

KOKKUVÕTE

Antud bakalaureusetöö eesmärgiks oli Tallinna Tehnikaülikooli Toidutehnika ja tootearenduse tudengite maitsetundlikkuse ja tekstuuritunnetuse koolitamine selleks, et tudengid harjuksid töötama oma maitsemeelega, õpiksid tajuma põhimaitseid ja tunnetama tekstuuri ning saaksid aru, kuidas kasutada skaalasisid.

Eksperimentaalse töö käigus viidi läbi koolitused, kus õpilastele tutvustati kuute põhimaitset, milleks olid soolane, kibe, magus, hapu, umami ja metalliline maitse. Viidi läbi duo-triokatse, selgitati välja tudengite maitsetundlikkuse lävi kõigi põhimaitsete suhtes, mõõdeti katsealuste neofobiasust ja hinnati tekstuuri tuginedes *The SpectrumTM* meetodile.

Selgus, et duo-triokatse sooritasid korrektselt 34,6% õpilastest. Assessorid eksisid duo-triokatses peamiselt seetõttu, et nad ei olnud piisavalt tuttavad uute maitsetega. Peamiselt aeti omavahel segamini soolast maitset metallilisega, umami maitset soolasega, umami maitset kibedaga.

Maitselävede testimisel oli palju tudengeid, kellele pakutud maitselahuste kontsentratsioonid olid liiga nõrgad ja nad ei eristanud kuni lõpuni õiget põhimaitset. Ainukesena suutsid kõik tudengid maitset defineerida hapu maitse korral. Lisaks esines mitmeid tudengeid, kes tundsid õiget põhimaitset juba esimeses esitatud proovis, seega võib nende tegelik tundlikkuse lävi olla madalam.

Neofobia testis selgus, et enamik tudengeid on keskmiselt kartlikud uute toitade suhtes ja kaks inimest on vähe neofobsed. Neljal assessoril on hirm uute toitade suhtes. Seega on nendel tudengitel paneelis osalemine raskendatud, sest see võib osutada hindamist takistavaks teguriks.

Tekstuuri hindamisel osati kõige paremini hinnata kõvadust. Raskusi tekitas niiskuse hindamine. Enamikel juhul hinnati proovide niiskust üle. Eksimusi oli ka viskoossuse hindamisel. Kõige suuremat segadust tekitas suhkrusiirupi paigutamine skaalale.

Selleks, et välja selgitada kõigi tudengite tegelikud maitsetundlikkuse läved, oleks vajalik teostada täiendavad katsed, kasutades suurema variatsiooniga maitselahuste ridasid. Kordustestide ajal oleks vajalik esitada maitselahuste read nii, et katsealustel ei oleks võimalik eelnevalt oletada, millised maitseid esindatud on. Lisaks oleks vajalik tekstuurikatsete läbiviimine, pakkudes välja suurem arv referentsaineid. Seeläbi õpiksid tudengid edaspidi paremini 15-palli skaalat kasutama.