse idandatud terade säilivusaja pikendamisevõimalusi.

Töös uuritud tööstuslikult idandatud terad ei ole kuivatatud, nagu linnase tootmises, vaid pärast idandamist pakendatakse vaakumisse niisketena ja hoitakse jahedas. Need terad on pehmed, mahlased, omapärase aroomi ja maitseomadustega. Peamised kliendid on pagaritööstused. Plussideks on see, et terad on juba niisked ega nõua leotamist, mis tähendab, et selle arvelt on võimalik aega kokku hoida. Terad saab kohe tainasse lisada, edasi kääritada ning kerkima panna. Siiski on idandatud terade kõrge niiskusesisaldus ja veeaktiivsus soodusfaktoriks mikrobioloogilise elutegevuse arenemiseks säilivusel, eelkõige toatemperatuuridel.

Sensoorse ja tekstuurse analüüsi protokollid oli vaja välja töötada, et uurida, kuidas mõjub tehnoloogilise protsessi, pakendmaterjali, säilivustemperatuuri muutmine lõpptoote kvaliteedile.

Antud töö oli jaotatud kolmeks etapiks, kus esimeses töötati välja sensoorse ja tekstuurse analüüsi protokollid, mida kasutati järgnevates etappides. Teises etapis kaardistati idandatud terad ning kolmandas keskenduti eelkõige pakendmaterjali ja säilivustemperatuuri mõju idandatud terade kvaliteedile.

Idandatud terade kaardistamisel selgus, et idandatud kaeraterad olid idandatud rukki- ja nisuteradega võrreldes märkimisväärselt erinevad. See tuleneb eelkõige kaeraterade keemilise koostise ning tootmisprotsesside erinevusest.

Säilivuskatse sensoorse analüüsi esialgsed tulemused viitavad, et kõige kõrgema hapniku läbilaskusega pakendis säilitatud idandatud rukkiterades toimuvad muutused võivad olla seotud algava mikrobioloogilise aktiivsusega. Tekstuurselt on nad stabiilsed. Säilivuseksperiment on veel teostusjärgus.