

# LIHTPAGARITOODETE PEHMUSE ANALÜÜSIMEETODITE VÄLJATÖÖTAMINE JA TARBIJATE HOIAKUTE KAARDISTAMINE

## KOKKUVÕTE

Poodide leiva ja saia riiulid pakuvad tarbijale võimalust saada osa erinevate ettevõtete toodangust. Tulenevalt tihedast konkurentsist on pagaritööstustel vajadus toota võimalikult kvaliteetset ja küpsemise järgseid omadusi säilitavat toodangut. Antud tendentsi kinnitab ka asjaolu, et enamik tarbijaid hindavad leiva ja saia ostuotsust määravaks teguriks toote maitset ning pehmust.

Antud töö käigus töötati edukalt välja pakendatud lihtpagaritoodete kõvaduse määramise kiir- ja kinnitusmeetod, töötati välja pehmuse hindamiseks sensoorse analüüsi protokoll, kaardistati fookusgrupi ning tarbijauuringuga tarbijate hoiakud ja ostuharjumused leiva- ja saiatoodetele ning viidi läbi lihtpagaritoodetega säilivuskatse, mille käigus hinnati nii instrumentaalselt kui ka sensoorselt lihtpagaritoodete pehmust.

Teostatud uuringu tulemusel saab väita, et väljatöötatud meetodid fikseerivad pagaritoodete kõvenemist ajas. Kõige suurem kõvenemine toimub säilivusaja alguses, kuna peale toote küpsemist toimub kiire tähtsate komponentide kristalliseerumine. Tekstuurianalüsaatori, kaaluvihi ja sensoorse hindamise tulemused korreleeruvad.

Leibur AS töötajatele on läbiviidud koolitus antud töös väljatöötatud kiirmeetodi ja pehmuse hindamise sensoorse analüüsi protokollide kasutamiseks. Antud töö käigus püstitatud eesmärgid saavutati ning leiavad praktilist kasutust ka pagaritööstuses.