

Kokkuvõte

Lihatööstuses otsitakse pidevalt alternatiive toodete uuendamiseks ja tööstusliku kasumlikkuse kasvatamiseks. Samas peetakse oluliseks, et tooted oleks ikkagi kvaliteetsed ja maitsvad. Antud magistritöös uuriti erinevat tüüpi inaktiivsete pärmide käitumist keeduvorstides, sinkides ja toorvorstides. Tavaliselt kasutatakse lihatööstuses fosfaate parandamiseks toodete veesiduvusvõimet ja tekstuuri, aga üha enam otsitakse neile looduslikumaid alternatiive. Fosfaate soovitakse asendada, sest nende liigtarbimist seostatakse osteoporoosi haigestumisega (Fukagawa *et al.*, 2006). Leitud on veel, et fosfaadid tekitavad kahju veresoonte seinadele ning põhjustavad kudedes enneaegset vananemist. (Ritz *et al.*, 2012).

Käesolevas töös uuriti võimalust fosfaatide asemel kasutada hoopis mitteaktiivset pärmi. Selleks valmistati keeduvorstid ja singid kasutades fosfaatide asemel erinevaid inaktiivsete pärmide tüüpe. Edasi teostati katsed uurimaks valmistatud toodete füüsikalisi, keemilisi ja sensoorseid omadusi. Saadud tulemusi võrreldi prooviga, mille tegemisel oli kasutatud fosfaate. Lisaks teostati peale kolme nädalast säilitamist korduskatsed ja sensoorne analüüs, saamaks teada, mil moel erinevad omadused ajaga muutuvad. Katsed teostati kolme erineva inaktiivse pärmiga. Valmistatud singid ebaõnnestusid, nende retsepte ja töötlemist tuleks muuta ning teostada korduskatsed.

Töö üheks eesmärgiks oli uurida veel inaktiivse pärmide mõju toorvorstide küpsetuskaole ja sensoorsetele omadustele. Katsete tulemustest selgus, et inaktiivse pärmide lisamine vähendab toorvorstide küpsetuskadu märgatavalt. Uuriti viie erineva inaktiivse pärmide tüübi mõju. Küpsetuskadude vähenemised võrreldes kontrollprooviga jäid vahemikku 5,11- 14,09%. Sensoorne hindamine kinnitas, et inaktiivne pärm parandab toorvorstide omadusi. Tooted jäävad palju mahlasemad ja maitselt täiuslikumad.

Magistritöös tehtud instrumentaalsed ja sensoorsed analüüsid kinnitavad, et inaktiivset pärmi võib edukalt kasutada lihatööstuses. See sobib hästi parandamiseks erinevate toodete tekstuurseid ja sensoorseid omadusi.