

Kokkuvõte

Rukkileib on tähtsal kohal eestlaste toidulaual. Läbi aegade on valmistatud rukkileibasid nii kääritatud rukkitaignast kui ka kääritamata taignast. Töös on tutvustatud rukkileiba üldisemalt, selle komponente ning kääritamise põhimõtet ja vajalikkust.

Elustiilist, inimeste teadlikkusest ja tervisele tähelepanu pööramisest lähtuvalt on nõudlus üha tervislikuma toidu järgi. Rukkikorvikesed on heaks alternatiiviks traditsioonilistele snäkkidele. Nende kuju ja tekstuur pakuvad laiemat kasutusala kui vaid dipiga söömine nagu traditsiooniliste snäkkide puhul. Täidetuna salati või pasteediga on nad heaks suupisteks igapäevaseks kasutamiseks või peolauale.

Eesti turul figureerib kaks Soome tootjat, kuid Eesti firmadest pole keegi veel taolise tootega turule tulnud. Karja Pagariäri OÜ eesmärgiks on koostöös TTÜ-ga tuua turule innovaatiline rukkileivatode, mis põhineb traditsioonilisel kääritatud rukkitaignal.

Magistritöös on ka tutvustatud turulolevaid tooteid ning mudelkatsete läbiviimisel on võrdluseks just nende kahe firma tooted võetud.

Antud magistritöö eesmärgiks oli mudelkatsete abil töötada välja tehnoloogilised parameetrid ning juhised rukkikorvikete valmistamiseks. Töö pakub välja nii parameetrid kui ka seadmed ja soovitusel, millega võimaldada rukkikorvikete tootmine tööstuslikult.