

KOKKUVÕTE

Käesoleva magistritöö eesmärk oli välja selgitada, kas pinna fluorestsents-spektroskoopia näol võiks tegemist olla sobiliku ekspressmeetodiga paprikapulbri ekstraheeritava värvi intensiivsuse määramiseks ning kas tulemused on võrreldavad ametliku ASTA meetodi tulemustega. Samuti sooviti teada saada, kas antud meetod on sobilik basiiliku, pune ja tüümiani erinevate partiide kvaliteedi stabiilsuse hindamiseks ning omaduste võrdlemiseks.

Töö teoreetilises osas iseloomustati lühidalt paprikapulbrit, basiilikut, punet ja tüümiani. Samuti anti ülevaade nii maitseainete kvaliteedist kui ka võimalikest võltsingutest ning nende tuvastamise meetoditest. Tutvustati ka fluorestsents-spektroskoopia tööpõhimõtet ning kasutusvõimalusi.

Töö praktilises osas analüüsiti erinevaid paprikapulbri, basiiliku, pune ja tüümiani partiisid, kasutades pinna fluorestsents-spektroskoopiat. Töö tulemusena järeldati, et pinna fluorestsents-spektroskoopia on sobiv meetod paprikapulbri ekstraheeritava värvi intensiivsuse määramiseks, kuna suhteline viga ametliku ASTA meetodi suhtes oli keskmiselt vaid 6,9% ning determinatsioonikoefitsient 0,93. Meetodil on potentsiaali ka erinevate basiiliku, pune ja tüümiani partiide omaduste võrdlemisel ja kvaliteedi hindamisel.