

## LÜHIKOKKUVÕTTE

Toidu koostise optimeerimine omahinna vähendamiseks on tänapäeval üks aktuaalsemaid teemasid toiduainetööstustes. Optimeerimist teostatakse tavaliselt vähendades toormaterjalide hinda või tootmiskulusid samas ei soovita teha järeleandmisi toote kvaliteedis.

Käesolevas töös uuriti kommertsiaalselt toodetava maitsetaimede segu "Herbs de Provence" kasutades GC-MS/O ja sensoorse analüüsi meetodikaid.

Töö peamiseks eesmärgiks oli leida segu ja selle üksikkomponentide olulised lõhnaühendid, määrata iga taime panust segu üldisesse lõhnaprofiili ja selle põhjal leida võimalused segu omahinna vähendamiseks.

Maitsetaimede segust leiti 64 lõhnaühendit, millest 54 osutusid võtme lõhnaühenditeks. Enamik neist olid kooskõlas kirjanduse andmetega, esinenud erinevusi võib selgitada käesolevas töös ning viidatud teadusartiklites kasutatud maitsetaimede erinevate kemotüüpide, kasvutingimuste ja korjamisaegadega, mis kõik mõjutavad maitseainete lõhnaprofiili.

GC-O/MS andmete põhjal selgitati välja et oreganol, tüümianil, majoraanil, salveil ja basiilikul on olulisem roll "Herbs de Provence" segu lõhna kujunemises kui rosmariinil, estragonil, aed-harakputkel ja petersellil. Kahte viimast õnnestus elimineerida segust ilma et muutuksid segu organoleptilised omadused.

Säilitades maitsetaimede segu esialgsed maitse- ja lõhnaomadused on toormaterjalide hind võimalik vähendada 4,6% võrra. Selgus ka, et potentsiaalne võimalus on seda vähendada lausa 15,9%-ni.

Käesoleva tööraames selgus, et GC-O/MS-i ja sensoorset analüüsi on võimalik kasutada selleks, et teadlikult optimeerida maitsetaime segude koostist.