

KOKKUVÕTE

Antud bakalaureusetöö teoreetilise osa eesmärgiks oli tunda õppida põhjalikumalt jäätise põhikoostisosi (rasv, MSNF, suhkur, stabilisaator ja emulgaator) ning klassikalise jäätise tootmisprotsessi. Selgus, et jäätis ei olegi nii lihtne toode kui pealtnäha paistab. Jäätise valmistamisel on mitmeid tehnoloogilisi etappe, mis võivad toote kvaliteeti oluliselt mõjutada.

Lõputöö praktilise osa eesmärgiks oli valmistada kookospiima baasil veganjäätis. Valik tulenes kaasaja trendidest ja soovist valmistada selline toode, mis jääks turule kauaks ja võidaks tarbijaid juurde. Ka USA suurimaid batch-friiseri tootjaid Emery-Thompson on öelnud, et tuleviku jäätise trendiks on taimse piima põhised jäätised.

Püstitatud ülesandeks oli valmistada võimalikult heade maitseomadustega veganitele mõeldud jäätis. Katsetuste arv ulatus sadadesse ja abiks oli hindajatelt saadud asjalik tagasiside.

Töö käigus valmistati 5 erineva retsepti järgi jäätised, mille seast valiti välja parimate omadustega toode. Selle valmistamise retsept võeti aluseks erinevate lisanditega jäätiste valmistamiseks. Iga lisandi puhul katsetati veel 5 erinevat retsepti, milles varieeriti erinevate koostisainete koguseid. Seega töös oli kokku 25 erinevat retsepti, mille põhjal valmistatud jäätiste organoleptiliste omaduste hindamiseks viidi läbi kolm erinevat sensoorset analüüsi kolme kuu jooksul 8 eri sessiooni, kusjuures hindajaid oli 65, vanuses 5...36+. Hindamiste tulemusena valiti lõpuks välja igast lisandiga jäätisest parim ja nendest omakorda parim, milleks osutus mustsõstra-kookospiimajäätis. Mustsõstra jäätise puhul hinnati kõrgelt tema maitseomadust. Seda jäätist eelistas 94% testijatest.

Kõige toredam uudis on ka see, et 2017. a märtsikuu lehes *Mente et Manu* ilmus meie jäätise valmistamisest artikkel, mis oli motiveerivaks tunnustuseks.