

KOKKUVÕTE

One-shot tehnoloogia võimaldab tootjal hoida kokku ruumide suuruselt ning oluliselt ühendab tootmisprotsessi. Toorainest on kõige olulisemaks šokolaad, mida kasutatakse nii kompvekkide katmiseks kui ka täidise valmistamiseks. Tootmise üheks olulisimaks etapiks on šokolaadi õige temperereerimine. Seda selleks, et tekkinud kommid oleksid ilusad ning järgiksid täpselt vormi kuju ja et säilitamisel oleksid kommid kaitstud rikkumisprotsesside eest.

Eksperimentaalne osa on läbi viidud koostöös ettevõttega Reval Kondiiter OÜ. Varasema kompvekkide riknemise tõttu oli käesoleva töö eesmärgiks analüüsida temperatuuri ja õhuniiskuse mõju ning määratud säilivusaja sobilikkust.

Töö tulemustest selgus, et veeaktiivsuse osas toimus langemine ehk täidis kuivas kõigil säilitustingimustel. Kuivamisest tingitult tekkis mõranemine kommid pinnale ning muutusid sensoorsed omadused. Karamelli-soola kompvekkide kreemikast värvusest šokolaadi õitsemist ei täheldatud, kuid selgesti oli seda näha kõrgemal temperatuuril säilinud kaneeli kommidest. Tumeda šokolaadi pind muutus halliks, tuhmiks. Kompvekkide säilivus oli tugevasti mõjutatud ebaühtlastest seintest. Nõrgematesse kohtadesse tekkisid mõrad ja rebendid ning seeläbi suurenes riknemist soodustavate protsesside kiirus.

Võrreldes omavahel säilitamise temperatuure saab järeldada, et paremini sobib madalam temperatuur. Täidise kuivamine ei olnud nii intensiivne, õitsemist ei tekkinud ning maitseomadused säilisid paremini. Erinevaid õhuniiskuseid võrreldes saab kokkuvõtvalt öelda, et paremini säilisid kommid kunstlikult loodud keskkondades. Originaal pakendis olid kommid enam mõjutatud ümbritsevast keskkonnast. Kompvekkidele ei sobi väga kuiv keskkond, kuna niiskuse migratsiooni tulemusel täidis tugevalt kuivab. Kõrgem õhuniiskus võib lisaks rasva õitsemisele põhjustada ka suhkru õitsemist. Lisaks on niiske keskkond sobivam ka pärm- ja hallitusseente kasvuks.

Kokkuvõtvalt võib öelda, et konkreetse täidise puhul ei ole 3 kuune säilivusaeg kommid sobilik. Pikem säilivuse aeg sobiks madalamatel temperatuuridel. Toatemperatuuril tuleks kommid säilivust lühendada alla 2 nädala, täpsema tähtaja määramiseks tuleks viia läbi täpsustavad analüüsid lühema aja jooksul.