

KOKKUVÕTE

Soja väärtus peitub kõrges valgu sisalduses (kuni 40%), mille hulgas on 9 asendamatu aminohapet. Peale selle on soja baasil valmistatud tooted kolesteroolivabad ning sisaldavad vähem küllastunud rasvhappeid kui lehmapiim. Sojatoodete keemiline koostis ja organoleptilised omadused on suuresti mõjutatud kõigist sojaubade töötlusfaasidest. Kvaliteetse toote saamiseks on vajalik alustada õigest sojaoa sordi valikust. Sojaubade töötlusprotsessil tuleb tagada piisav kuumtöötlus, et inaktiveerida trüpsiini inhibiitorid. Puhastatud sojaubade kuumutamisel, purustamisel ja filtreerimisel teel saadakse vedel ekstrakt ehk sojajook ja jääkprodukt okara. Sojajooki saab kasutada toorainena soja geelilaadsete toitumise valmistamiseks. Oma olemuselt on soja laktoosi- ja gluteenivaba ning seejuures suureks potentsiaaliks toidutööstuses. Kõige tuntumad sojatooted on tofu, sojajoogid, sojakaste ja sojajogurtid.

Lõputöö eesmärgiks oli optimeerida jogurtite valmistamise tehnoloogiat. Erineva kuivaine sisaldusega tooraine kasutamine võimaldas välja arendada joogi- ja topsijogurti. Pektiini, juuretise (Yo-Mix 465) ja trikalsiumtsitraadi koosmõjul saavutati viskoosse, kreemise tekstuuriga sojajogurtid, mida on võimalik turustada ka maitsestatamata kujul. Katselise töö põhjal järeldatakse, et pektiin vajab toimimiseks kaltsiumi, andes seeläbi jogurti struktuurile tugevuse. Toodete kiudaine tõstmiseks rikastati jogurteid inuliiniga. Tootearendusliku töö tulemusel saadi soovitud omadustega sojajogurtid, mille edasised katsetused jätkuvad tööstuslikul tasandil.

Sojajogurti põhiliseks eesmärgiks oli pakkuda mitmekesisemat valikut veganitele, kuid küpsiste puhul oli peamiseks sihiks siiski jääkprodukti realiseerimine. Vähem tuntumaks sojabaasil valmistatud tooteks arendati välja küpsised. Tooraineks kasutati sojajoogi tootmisel saadavat kõrvalprodukti ehk okarat. Organoleptiliselt neutraalse koostiskomponendi kasutamine annab võimaluse valmistada soolaseid ja magusaid küpsiseid. Seejuures on okarat võimalik kasutada värskelt ja kuivatatult. Lõputöö käigus leiti, et okarast on võimalik valmistada maitsevaid vegan-küpsiseid ning on toorainena suureks potentsiaaliks ka muude küpsiste valmistamisel. Kogutud teadmised annavad ettevõttele võimaluse realiseerida okarat. Jääkprodukti realiseerimise teel tehtud küpsised ja sojajogurtid katavad Eesti tarbijate kasvavat vegantoodete vajadust.

