Содержание

Введение.

1. Товароведная характеристика пряностей.
2. Химический состав и пищевая ценность пряностей.
3. Технологическая схема производства пряностей.
4. Сравнительная характеристика потребительских свойств пряностей.

Заключение.

Введение

Предполагается, что человек начал использовать пряности в пище ранее, чем соль, в силу большей доступности их в некоторых регионах, при этом пряности также нашли своё применение в религиозных обрядах и медицине. В древности очевидно, что пряности использовались во многом для сохранения того или иного продукта в жарком климате, так как они обладают некоторыми бактерицидными свойствами.

Первые упоминания о пряностях (имея в виду классические пряности) встречаются в источниках древних цивилизации [Востока](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BA): в Китае, [Индии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F), Египте и датируются историческим периодом около 5000 лет до нашей эры. Так, [корица](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0) использовалась в Китае в 2700 году до нашей эры. В античный период пряности широко использовались [греками](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F) и римлянами.

Поставщиками пряностей являлись [Индия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F), Цейлон, [Южная Азия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AE%D0%B6%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D0%B7%D0%B8%D1%8F), Малая Азия, [Средний Восток](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%92%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BA), Африка и [Средиземноморье](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B7%D0%B5%D0%BC%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%8C%D0%B5), и их стоимость была весьма высока.

В продажу они поступают отдельно по видам или в виде наборов для супа, ухи, тушения мяса.

На сегодняшний день главными экспортёрами пряностей являются Индия, [Индонезия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D1%8F), Вьетнам и [Бразилия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D1%8F). Впрочем, ежегодно, в зависимости от урожая, по некоторым видам пряностей на первые позиции могут выйти и другие страны. Некоторые страны являются поставщиками только определённых пряностей; так основными поставщиками кориандра на мировой рынок являются [Марокко](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%BA%D0%BE), Египет, [Австралия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F), Болгария, [Румыния](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%BC%D1%8B%D0%BD%D0%B8%D1%8F) и Россия, [Сирия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%B8%D1%8F) и Иран специализируются на [тмине](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BC%D0%B8%D0%BD) и зире. Тем не менее, в целом лидерами являются [Индия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F) и страны Индокитая. Так, Индия ежегодно экспортирует около 230 - 250 тысяч тонн пряностей.

Самыми крупными потребителями пряностей на сегодняшний день считаются [США](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%A8%D0%90), Германия, [Япония](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%8F) и Франция. Место Константинополя в настоящее время занял [Сингапур](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D0%BD%D0%B3%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%80), в который поступает большое количество растительного сырья из Таиланда, [Шри-Ланка](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%80%D0%B8-%D0%9B%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B0) и других стран Юго-Восточной Азии. В Сингапуре сырьё перерабатывают и фасуют.

Целью курсовой работы является закрепление теоретических знаний, полученных мною при изучении дисциплины.

В современных рыночных условиях при наличии большого ассортимента важно уметь правильно оценить необходимый товар, выбрать такой, который в наибольшей бы степени удовлетворял в качественном отношении и в ценовом. В связи с наличием на рынке некачественной и поддельной продукции важно обладать необходимыми знаниями о свойствах товара, чтобы не стать жертвой недобросовестного продавца или производителя.

# Товароведная характеристика пряностей

Пряности являются продуктами растительного происхождения, которые обладают сильным пряным ароматом и часто резким, жгучим вкусом. Они улучшают вкусовые достоинства пищи и способствуют ее усвоению, так как являются катализаторами многих ферментативных процессов и активизируют обмен веществ в целом. Пряностям принадлежит большая роль в выведении из организма шлаков и повышении защитных функций организма. Последнее объясняется тем, что они проявляют бактерицидные и антиокислительные свойства. Этим же объясняется их консервирующее действие при добавлении к пищевым продуктам. Некоторые пряности и их компоненты проявляют лечебные свойства, и их используют для приготовления различных лекарств.

Вкусовым и ароматическим началом пряностей являются вещества, относящиеся в основном к трем группам химических соединений - эфирные масла, гликозиды и алкалоиды.

Известно более 150 различных видов пряностей, но используют с глубокой древности не многие из них.

По классификации, предложенной В. В. Похлёбкиным (российский учёный, историк, географ, журналист и писатель, автор известных книг по [кулинарии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F) пряности подразделяются на две группы: классические, или экзотические пряности и местные пряности.

### Классические или экзотические пряности.

Пряности, известные с глубокой древности, получившие всемирное распространение и широко применяемые практически в любой национальной кухне. Представляют собой части тропических и субтропических растений, как правило, прошедшие ту или иную обработку (практически всегда - сушку, также могут пройти ферментацию, очистку, кипячение и т. п.). Диапазон применения классических пряностей очень широк: от мясных до сладких блюд.

Классические пряности по характеру применяемых частей крайне разнообразны, и этот признак имеет в данном случае чисто внешнее, несущественное значение, поскольку главную ценность представляет максимум аромата, независимо от того, в какой части растения он содержится. Классические пряности употребляются в кулинарии в предварительно обработанном и обязательно в сухом виде, что в значительной степени обусловливает их всемирное распространение, так как в сухом виде ароматичность этих пряностей либо появляется, либо повышается и доходит до максимума, и, кроме того, именно в сухом виде пряности этой группы возможно длительно сохранять и транспортировать на далекие расстояния.

Классические пряности, в зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, делят на следующие подгруппы:

♦ листья — лавровый лист;

♦ цветы и их части — гвоздика, шафран;

♦ плоды — перец (черный, белый, душистый и красный), ваниль, бадьян, кардамон;

♦ семена — горчица, мускатный орех, мускатный цвет;

♦ кора — корица, кассия;

♦ корни — имбирь, куркума, галаган.

