

Lühikokkuvõte

MOONIKA ALBERGI magistritöö "KARAMELLISEERITUD TERATOODETE TEHNOLOOGIA VÄLJAARENDAMINE JA KASUTAMINE PAGARITOODETE TOOTEARENDUSES“ kohta.

Antud magistritöö on tootearendustöö, mis põhineb uute toodete väljaarendamisel koos uute toorainetega, milleks on karamellrukki ja -nisuterad. Eesmärgiks on välja töötada karamelliseeritud teratoodete tootmisliinil palaleibade tootegrupp 'pehmikud' uute karamellteradega, mille sensoorsed omadused oleksid sobivad ka teise leibade, sepikute ja saiade jaoks.

Magistritöö eesmärgiks oli:

1. Idandatud karamelliseeritud rukki- ja nisuterade väljatöötamine
2. Vahetoote väljaarendamine: neli erinevat sorti rukki- ja nisuteri siirupis ja juuretises
3. Lõpptoote väljajuurutamine: arendada innovaativsest toorainest uudistooted ning töötada välja tootmiseks vajalikud tehnoloogilised parameetrid uuel liinil: toote kuju, suurus, küpsetusrežiimid ja vormimistehnika.

Kõigepealt valmistati innovaativsed karamellrukki ja -nisuterad, mida kasutati prooviküpsetuste tegemisteks AS Eesti Pagari tootesarjal Pehmikud. Katsetuste tulemuste põhjal koostati karamellteradele ja pagaritoodetele vastavad sobilikud tehnoloogilised parameetrid ning anti ka seadmete soovitusel. Katsetused viidi läbi AS Eesti Pagari tootmises.

Magistritöö algab kirjanduse ülevaatega, milles tutvustatakse AS Eesti Pagarit, ettevõtte tootearendust ning tooteportfelli teradega rikastamist ettevõtte näitel. Samuti pakutakse välja ideid loodava toote kasutamiseks. Edasi järgneb töö eksperimentaalne osa, kus tutvustatakse kasutatud materjale ja meetodeid ning tuuakse välja läbi viidud katsete tulemused. Seejärel kirjeldatakse töös lühidalt karamellteradega rikastatud toodete valmistamist AS Eesti Pagari näitel.

Magistritöö põhiosa lõpeb mikrobioloogiliste analüüside ja karamellteradega valmistatud pagaritoodete tootekaartidega

Antud magistritöö on tootearendustöö, mis põhineb uute toodete väljaarendamisel koos uute toorainetega, milleks on karamellrukki ja -nisuterad. Eesmärgiks on välja töötada karamelliseeritud teratoodete tootmisliinil palaleibade tootegrupp 'pehmikud' uute karamellteradega, mille sensoorsed omadused oleksid sobivad ka teise leibade, sepikute ja saiade jaoks.

Magistritöö tulemusena juurutati välja uued toorained ja innovaatilised pagaritooted.