

Lühikokkuvõte

Šokolaad ja šokolaaditooted on maailmas ühed kõige armastatumad magustoitude esindajad. Iga tootja tahab, et tema toode oleks kõrge kvaliteediga ja garanteeriks klientide rahulolu. Sellest tulenevalt on väga tähtis teada, kuidas antud šokolaaditooted säilib, sest klientideni jõuab lõpp-produkt poeriiuli pealt, kus toode võib olla juba mõnda aega seisnud.

Antud bakalaureusetöös uuriti millised muutused ilmnevad šokolaaditühvlite füüsikalistes ja sensorsetes omadustes kiirendatud säilivustestil. Selleks määrati šokolaaditühvlite värvuse muutust, glasuuri tugevust, täidiste vee aktiivsust ja sensoorse paneeli poolt veel lisaks välimust, lõhna, täidist ja maitset.

Käesolev bakalaureusetöö koosneb kirjanduslikust ja eksperimentaalsest osast. Kirjanduslikus osas antakse kirjanduse põhjal ülevaade šokolaadist üldiselt, šokolaadi ja šokolaaditühvlite valmistamisest, šokolaaditoodete säilimisest ja kiirendatud säilivustestist. Eksperimentaalses osas kirjeldatakse töös kasutatud materjale ja meetodikaid ning analüüsitakse mõõtmiste tulemusi ja tehakse nende põhjal järeldusi.