

KOKKUVÕTE

Minu lõputöö eesmärgiks oli 40 keeduvorsti, 7 viineri ja 7 sardelli koostise ja toitumisalase teave analüüs. Töö sisaldab antud toodete pakendi infolt kogutud koostise ja informatsiooni analüüsi ja võrdlusi.

Põhilisemad võrdlused on teostatud toodete toitainelise info põhjal. Kõige kõrgem on põhitoitainete koha pealt rasvasisaldus, mis annab tootele suure kalorsuse. Rasvasisaldus on tingitud lihast ehk siis mida rasvasemat liha kasutati, seda suurem on toote energiasisaldus. Selle tulemusena vähenes aga arvutusliku vee osakaal.

Oluliseks lihast pärinevaks toitaineks on valgud. Paljudes toodetes oli valgusisaldus 100 grammis sama, kuid lihast pärinev valgusisaldus oli märgatavalt erinev. See annab tulemust sellest, et kasutatud oli erinevaid valgukontsentraate, mis suurendavad keeduvorstides valgu- ja veesiduvusvõimet ning annavad homogeenema struktuuri. Veesiduvusvõime tõstmiseks on lisaks valgupreparaatidele kasutatud lisaaineid.

Lisaks oli teostatud 10 valitud toote niiskusesisaldus, mida võrreldi arvutusliku veesisaldusega. Tulemused näitasid, et arvutusliku vee osakaal on katselisest suurem, kuna toodetes on seotud vesi. Veesiduvusvõime oleneb rasva- ja valgusisaldusest, toote säilitamise tingimustest, lisaainete kasutamisest ja liha peenestamisest kuterdamisprotsessis.

Hinna puhul tuli suurim seos välja lihasisaldusega, seega mida suurem oli lihasisalduseprotsent, seda kallim oli toote kilohind.