

Astelpaju- ja kuuseekstrakti baasil valmistatud lihamarinaadid

Lühikokkuvõte

Töö ülesandeks on hinnata Tervixi siirupite sobivust kasutamiseks lihamarinaadides ning nende põhjal arendada välja uudsed tervislike põhikoostisosadega lisaaineteta lihamarinaadide retseptuurid. Käesolev töö koosneb kirjanduslikust ülevaatest ning eksperimentaalsest osast. Kirjanduslik osa annab lühikese ülevaate liha töötlemisest ja marineerimisest ning maitseõlide ja ekstraktide valmistamise tehnoloogiast. Eksperimentaalne osa sisaldab endas siirupite, liha, marinaadide, ekstraktide ja maitseõlidega tehtud katsete ja analüüside kirjeldusi ja tulemusi.

Katsete käigus selgus, et siirupid ei sobi otse marinaadi lisamiseks nende kõrge suhkruisalduse tõttu ning marinaadides ei domineerinud siirupite põhikoostisosade maitset, mis oli eesmärgiks saavutada. Astelpaju- ja kuusevõrsesiirupis nähti potentsiaali, kuid edasisest arendamisest jäi välja võilillesiirup, sest sellel polnud võilillele omast maitset, mille põhjal marinaadi teha.

Otsustati, et marinaadidele kuuse- ja astelpajumaitse saamiseks tuleks siirupite põhikoostisosadest – astelpajumahlast ja kuuseokstest/kuusevõrsetest – valmistada ekstraktid ja nendest omakorda maitseõlid, mis oleksid marinaadide põhikoostisosadeks. Maitseõlide ekstrakti ja õli kontsentratsioon peaks olema selline, et marinaadis domineerib vastavalt astelpaju või kuuse maitse.

Maitseõlidest valmistati marinaadid, kombineerides omavahel erinevaid maitseaineid ning mitmete katsete käigus selgusid parimad kooslused. Mõlemad marinaadid on looduslikud, ilma igasuguste säilitus- ja lisaaineteta.

Tulemused olid edukad, astelpaju- ja kuusemaitset oli marinaadides tunda ning nad sobisid lihamarinaadide maitsestamiseks. Astelpajuekstrakti võiks edasipidi teha veidi kontsentreerituma, et marinaadis oleks rohkem astelpajumaitset. Kuusemarinaadiga liha põhiliseks probleemiks on liiga mõru maitse. Selle muutmiseks võiks näiteks kuuseekstrakti edasipidi valmistada kuuseokste asemel kuusevõrsetest, mis ei ole nii mõru maitsega. Kõik valitud maitseained sobisid omavahel väga hästi, muuta võiks nende juures maitse-eelistuste järgi vaid lisatavat kogust.