

KOKKUVÕTE

Käesoleva töö peamine eesmärk oli välja selgitada, kuidas anda õunasiidrile huvitav maitse ja värv, kasutades kodumaiseid marju. Täpsemal uuriti, kuidas erinevad marjalisandite lisamise viisid mõjutavad õunasiidri sensoorseid omadusi. Lisanditeks valiti kultuurpihlaka 'Granatnaja' marjad ning mustsõstra marjad. Antud marjade valik tuli OÜ Siidrikoda poolt, kelle huvides antud uuring tehti. Õunasiidri valmistamiseks kasutati ettevõtte Siidrikoda OÜ poolt valitud õunasorti Antei. Valminud siidrile tehti nii keemiline kui ka sensoorne analüüs. Uuritavateks keemilisteks parameetriteks olid pH, õunhappe-, sidrunhappe- ja etanoolisisaldus. Sensoorne analüüsi läbiviimisel kasutati hindamist skaaladega. Hinnati vastavalt kas omaduse intensiivsust või eelistust.

Õun- ja sidrunhappesisaldus kõikus erinevate siidrite puhul, kuid sensoorsel analüüsil selgus, et tarbija jaoks hapusus ei muutunud. Sidrunhapet sisaldasid põhiliselt ainult mustsõstralisanditega siidrid. Mustades sõstardes domineeribki sidrunhappe ning kultuurpihlaka marjades on selle sisaldus väga väike.

Etanoolisisaldus pärast alkohoolset käärimist jäi lisandiga siidritel 2,2-2,4% vahemikku ning ilma lisanditeta siider sisaldas 2,8% etanooli. Madal etanoolisisaldus tulenes õunamahla suhteliselt madalast suhkrusisaldusest.

Sensoorse analüüsi tulemused iseloomustasid kõige paremini, kuidas erinevad marjalisamise viisid mõjutasid siidri omadusi. Kõikide siidrite puhul jäi magusus nõrgaks ning hapusus veidi tugevaks. Magususe suurendamiseks tuleks lisada suurema kontsentratsiooniga sahharoosilahust ning hapususe vähendamiseks võib kasutada malolaktaalset fermentatsiooni. Neid omadusi saab mõjutada ka õunasordi muutmisega. Marjapüree andis intensiivsema maitse ning värvi kui marjamahl. Parim viis musta sõstra kasutamiseks on lisada see püreena pärast kääritamist minimaalselt 100 grammi poole liitri õunamahla kohta. Kultuurpihlakas tuleks lisada siidri samuti püreena, kuid enne alkohoolset fermentatsiooni.

Käesolev töö annab ettevõttele Siidrikoda OÜ vajaliku informatsiooni ja hea ülevaate sellest, kuidas toota marjalisandiga naturaalseid õunasiidreid just neid huvitavate lisanditega.