

KOKKUVÕTE

Tarbijad muutuvad üha teadlikumaks tervisliku toitumise osas ning seetõttu on hakatud enam huvi tundma tarbitava toidu suhtes. Pidevalt otsitakse tervislikumaid alternatiive ning eelistatakse tooteid, mis ei sisalda lisatud suhkruid, maitse- ega säilitusaineid. Sellega seoses on kasvanud toiduainetööstuses vajadus tehnoloogiate järele, mis võimaldaks toota võimalikult naturaalseid tooteid, säilitades värsketele tootele sarnased organoleptilised omadused, ent tagades ka ohutuse. Üks sellistest meetoditest on ka kõrgsurvetehnoloogia, mis üha enam kasutust leiab.

Selle magistritöö eesmärgiks oli uurida kõrgsurvetehnoloogia mõju mahlade vitamiinide sisaldusele ning samuti vitamiinide säilivust ajas sellise töötuse läbinud mahlade puhul. Antud magistritöö tulemustest selgub, et kõrgsurvetöötuse mõju vitamiinide sisaldusele tootes on erinev – esineb mõne vitamiini sisalduse vähenemist ja teise vitamiini puhul kogus vastupidiselt suureneb. Võrreldes protsessi käigus tekkivate vitamiinide kadudega on suuremad kaod toimunud pigem toote säilitamise jooksul. Tulemuste põhjal võib öelda, et HPP töötus on väga hea alternatiiv termotöötusele, säilitades mõningate vitamiinide sisalduse vähemalt 15% RDA ulatuses ka säilivuaja kestel. Kuigi tegemist on innovatiivse ning populaarsust koguva töötusviisiga, on tulemustest näha, et teatud kaod siiski vitamiinide sisaldustes esinevad ning tegemist ei ole ideaalse protsessiga, mis jätaks kõik toitained stabiilseks ning muutumata.

Käesoleva töö raames teostati vitamiinide määramine neljast erinevast mahlast, igast ühest kahel korral ehk kahest partiist. Analüüsitavad partiid olid üks sügisest ning teine kevadest, kusjuures kummastki partiist teostati igas katsetapis mõõtmise ühest pudelist. Seda arvesse võttes võib öelda, et analüüsitavate proovide arv on seni võrdlemisi väike ning raske on teha konkreetseid ning kindlaid järeldusi kõikide toodetavate partiide kohta, sest ka tooraine on pidevas muutumises. Seni teostatud analüüsid on kindlasti heaks aluseks edasiste analüüside teostamiseks, võttes arvesse, milliste vitamiinide kaod on olnud väiksemad ning mida võiks tulevikus realselt analüüside käigus veel tootes leida.