

Kokkuvõte

Käesoleva töö eesmärk oli uurida õunamahla pressimisjäädade väärindamise võimalusi õunapüreeks ning kaardistada saadud püree omadused. Töö käigus uuriti kahte erinevat pressimisjäädaki, millest üks oli segu kahest erinevast sügisõunast ning teine segu kahest erinevast taliõunast. Jäädad olid pärit OÜ Siidrikojas kasvatatud ja mahlaks pressitud õuntest. Antud töö on esimene etapp suuremast projektist "Õunamahla ja kääritatud õunamahlatoodete tootmisel tekkivate pressimisjäädade väärindamine õunapüreeks ja õunapüree baasil valmistatud täiendavateks toodeteks".

Õunakasvatus ning õunte kasutamine erinevate toodete valmistamiseks on nii Eestis kui kogu maailmas väga levinud ning üks populaarsemaid õuntest valmistatud tooteid on õunamahl. Seetõttu tekib palju õunamahla pressimisjäädake, mis enamasti kasutust ei leia. Seega oleks nii majanduslikult kui keskkonna seisukohast mõistlik õunamahla pressimisjäädake kasutada näiteks toidu tootmiseks. Töö tulemused on olulised nii jätkusuutliku tootmise kui ka keskkonna säästmise seisukohalt.

Antud töö eksperimentaalses osas uuriti õunamahla pressimisjäädaki ning võimalusi sellest püreed valmistada. Uuriti seitsme erineva pressimistsükli lõikes nii sügis- kui ka taliõunaproove ning sügisõunaproovide puhul oli võimalik hinnata ka ensüümi kasutamise mõju. Proove hinnati kuivainesisalduse seisukohast ning püreed valmistamisel oli oluliseks parameetriks saagis. Lisaks määrati püreedede õunhappe- ja suhkruisisaldus HPLC meetodil. Sensoorselt hinnati ka püreeproovide välimust, lõhna, tekstuuri ja maitset.

Katsete käigus selgus, et iga pressimistsükli järel saadavast jäägist oli võimalik edukalt püreed valmistada. Samuti olid ka kõik püreed maitset aktsepteeritavad. Maitse poolest domineeris sügissordi proovides hapu maitse, kuid oli tunda ka magusust, talisortide püreeproovid olid mahedama maitsega. Püreeproovide värv muutus õhu käes oksüdeerumise tõttu silmnähtavalt ning selle küsimusega tuleb edaspidises tootearenduses põhjalikumalt tegeleda. Kokkuvõtteks võib öelda, et mahlapressimise jääkidest on võimalik edukalt valmistada aktsepteeritavate omadustega püreed, mis on perspektiivikas edasiseks tootearenduseks.