

KOKKUVÕTE

Antud töö eesmärgiks oli välja arendada uue valgurikka toorbatooni retsept, mille valgust tuleneva energia osakaal moodustaks batooni koguenergiast 20%.

Töö koosneb kirjanduslikust ülevaatest ja eksperimentaalsest osast. Kirjandus annab ülevaate toortoitumise põhimõtetest ning Eestis müügil olevate toorbatoonide peamistest koostisosadest. Ühtlasi on välja toodud valkude vajalikkus ja kõrge valgusisaldusega toodete märgistusnõuded. Töö keskendub põhjalikumalt ka tootearenduses kasutatud koostiskomponentide kasulikele omadustele. Viimasena on töö teooria osas antud ülevaade vee aktiivsuse mõjust toiduainete mikrobioloogilisele säilivusele ja nende tekstuuriomadustele. Eksperimentaalne osa kirjeldab aga toorbatoonide valmistusviisi ning tootearenduseks väljavalitud komponentide sobivust uue toote jaoks. Samuti on lahti seletatud toorbatoonide kvaliteedi analüüsiks kasutatud meetodid, milleks olid sensoorne analüüs, valgusisalduse analüüs Kjeldahli meetodil ning vee aktiivsuse määramine.

Eksperimentaalse töö käigus valmistati mitmetest koostiskomponentidest erinevaid retsepte. Neid hinnati nii välimuse, tekstuuri, maitse kui ka hinna poolest ning selle alusel valiti välja sobivaimad koostisosad uue valgubatooni jaoks. Arendatud toorbatoonidele teostati omakorda sensoorne analüüs ning võrreldi neid müügil olevate konkurenttoodetega. Sensoorse analüüsi tulemuste põhjal valiti välja kaks uut valgurikast toorbatooni ning määrati nende valgusisaldus Kjeldahli meetodil. Saadud tulemusi võrreldi kirjanduse andmetel saadud väärtusetega. Samuti mõõdeti nii värskete kui ka kuu aega seisnud uute toorbatoonide vee aktiivsused, et hinnata nende potentsiaalset mikrobioloogilist säilivust ning tekstuuriomadusi.