

Leiva sensoorne ja tekstuurianalüüs - kokkuvõte

Bakalaureusetöö eesmärgiks oli viie tööstusliku rukkileiva tekstuursete ja organoleptiliste omaduste määramine. Selleks viidi läbi leibade tekstuuri profiilanalüüs, määrati leibade keemilistest näitajatest pH, tiitritav happesus ja niiskussisaldus ning teostati leibade sensoorne analüüs, millest võttis osa üheksa koolitatud assessorit.

Teostatud analüüside tulemuste põhjal selgus, et kõige intensiivsema aroomi ja maitsega oli Kuressaare leib. Kõige mahedama maitse ja aroomiga oli aga Saare vormileib. Sensoorsel analüüsil hinnati kõige hapumaks leivaks Kuressaare leib ning seda kinnitab ka instrumentaalne analüüs, mille käigus määratud pH oli sellel leival kõige madalam ning tiitritav happesus kõige kõrgem. Kõige väiksema happesusega leivaks oli nii pH, tiitritava happesuse kui ka sensoorse hindamise järgi Saare vormileib. Niiskussisaldus oli instrumentaalsel määramisel kõige suurem Borodino leival, sensoorselt hinnati kõige niiskemaks aga Kuressaare leib, mis instrumentaalsel mõõtmisel oli kõige väiksema niiskussisaldusega. Seega võivad instrumentaalsel ja sensoorsel hindamisel saadud tulemused kokku langeda või ka oluliselt erineda.

Tekstuuri ja sensoorse analüüsi tulemused olid osaliselt kokkulangevad, kuid mitme parameetri (nt tugevus, kleepuvus) puhul üksteisest olulisel määral erinevad. Tekstuuri profiilanalüüs on hea meetod leiva kvaliteedi rutiinseks hindamiseks, kuid vajab optimeerimist ka põrandaleibade jaoks. Sensoorne analüüs on küllaltki subjektiivne, kuid annab toote omadustest parema ülevaate. Oluline on erinevaid meetodeid kombineerida, et saada täielik ülevaade leiva omadustest.