

LÜHIKOKKUVÕTE TÖÖLE MARJAPÜREEGA MARMELAADIMASSI SÄILIMISAJA JA -TEMPERATUURI MÕJU LÕPPTOOTE OMADUSTELE

Piret Järv

Bakalaureusetöö raames uuriti marjapüreega marmelaadimassi säilitamistemperatuuri ja -aja mõju lõpptoote omadustele. Töö põhineb maiustusetootja AS Kalev marmelaadikompvekkides kasutataval marmelaadimassil.

Uurimustöö põhjal saab ettevõtte infot, kas on võimalik teha muudatusi toote kvaliteedi parandamiseks või tootmisprotsessi optimaalsemaks muutmiseks.

Bakalaureusetöö kirjanduse ülevaates on kirjeldatud marmelaadimassi koostist ja tehnoloogiat ning kasutatud analüüsimeetodeid. Eksperimentaalses osas uuriti püreega marmelaadimassi geelistumiskiirust, viskoossust ning lõpptoote tekstuurseid ja sensoorseid omadusi.