

MARMELAADITÄIDISE PARAMEETRID „ONE-SHOT“ TEHNOLOOGIALE

Magistritöö lühikokkuvõte

Magistritöö ülesandeks oli luua uued marmelaadi täidiste retseptid ja leida parimad marmelaadi tekstuuri parameetrid *one-shot* tehnoloogia jaoks. *One-shot* tehnoloogia on väga kiire võimalus täidetud šokolaadi toodete valmistamiseks. Eesmärgiks on luua terve produkt lühikese aja ja ühe sammuga. Uute retseptide vajadus tekkis, sest esialgsete retseptide järgi valmistatud geelid olid kommis liiga vedelad. Erinevate analüüsimeetoditega selgitati välja uute retseptide sobivus, sest *one-shot* tehnoloogia on täpne ja nõudlik toodete valmistamise viis.

Töö jooksul töötati välja 4 erinevat marmelaadi retsepti – maitseta, maasika-, apelsini- ja mustikamaitseline. Geelistajana kasutati želatiini ja pektiini, seega oli töö tulemusena näha ka kahe geelistaja omavahelist käitumist geeli moodustamisel. Vaatluse all olid erinevad parameetrid, mis mõjutavad geeli omadusi. Eriti hoolega jälgiti viskoossust ja reoloogiat, sest *one-shot* tehnoloogias on oluline täidiste ja kesta voolavus. Tähelepanu pöörati ka pH-le ja temperatuurile.

Töös kirjeldatakse pektiini ja želatiini omadusi ja käitumist erinevatel tingimustel. Tuuakse välja, mis želatiin ja pektiin on ning kuidas nad omavahel käituvad. Lisaks on pikemalt räägitud *one-shot* tehnoloogiast ja täidiste reoloogia olulisusest selle tehnoloogia puhul. Töö tulemustes tuuakse välja pH ja temperatuuri mõju marmelaadimassile. Uuritud on marmelaadi viskoossust, reoloogiat ja tekstuuri. Võrreldud on omavahel varasemat valmistustehnoloogiat uuega.

Töö tulemusena leiti, millised peaksid olema *one-shot* tehnoloogia jaoks valmistatud marmelaadid, et nad hiljem kommi sees oleksid geeli tekstuuriga. Lisaks leiti parameetrid, mis mõjutavad *one-shot* tehnoloogias vajalikke omadusi. Ära on toodud, mida tuleks jälgida marmelaadimasside valmistamisel *one-shot* tehnoloogia jaoks.

Mirjam Harak