



Soolaste spordibatoonide väljatöötamine

Bakalaureusetöö

Üliõpilane: Kristin Antoi

Üliõpilaskood: 213059LAAB

Juhendaja: Katrin Laos, kaasprofessor, Tallinna Tehnikaülikool

Õppekava: Rakenduskeemia ja geenitehnoloogia

Kokkuvõte

Antud uurimistöõ eesmärgiks oli välja töötada spordibatoonid, mis ei sisaldaks lisatud suhkruid ega kahjulikke lisaaineid, ja nende valmistamistehnoloogia.

Selleks töötati välja 3 erineva maitsega batoonid, mis sisaldasid erinevaid koostisaineid, sealhulgas keedetud sõmerat riisi, kala, kana, röstsibulat, kohupiima vadakut, päevalilleseemne võiet, musta küüslaugu pastat ja kollageeni.

Töö käigus uuriti ka batoonide küpsetusparameetreid, sealhulgas temperatuuri ja aega. Kõige parem oli küpsetada 135 °C temperatuuril. Peale seda tuli teha selgeks, kui kaua peab küpsetama. Algselt saadud tooted olid maitavad, pealt krõbedad ja seest pehmed, kuid kõrge veeaktiivsusega, mis piirab nende säilivusaega oluliselt. Niiskussisalduse ja veeaktiivsuse vähendamiseks uuriti küpsetusaja sõltuvust toote parameetritele. Leiti, et veeaktiivsusega 0,6 ja hästi säiliva toote optimaalne küpsetusaeg oleks sõltuvalt tootest 104 – 116 minutit.

Toitainesisalduse poolest on väljatöötatud batoonid paljulubavad, sest valgusisaldus on neil võrdlemisi kõrge, süsivesikuid ja rasvu on piisavalt (kui võrrelda juba olemasolevate batoonidega). Ainult kiudaineid on natuke vähem.