

## **Kokkuvõte**

Lõputöö eesmärgiks oli innovatiivse šokolaadi retsepti väljatöötamine ja antioksüdantsuse määramine. Retsepti välja töötamine õnnestus ja on innovatiivne, kuna sellist toodet turul pole. Innovaatiliseks muudavad retsepti selle koostisosad. Ühelt poolt lisatud ained nagu L-teanine ja teised, mis parandavad keskendumis- ja lõõgastumisvõimet, teiselt poolt aga kalaõli ja must küüslauk, kuna ei ole näinud Eesti turul sellist toodet, milles mõlemad need kaks asja ühte tootesse oleks pandud. Lisaks on toode kõrge antioksüdantide sisaldusega.

Kui vaadata praegust turgu Eestis, kus on populaarseks muutunud öko ja funktsionaalsed toidud, arvan, et sellel šokolaadil võiks turul oma koht olla.

Retsepti väljaõötamine oli küllaltki aeganõudev ja kohati ka keeruline protseduur, kuid teisest küljest oli tegu väga huvitava ja palju kogumusi andva ettevõtmisega. Töö protsessis sain šokolaadi kohta palju teadmisi juurde ja õppisin šokolaadi tempereerima. Lisaks sellele sai lisatud ained uurides teadmisi juurde funktsionaalsetest toitudest.