

KOKKUVÕTE

Üha enam tähtsustatakse taimset päritolu looduslikke antioksüdante sesoses nende võimega vähendada rakkude oksüdatiivseid kahjustusi. Seetõttu on populaarsemaks muutunud ka eksootiliste marjade tarbimine, millele on omistatud kõrge antioksüdatiivne väärtus. Seoses kõrge antioksüdatiivse väärtusega toiduainete kasulikkusega inimorganismile, tuleks nendele ka toitumisel rohkem rõhku panna ning muuta nende tarbimine igapäevaseks. Kuna šokolaad on populaarne toode, võiks uuenduslik antioksüdatiivse lisandväärtusega toode tuua kasu ka tervisele.

Antud bakalaureusetöö andis ülevaate oksüdatiivsest stressist, antioksüdantide tähtsusest, kalaõli valmistamisest, šokolaadi tootmisest ning iseloomustas antud töö käigus kasutatud šokolaadi komponente. Lisaks kirjeldati antioksüdantsuse määramist toiduainetes, täpsemalt šokolaadis.

Töö raames valmistati funktsionaalse väärtusega šokolaad, sooritati lõpptoote sensoorne analüüs ning analüüsiti ka antioksüdantide sisaldust tootes.

Toote antioksüdatiivsuse määramine valminud šokolaadist teostati, kasutades PHOTOCHEM seadet, mille meetod põhineb fotokemoluminestsentsil. Seejuures määrati eraldi nii rasvlahustuvate kui ka vesilahustuvate ühendite antioksüdatiivsed väärtused. Tulemuste põhjal selgus, et valmistatud šokolaad omab antioksüdatiivset väärtust ning selle tarbimine võib seega tervisele kasulikult mõjuda.