

Kiirendatud rekristallisatsiooni meetodi tulemusi uurides järeldati, et antifriisvalkude lisamine jäätisesse (tüüp I ja tüüp II) oli efektiivne viis jää rekristallisatsiooni inhibeerimisel. Tüüp I valkude lisamine piimarasva sisaldava jäätisesse alandas jää rekristallisatsiooni 57% võrreldes referentsjäätisega. Sellised andmed saadi kristallide pindalade võrdlemisel rekristallisatsiooni protsessi lõpus. Tüüp II valkude lisamisel kristallide suuruse erinevus võrreldes referentsjäätisega oli 32%. Aeglase rekristallisatsiooni meetodil saadud tulemused näitasid, et kõige efektiivsemate jää rekristallisatsiooni inhibiitoritena toimisid oligosahhariidid (FOS ja GOS). Võrreldes referentsjäätisega, olid olidoligosahhariididega (FOS/GOS) jäätises jääkristallide pindalad 19% väiksemad. Kiirendatud rekristallisatsiooni meetodiga saadud tulemused ei lange kokku aeglase mikroskoobi rekristallisatsiooni meetodiga. Arvatavasti, kõige suurem vahe on selles, et aeglase rekristallisatsiooni meetodis oli kasutatud valmistatud jäätist, mille koostises oli õhumullid. Kuid kiire rekristallisatsiooni meetodis oli kasutatud vedel jäätisesegu ilma õhumullideta. Õhumullid valmistatud jäätises võivad muuta vee molekulide ja antifriisvalkude difusiooni, sellega muutes kõike tulemust. Aeglase rekristallisatsiooni meetodi tulemustes kõige efektiivsem jää rekristallisatsiooni inhibiitor oli tüüp I antifriisvalk, kuid aeglase rekristallisatsiooni meetodis oligosahhariidid näitasid kõige efektiivse rekristallisatsiooni inhibeerimise võimet. Katsete tulemused kahe meetodi baasil ei andnud tulemust, et oleks võimalik võrrelda aeglase kristallide kasvu kiirendatud kristallide kasvuga.