

KOKKUVÕTE

Käesoleva töö eesmärk oli töötada välja meetod siidri sensoorse paneeli koolitamiseks. Selleks korraldati 9-liikmelisele Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuse professionaalsele paneelile treening, mis koosnes järgmistest etappidest: definitsioonilehe täpsustamisest, parameetrite ja referentside sobivuse ja intensiivsuse hindamisest, kirjeldavatest analüüsidesest koolituse alguses ja lõpus, maitsetundlikkuse lävede katsetest, duotriokatsesest, puuviljasuse ja kõrvallõhnade katsetest ning skaala kasutamise harjutusest. Koolituse eesmärk oli arendada paneeli ühtsust siidrite puuviljasuse (pirni, ploomi, virsiku, banaani, mango, ananassi, viinamarja ja meloni) kirjeldamisel ning õpetada proove eristama.

Paneelile korraldati kaks kirjeldavat analüüsi. Assessorite ülesanne oli 1–15 punkti skaalal hinnata siidrite järgmisi lõhnaomadusi: üldine lõhna intensiivsus, magusus, hapusus, õunasus, puuviljasus ja küpsetatud õuna noot. Maitseparameetriteks olid kõik, mis lõhnal, lisaks mõrudus ja kootavus. Nende tulemuste võrdlemisel selgus, et paneel muutus ühtsemaks kõikide parameetrite osas, v.a üldine lõhna intensiivsus, magusus (maitse) ja puuviljasus (maitse). Kõige suuremad erimeelsused nii enne kui pärast koolitust olid puuviljasuse (lõhn) ja magususe (lõhn) osas.

Koolituse tulemusena muutusid assessorid julgemaks ja enesekindlamaks siidrite puuviljase lõhna ja maitse kirjeldamisel. Kui enne treeningut ei tunnetatud proovides puuviljaseid noote või ei osatud neid kirjeldada, siis koolitusejärgselt nende tuvastamine ja kirjeldamine suurenes. Teise kirjeldava analüüsi tulemuste järgi sai välja tuua iga siidri puuviljasuse võtmekomponendid lõhnas ja maitstes. Selgus, et hinnatud siidrite puuviljasuse intensiivsus oli suhteliselt madal ning ühel siidril oli tugev kõrvallõhn, mis segas tunnetamast teisi komponente.

Meetodi tõhusamaks muutmisel peab koolitusi läbi viima süstemaatiliselt järk-järgult raskusastet tõstes. Järgnevatel treeningutel peab tegema rohkem paralleelkatseid, skaalade harjutusi, kasutama põhimaitsete segulahuseid ja lähenema assessoritele individuaalselt. Kuna eksperimentaalne osa viidi läbi 2016. aasta augusti ja septembrikuu jooksul, siis on võetud arvesse antud soovitusi ning korratud töös loodud meetodit siidri sensoorse paneeli koolitamiseks.