

KOKKUVÕTE

Antud töö eesmärgiks oli teha tootearendus põldtudraõlile, mida väärindati mustasõstrajahu, paprikapulbri ja rosmariini eeterliku õliga. Tänapäeva inimeste kiire elutempo ja halvad toitumisharjumused tingivad paljude tervise probleemide tekke. Ületöödeldud ja rafineeritud toitude vitamiinide ja mineraalainete sisaldus ei ole igapäevasel tarbimisel inimesele piisav. Sellepärast tegeleb tänapäeva tootearendus üha enam erinevate meetodite välja töötamisega, et toiduained muuta rikkalikumaks ning täisväärtuslikumaks.

Töö raames viidi esmalt läbi tootearendus, millele järgnes erinevate proovide hindamine degusteerijate poolt. Tootearenduse käigus väärindati tudraõli esmalt mustasõstrajahuga, mis rikastas toodet E- vitamiini ja α -linoleenhappega. Saadud proovile lisati paprikapulbrit, et parandata tootele tekkinud pruunikat värvi. Paprikapulbri lisamisel värvus õli oranžiks ning andis lisaväärtust läbi paprikapulbris sisalduva β -karoteeni. Mustasõstrajahu ja paprikapulber tsentrifugiti/ separeeriti õlist välja. Õli maitsestamiseks kasutati rosmariini eeterlikku õli, mis ühtlasi parandab ka õli säilivusaega.

Degusteerimine viidi läbi kahes osas, kus esimeses osas olid hindamiseks neli erineva mustasõstrajahu, paprikapulbri ja rosmariini eeterliku õli kogusega väärindatud tudraõli proovid. Hindajad valisid kõige meeldivamaks tooteks nii värvi, lõhna, maitse kui ka rosmariini maitse meeldivuse poolest toote number 2. Järgmisel hindamisel pakuti toodet nr 2 ning Karmeli tudraõli. Selle tulemusel osutus hindajatele ka tudraõli üsna meeldivaks, kuid enamik eelistasid väärindatud tudraõli.

Väljatöötatud õlidele teostati tootearenduse käigus erinevad katsed, et leida parim toode ka läbi väärindamise. Toode number 2, mis tootearenduse käigus välja valiti, sisaldas E- vitamiini 65,61 mg/ 100g, millest õli ise sisaldas E- vitamiini 56,45 mg/100g, lisaks E- vitamiinile suurenes ka tootes α -linoleenhappe sisaldus. β -karoteeni sisaldus tudraõlis oli 4,61 mg/100g ja väljavalitud tootel number 2 oli β -karoteeni sisaldus tõusnud peaaegu kahe kordseks ehk 8,14 mg/100g.

Antioksidantidest määrati nii rasvlahustuvaid kui ka vesilahustuvaid antioksidante. Vesilahustuvate antioksidantide sisaldus oli väike, sest nende lahustuvus õlikeskkonnas on väike. Rasvlahustuvate antioksidantide tulemused näitasid seda, et tudraõli väärindamise käigus nende sisaldus suurenes maksimaalselt 41,65 μ g/ ml kohta.

Tudraõli väärimise tootearenduse võib lugeda õnnestunuks, sest tootes on suurendatud E-vitamiini, α -linoleenhappe, β -karoteeni ning rasvlahustuvate antioksüdantide sisaldust.

Tehnoloogiliselt ei ole tegemist väga keerulise protsessiga ning selleks vajalikke seadmeid ei ole samuti palju vaja, tootmisprotsessis osalevad peamiselt tsentrifuug/ separaator ja segaja.