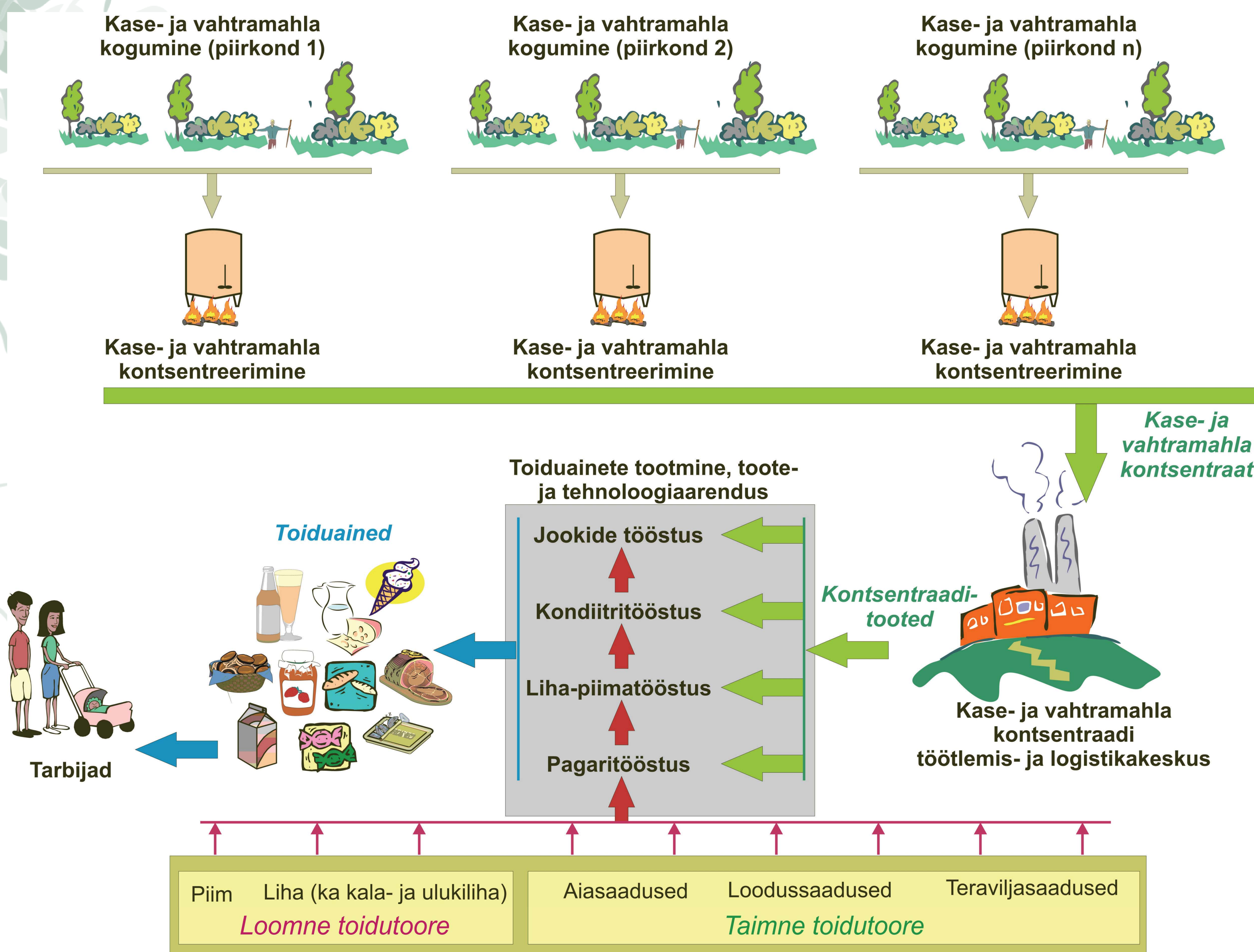


Kase- ja vahtramahla väärindusprojekt

Väino Poikalainen¹, Lembit Lepasalu¹, Hannes Mootse¹, Peeter Muiste², Vahur Kurvits², Regino Kask²
Anna Pisponen¹, Andres Sats¹, Raivo Kalle¹

¹ EMÜ toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia osakond, ² EMÜ metsatööstuse osakond

Eesti metsaandide potentsiaali toiduainetööstuse tarbeks on senini veel ebapiisavalt rakendatud. Unustusse on vajunud ka puumahlade kogumine ja töötlemine. Toiduainetööstuses oleksid kase- ja vahtramahlal mitmeid rakendusalasid, eelkõige erinevate toiduainegruppide rikastamisel looduslike komponentidega, tervislike kääritamata ja kääritatud joogitoodete valmistamisel ja teatud määral ka bioloogiliselt aktiivsete lisandite allikana.



Kase- ja vahtramahla väärindusahela üldskeem

Probleemid

- Kase- ja vahtramahla kogumise sesoonsus ja ratsionaalse tehnoloogia puudumine
- Mahla kogumise mõju puidu kvaliteedile
- Mahlade tööstusliku eeltötluse ja säilitustehnoloogiate puudumine
- Puudulik tootearendus müügikõlblikeks toiduaineteks

Projekti käigus sooritatavad tegevused

- Ressursiuuringud, kogumistehnoloogiad ja nende mõju puidu kvaliteedile ning logistika
- Kasvukohtade ja metsandusalaste tehnoloogiate mõju saagikusele, toitainete sisaldusele, bioaktiivsusele jne
- Mahla kontsentreerimiseks sobilike tehnoloogiliste protsesside ja nende mõju uurimine kontsentraadi kvaliteedile
- Kase- ja vahtramahla kontsentreerimise tehnoloogiliste seadmete ja moodulite projekteerimiseks vajalike tehniliste ülesannete koostamine
- Tootearenduslikud uuringud, sh etnokultuurilise ainese kasutamine
- Kase- ja vahtramahla kontsentraadist kääritatud ja kääritamata jookide tehnoloogiate väljatöötamine

