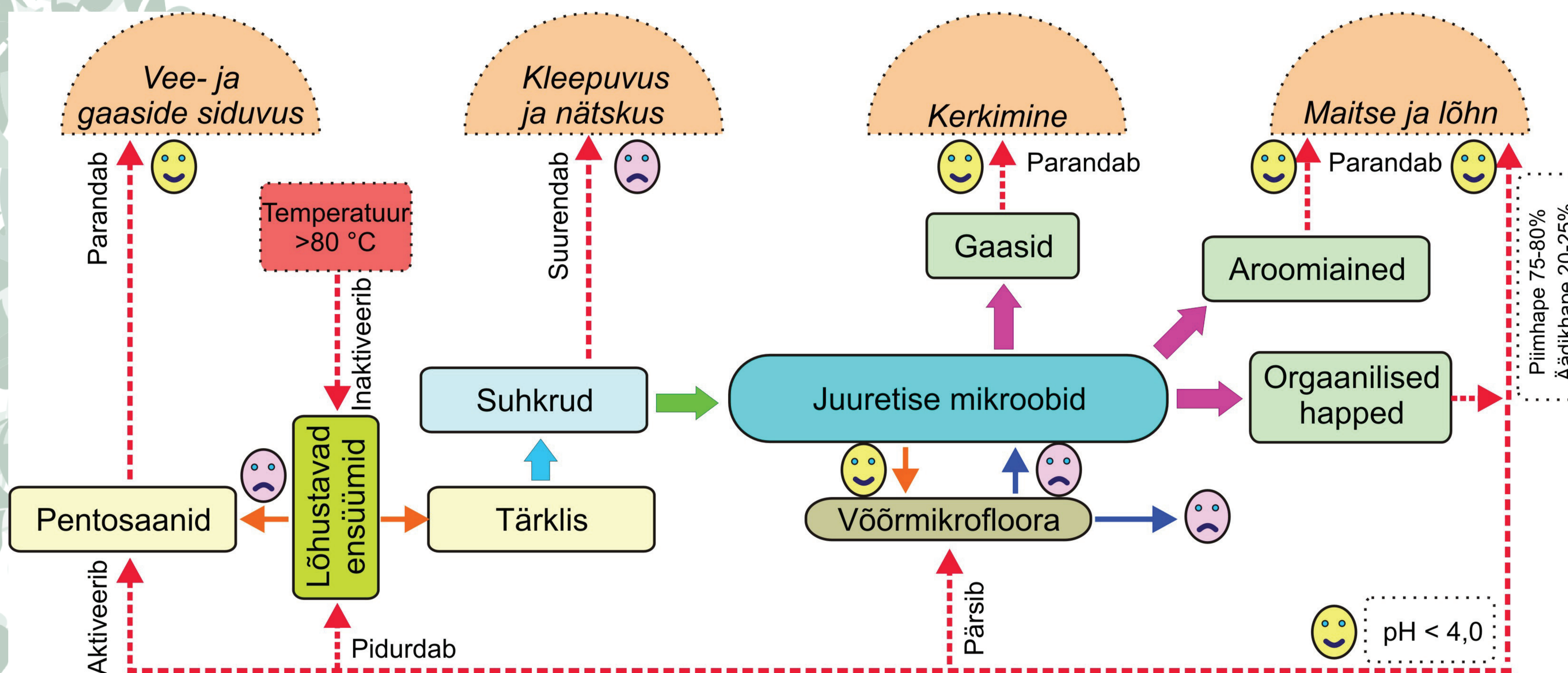


Juuretise koostis ja selle mõju happesuse ja suhkrusisaldusele traditsioonilise rukkileiva tehnoloogias

Ene Viiard¹, Anna Mihhalevski^{1,2}, Urmas Sannik¹, Väino Poikalainen³, Lembit Lepasalu³
 Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskus¹; ² Tallinna Tehnikaülikool²; Eesti Maaülikool³

Rukkileiva kvaliteediomaduste tagamisel on võtmetähtsus stabiilsel naturaalsel leivajuuretisel, taigna optimeeritud retseptuuril ning käärimisrežiimil. Käesoleva uurimistöö ülesandeks oli tööstusliku juuretise, taigna ja leiva keemiliste ning mikrobioloogiliste parameetrites toimuvate muutuste selgitamine ja stabiilsuse hindamine (vt joonis). Juuretises, taignas ja leivas määrati orgaaniliste hapete (piimhape ja äädikhape) ja suhkrute (glükoos, fruktoos ja maltoos) sisaldus. Kui tootmistsükkel mingil põhjusel ei taga juuretise piisavat hapustamist, siis ei pruugi olla garanteeritud soovitud maitse- ja lõhnaomadused ning traditsioonilisele rukkileivale iseloomulik tekstuur.



Käärimise mikrobioloogiliste ja keemiliste põhiprotsesside mõju rukkileiva ja selle taigna omadustele (vasakul), valmistainas (paremal ülal), küpsetatud leib (paremal all)

Kokkuvõte:

- juuretise mikrobioloogiline koostis ja selle mikroobipopulatsiooni muutlikkus juuretisesüklis mõjutab oluliselt rukkileiva kvaliteeti, juuretise mikrobioloogiline koostis ei pruugi olla stabiilne – muutuvad eri liikidesse kuuluvate piimhappebakterite osakaalud ning seeläbi ka juuretise taignakääritamise võime;
- juuretise, taigna ja leiva keemilised parameetrid on samuti muutlikud, nende pH ja happesus võivad olla erinevatel nädalatel võetud proovides erinevad, kui pH ei ole juuretises piisavalt madal, võib see rikkuda rukkitaignale vajalikke reoloogilisi omadusi.