

KIIRRIISI JA -TATRA TOITUDE VÄLJATÖÖTAMINE JA ARENDAMINE

Magistritöö kokkuvõte

Käesoleva magistritöö eesmärgiks oli kiirriisi ja -tatra toitude väljatöötamine ja arendamine. Täpsemaks eesmärgiks oli nimetatud kiirtoitude valmistamine kuuma õhuga kuivatamise teel. Kiirtatra kohta kirjandus puudub, seega lähtuti selle valmistamisel kiirriisi valmistamise tehnoloogiast.

Katselises osas analüüsiti erinevate tehnoloogiate järgi valmistatud kiirriisi ja -tatart. Põhjalikumalt analüüsiti proovide niiskussisaldust, tekstuuri ning veeimamisvõimet. Tulemustest selgus, et nii kiirriisi kui -tatart saab valmistada kuuma õhuga kuivatamise teel. Lisaks leiti, et kiirriisi valmistamisel on oluline tooraine leotamine ning õigesti valitud kuumtöötlusrežiim. Kiirtatra valmistamisel ei ole tooraine leotamine vajalik, samuti ei vaja tatar nii pikka keetmisaega kui riis.

Tootearenduse käigus arendati välja neli erinevat kiirtoitu, milleks olid: karri-kana riis, pilafilaadne riis, tatar hakklihaga ja tatar kastmes. Kõik tooted valmivad 7 minutiga – neile tuleb juurde lisada vaid keedetud vett. Sensoorse analüüsis osalenud assessorid hindasid parimaks toiduks tatar kastmes ning igavaimaks pilafilaadse riisi.

Antud töös väljatöötatud meetodid sobivad kiirriisi ja -tatra valmistamiseks. Kuna tööstuskatseid ei olnud võimalik veel läbi viia, siis tuleks kindlasti väljatöötatud tehnoloogiad kohendada ümber tööstusseadmete jaoks. Lisaks võib tehnoloogia vajada kohendamist iga uue tooraine partii korral.