

## LÜHIKOKKUVÕTE

Magistritöö „EssentialFresh® tehnoloogia rakendamine leivatoodete säilivusaja pikendamiseks: saia aroomiprofiili muutus ja atseetaldehüüdi sisalduse määramine“ sisaldab endas ülevaadet alternatiivsest leivatoodete hallitusvastasest säilitusmeetodist toote EssentialFresh® abil.

Töö koosneb kirjanduse ülevaatest ning eksperimentaalselt osast. Kirjanduse ülevaates on tutvustatud leivatoodete riknemise tõsidust hallituste tõttu, kasutusel olevaid säilitusmeetodeid ja nende puudusi ning alternatiivset *clean label* lahendust toote EssentialFresh® näol.

Magistritöö eesmärgiks on uurida antud meetodi efektiivsust, võrrelda selliselt töödeldud saiade aroomiprofiili töötlemata saiadega ning määrata tekkiva atseetaldehüüdi kogused. Katsed on läbi viidud kasutades gaaskromatograafia-massispektromeetria ja gaaskromatograafia-olfaktomeetria. Sensoorse analüüsi ja olfaktomeetria katsetes osalesid treenitud assessorid.

Magistritöö tulemusena näidati, et EssentialFresh® töötlus tagab saiade pikema säilivusaja inhibeerides hallituste kasvu. Aroomianalüüsist selgus, et selline töötlus põhjustab mõnede erinevuste tekke saia aroomiprofiilis. Samuti leiti, et töödeldud saiades kasvab atseetaldehüüdi sisaldus, kuid oma volatiilsete omaduste tõttu lendub see saiaviilult kiiresti pärast kotist välja võtmist.

Kokkuvõttes näidati, et selline meetodi sobib leivatoodete säilivusaja pikendamiseks, kuid uurimistööd antud valdkonnas peab veel jätkama.