

Kokkuvõte

Paljud inimesed maailmas ning ka Eestis söövad mett. Hea alternatiiv meele oleks meepärlite kasutamine. Ka sensoorse analüüsi tulemusena tuli välja, et enamuse inimesi kasutaksid meepärle, kas kuuma joogi maitsestamiseks või dekoratiivselt toidul. Inimesed saaksid meepärle kasutada meepärle tee, kakao ja kohvi maitsestamiseks, liha, jäätise, võileiva või pagaritoodete kaunistamiseks.

Meepärle saab kasutada ka külmades jookides dekoratiivselt, kuna nad ei lagune vees toatemperatuuril. Kuumades jookides tuleks kasutada soovitatult 60° C kuni 70° C juures, kuna siis on meepärlitel hea lahustuvus. Meepärli suurust on võimalik tõsta, kui suurendada süstla otsikut. Suurust on võimalik ka stabiliseerida, kui pärlite tilgutamine oleks automatiseeritud.

Kakao, kurkuma, kaneel ja must küüslauk on meele head lisandid. Kõik suurendavad mee toitainelist väärtust ning antioksüdantide kogust. Mee väärindamisel võiks kasutada ka astelpaju. Sensoorsest analüüsist tuli välja, et kurkumaga meepärlite maitse inimestele väga ei meeldinud. Selle eest kaneeliga meepärlite maitse meeldis kõige enam. Meepärlite tekstuur osadele inimestele ei meeldinud, kuna see oli liiga pehme, kuid teistele jällegi just selline tekstuur meeldis. Inimesed seostasid meepärli tekstuuri tarretise omaga ning sellest, kas neile tarretis või tarretise laadsed tooted meeldivad, lähtusid nad ka meepärli tekstuuri hindamisest.