

# KOKKUVÕTE

Käesoleva bakalaureusetöö autori huvi “Tuunikala filee kasutamine tootearenduses” teema valikul olid autori jaoks määravad mitmed asjaolud. Esiteks, vajadus selgitada välja kala struktuuri iseloomustusi. Samuti selgitab uurimus struktuuri ja tekstuuri seost omavahel ning tekstuuri sõltuvust biokeemilistest komponentidest ja töötlemise protsessidest. Samal ajal oluliseks uurimuse eesmärgiks on kala tootearenduse areng ja tähtsus.

Lõputöö eesmärgiks on kirjeldada erineva kvaliteediga tuunikala filee füüsikalisi-keemilisi parameetreid ja võrrelda neid enne ja pärast töötlemist. Johtuvalt lõputöö eesmärgist on töö ülesanneteks: iseloomustada kolme erineva tuunikala filee füüsikalisi-keemilisi omadusi ja määrata tekstuursed omadused fileedel enne ja pärast töötlemist.

Lõputöös uuritakse tuunikala filee kasutamist tootearenduses, et valmistada suupistekala.

Lõputöö uurimuse objektiks on kolm erineva kvaliteediga tuunikala fileed. Praktiline väärtus lõputööl on see, et uurimuse tulemusena selgitatakse välja parima toorme kvaliteediga filee erinevate füüsikalisi-keemiliste parameetrite ja tekstuurse omaduste järgi. Kuna tekstuur on üks olulisi kvaliteedinäitajaid ja seepärast on olemas vajadus muutuste iseloomustamiseks töötlemise käigus ja seostada neid keemiliste ning füüsikaliste omadustega. Bakalaureusetöö tegemisel kasutatakse keemilisi ja instrumentaalmeetodeid.