

LÜHIKOKKUVÕTE

Magistritöö: Laktoosi kontsentratsiooni, valguallika ja säilitustemperatuuri mõju laktoosi kristalliseerumisele jäätises.

Magistritöö „Laktoosi kontsentratsiooni, valguallika ja säilitustemperatuuri mõju laktoosi kristalliseerumisele jäätises“ eesmärgiks oli uurida laktoosi kristalliseerumise sõltuvust erinevatest säilitustemperatuuridest, laktoosi kontsentratsioonidest ja lisanditest. Töö koosnes kahest osast: kirjanduse ülevaatest ja eksperimentaalsest osast. Lisaks olid järeldused ja kokkuvõte.

Kirjanduse ülevaates kirjeldati jäätise ja laktoosi omadusi, laktoosi kristalliseerumise protsessi ning tegureid mis mõjutavad laktoosi kristalliseerumist jäätises.

Eksperimentaalses osas uuriti kuidas mõjutavad temperatuur, laktoosi kontsentratsioonid, lisandid ja erinevad valguallikad laktoosi kristalliseerumist jäätises 15 säilituskuu jooksul kasutades mikroskoopiat.