

KOKKUVÕTE

Töö eesmärgiks oli arendada välja retsept ettevõttele OÜ Siidrikoda, et lisada ettevõtte valikusse talvesiider. Töö käigus prooviti siidri maitsestatamist nii otsese ekstraktsiooniga kui ka etanoolil põhinevate ekstraktidega. Kuna otsesel ekstraktsioonil maitsestatud siider sai sensoorsel analüüsil treenitud assessorite käest parema tagasiside, otsustati edasi töötada ainult otsese ekstraktsiooniga. Lisaks toetas seda otsust ka küsitavus etanooli kasutamise kohta siidris.

Töös arendati välja kolm talvesiidrite retsepti, millest esimene mõeldi välja tootearendusmeeskonna poolt. Ülejäänud kaks retsepti loodi läbiviidud talvesiidri küsitluse põhjal. Küsitluse vastuste seast valiti retseptide väljatöötamisel populaarsemaid ning inimeste poolt pakutud talvejookidega seostuvaid lisandeid. Kõige populaarsemateks lisanditeks osutusid kaneel, apelsin, šokolaad, ingver, nelk, kardemon, mandel ja pohl. Inimesed pakkusid lisaks etteantud valikutele mandariini, piparkoogi, õuna – kaneeli koosluse, mustika, maasika, vaarika, piparmündi ning sidruni maitset.

Kõikidele retseptitele viidi läbi sensoorne analüüs Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuses lõhna- ja maitseprofiilide hindamiseks. Küsiti arvamust nii külmade gaseeritud siidrite kohta kui ka soojendatud siidrite kohta. Koostatud sensorsete profiilide põhjal saab ettevõtte esitada soovi korral vastavat lisainfot oma toote pakendil.

Töö tulemusel jõudis 2015/16 talvehooajal OÜ Siidrikoda poolt esimene retsept turule tootena Säde. Säde osales aastal 2016 konkursil *The International Cider Challenge* maitsestatud siidrite kategoorias. Suurbritannia ekspertžürii, kes maitstes proove pimeproovidena tunnustas toote Säde sensorseid omadusi hõbemedali vääriliseks.