

LÜHIKOKKUVÕTE

Antud magistritöö eesmärk oli arendada vahusiidri tootmisprotsess kasutades traditsioonilise vahuveini valmistamise meetodeid. Vahusiidri valmistamise kohta on olemas suhteliselt palju üldist informatsiooni, kuid konkreetseid juhiseid on raske leida. Seetõttu otsustati arendada välja vahusiidri tootmisprotsess (II fermentatsioon pudelis) kasutades selleks vahuveini kohta käivat kirjandust.

Vahusiidri valmistamine on hea viis Eesti õunte ärakasutamiseks. Eesti õun on sarnane Inglismaal kasvavale siidriõunale. Inglismaal omab siidri valmistamine olulist rolli, kuid Eestis traditsioonilise vahusiidri tootmine puudub.

Vahusiidri toormena kasutati naturaalselt ja kontsentraadist õunamahla. Töös viidi läbi kaks fermentatsiooni: I fermentatsioon ehk baassiidri valmistamine ja II fermentatsioon ehk vahusiidri valmistamine. Tulemuste hindamiseks teostati laboratoorsed ja sensoorsed analüüsid.

Laboratoorsete analüüside tulemusel selgus, et naturaalse mahla õunhappe sisaldus (0,8%) võiks olla madalam ja kontsentraadist saadud mahla õunhappe sisaldus (0,3%) võiks olla kõrgem. Ülejäänud laboratoorsed analüüsid jäid soovitud piiridesse.

Organoleptilisel hinnangul selgus, et naturaalselt vahusiidrit hinnati heaks ja kontsentraadist vahusiidrit hinnati tarbimiseks mitte sobilikuks. Anti soovitus, et mõlemat vahusiidrit on võimalik paremaks muuta lõppviimistlemise teel. Lisaks oleks kontsentraadist vahusiidrit võimalik muuta paremaks happesuse tõstmise teel.

Töö kirjanduse ülevaade kajastab olulisi parameetreid tooraine (õunte), I fermentatsiooni, II fermentatsiooni ja vananemise kohta. Töö eksperimentaalses osas on kirjeldatud materjale ja meetodeid, kuidas on tootmisprotsess läbi viidud (mahla valmistamine, I fermentatsioon, II fermentatsioon, pärmiseadmine ja sette eraldamine). Samuti on eksperimentaalses osas välja toodud Tartu Veterinaar- ja Toidulaboratooriumi analüüside ning sommeljeede organoleptilise hinnangu tulemused.