

KOKKUVÕTE

Käesoleva töö eesmärgiks oli välja töötada ettevõttele X baasmajoneesi retseptuur. Töö teostamiseks uuriti esmalt võimalike laboriseadmete sobivust selle ülesande täitmiseks. Selleks teostati majoneesi mikrostruktuuriline uuring, et määratleda sobivaim seade majoneesi valmistamiseks laboritingimustes. Seejärel viidi läbi majoneeside valmistamine ja koos ettevõtte esindajatega teostati esitatud proovide sensoorsed hindamised, et valida välja kõige meeldivam retsept. Lõpliku retsepti järgi valmistatud majoneesile ja näidismajoneesile teostati säilivusparameetreid kirjeldavad analüüsid: pH, tiitritav happesus, kuivaine sisaldus ja vee aktiivsus. Lisaks määratleti teoreetiline vajadus lisaainete järgi.

Mikrostruktuuriline uuring näitas, et majoneesi valmistamiseks oli olemasolevates laboritingimustes kõige sobivam kasutada saumikserit. Sellega valmistades tuli näidismajoneesile kõige lähedasem tektuur ja suutunne, mida ettevõtte esindajad oma tootele soovisid. Kokku viidi läbi kolm sensorset hindamist, kus ettevõtte esindjad hindasid proove meeldivuse põhjal. Nende tulemusel valiti üksmeelselt parim majoneesi retsept. See sisaldas 80% rapsiõli, munakollase pulbrit, Dijoni sinepit, veiniäädikat, suhkrut, soola, vett ja toiduvärvi. Säilivusparameetrite analüüs näitas, et väljatöötatud majoneesi retseptuur on sobiv ning tagab majoneesi mikrobioloogilise ohutuse. Lipiidide oksüdatsiooni inhibeerimiseks hakatakse kasutama lähtuvalt ettevõtte varustaja soovitustest butüülhüdrosütolueeni ja butüülhüdrosüanisooli (E321 ja E230) segu.

Antud töö on alus järgnevatele majoneesi uuringutele, mida plaanitakse teostada tulevikus.