

## KOKKUVÕTE

Käesoleva bakalaureusetöö teemaks oli kahe enim levinud söögiks kasvatatava putuka, toakilgi (*Acheta domesticus*) ja jahuussi (*Tenebrio molitor*) uurimine inimtoidu komponentidena.

Töös jõuti järeldusele, et toakilk ning jahuuss on väga head aminohapete allikad. Leiti, et piisab üsna tagasihoidliku koguse putukate tarbimisest päevas, et saada kätte päevane aminohapete vajadus. Näiteks 60kg kaaluvale inimesele piisab 25g putukajahus tarbimisest päevas, et saada kätte soovituslik päevane aminohapete norm. Töös võrreldi nelja erinevat kuivatusmeetodit – ahjus 90°C juures 120, ahjus 200°C juures õhukese kihina pasta kujul 10 minutit, kuivatis ca 40°C juures 90 minutit ning külmuivatus lüofilisaatoris 96h. Saagised jäid kuivatusmeetodite puhul 32-40% vahemikku. Jahude niiskussisaldused jäid 2,04-7,99% vahemikku, vastates kvaliteetse jahu nõudele, milleks on niiskussisalduse protsent <15%.

Sensorika paneeli põhjal valiti välja kõige neutraalsemad jahud, milleks oli 200°C juures lühiajaliselt kuumutatud putukajahud. Nende jahudega teostati esmased katsetused. Valitud putukajahudest tehti võimalikult neutraalse maitsega nii soolased kui ka magusad vahvlid. Katsetused olid edukad ja sissejuhatuses seatud hüpotees pidas paika ning putukale omasest maitsest on võimalik lahti saada nii soolastes kui ka magusates toitudes.

Käesoleva bakalaureusetöö põhjal võib öelda, et toakilk ja jahuuss on inimtoidu komponentidena sama täisväärtuslikud, kui teised valgullikad nagu liha, muna ja soja ning omavad mitmekülgseid kasutusvõimalusi toidutoodete valmistamisel.