

# ANNOTATSIOON

Käesoleva bakalaureusetöö eesmärgiks oli välja arendada tortillad, mille realiseerimisaeg oleks neli kuud ja tooted vastaksid ettenähtud niiskuse-, veeaktiivsuse ja tekstuuri parameetritele.

Toote väljaarendamiseks kasutati tooraineid, millest enamust ei ole AS Eesti Pagaris kasutatud. Katsetustega arendati välja retsept tortillade tootmiseks ja teostati analüüsid tortillade hindamiseks. Katsetused viidi läbi TalTech toidulaborites.

Bakalaureusetöö algab kirjanduse ülevaatega, kus tutvustatakse tortillasid ning töös kasutatud tooraineid. Eksperimentaalses osas antakse ülevaade töö teostamiseks kasutatud materjalidest ja meetoditest. Antud töös mõõdeti kiirendatud säilivuskatsel olnud tootel niiskusesisaldus, veeaktiivsus, teostati tekstuuri profiilianalüüs ning viidi labi degustatsioon. Seejärel tutvustatakse eksperimentaalses osas saadud tulemusi ja sellest tehtud järeldusi. Antud töö järeldused põhinevad sensoorse hindamise ning teostatud toiduanalüüside tulemustest.

Töö koosneb 35 leheküljest, 3 joonisest ja 7 tabelist.