Пряности семенные

Горчица. Получают порошок из жмыха после отжатия масла из семян сарептской горчицы. Сухая горчица содержит гликозид синигрин, который распадается на аллиловое масло (горчичное) и глюкозу. Аллиловое горчичное масло обладает острым запахом и жгучим вкусом. По качеству горчичный порошок бывает 1 и 2-го сортов. Из горчичного порошка с добавлением подсолнечного масла, сахара, уксуса и других компонентов готовят приправу к закусочным и обеденным блюдам. Мускатный орех (рис.) - это высушенное семя мускатного дерева, произрастающего в тропических странах.

Мускатный орех отличается высокой масличностью, общее содержание жира, может достигать 35% и более, содержит эфирные масла - до 11 %. Ядро мускатного ореха имеет приятный аромат, вкус пряно-смолистый, немного жгучий, с горечью. Мускатный орех используют в высших сортах колбас, в ликероводочном производстве, в кулинарии.

Мускатный цвет - это высушенная мякоть плода мускатного дерева. Это красно-коричневые полусферические пластинки толщиной около 1 мм. Приятный аромат и горький вкус обусловлены наличием до 14% горького эфирного масла. Поступает для реализации в целом и молотом виде. Применяют в кулинарии, колбасном и консервном производстве.

Пряности плодовые

К плодовым пряностям относят перец, ваниль, кардамон, кориандр, бадьян, тмин, анис.

Перец различают черный, белый, душистый, красный. Черный перец - высушенные недозрелые плоды тропического ползучего растения семейства перечных. Родиной черного перца является Южная Индия. Плоды после высушивания чернеют и приобретают форму мелкого горошка. Черный перец содержит до 9% алкалоида пиперина, который обусловливает острый и жгучий вкус, а наличие эфирного масла (до 2%) - специфически перечный аромат. Качество перца оценивают по внешнему виду, цвету, вкусу, аромату, размеру (диаметр стандартных зерен 3—5 мм), влажности (не более 12%), зольности (не более 6%), содержанию эфирного масла (не менее 0,8%).

Не допускаются зараженность амбарными вредителями, посторонние примеси. Наличие серого оттенка у черного перца характеризует полную или частичную потерю вкусовых и ароматических свойств.

Черный перец используют для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд и для консервирования.

Белый перец - высушенные зрелые плоды того же растения, что дает черный перец. Аромат и острота вкуса выражены меньше, чем у черного перца. У белого перца околоплодник удаляется, с ним теряется значительная часть пиперина и эфирного масла. Производство белого перца в основном сосредоточено в странах Индокитая (Лаос, Кампучия, Таиланд).

Душистый перец — высушенные недозрелые плоды тропического дерева (семейство миртовых).

Душистый перец выращивают на острове Ямайка (около 85% всего мирового урожая) на Кубе, в Сан-Доминго. По размеру душистый перец крупнее черного, диаметр стандартных горошин 3-8 мм, окраска темно-коричневая, поверхность шероховатая, вкус острый, запах сложный - сочетает аромат гвоздики, корицы, мускатного ореха и черного перца. Содержание эфирного масла 1,5- 4,4%. Влажность душистого перца должна быть не более 12%.

Красный перец - высушенные зрелые плоды стручкового перца семейства пасленовых. Виды и сорта красного перца различают по форме, размеру, окраске, по степени жгучести. Красный перец содержит 1 % алкалоида капсаицина, который обусловливает острый, жгучий вкус. Различают сорта: жгучие, среднежгучие, слабожгучие и сладкие.

Стручки перца употребляют с семенами и без семян, в целом и молотом виде.

В нашей стране культивируют стручковый перец следующих сортов: Великан, Астраханский, Наманганский и др.

В продажу поступает молотый красный перец слабожгучий и жгучий. Красный молотый перец используется для овощных, мясных блюд; в целом виде - для маринадов и солений.

Ваниль - высушенные недозрелые стручки тропического растения орхидеи.

Родина растения - Мексика. На мировом рынке ваниль - одна из дорогих пряностей. Ее трудно культивировать, для получения этой пряности необходима длительная специальная обработка. Недозрелые плоды подвергают кратком ременной термической обработке с последующей их ферментацией в темноте при 60 °С в течение недели до появления аромата коричневой окраски. Затем стручки ванили сушат несколько месяцев на открытом воздухе, пока на поверхности не появится белый налет ванилина. В формировании устойчивого аромата принимают участие ванилин, пиперонал и эфирное масло. Стручки ванили содержат 1,7-3% ванилина.

Доброкачественная ваниль темно-коричневого цвета, у лучших сортов плоды покрыты белым кристаллическим налетом с жирным блеском.

Ваниль поступает в продажу расфасованной по одному стручку в пробирки. Пробирки обтянуты фольгой и закрыты корковой пробкой.

Ваниль применяется в кондитерском производстве, для ликероводочных и безалкогольных напитков, сладких блюд (пудингов, желе, суфле, творожных паст).

Синтетический ванилин - заменитель ванили. Это белый кристаллический порошок с ванильным запахом, хорошо растворяется в воде, имеет жгучий вкус. В продажу поступает в чистом виде и в виде ванильного сахара, расфасованным по 2,5-10 г я бумажные пакетики.

Кардамон - недозрелые высушенные плоды (семена) травянистого растения семейства имбирных. В качестве пряности используются семена, заключенные внутри трехгнездных плодов - коробочек длиной 0,8- 1,5 см, в которых от 9 да 18 мелких красновато-бурых семян. Семена имеют пряно-жгучий вкус с сильным ароматом. Содержание эфирного масла колеблется от 2 до 8%.

Применяют кардамон для ароматизации мучных кондитерских изделий, при изготовлении наливок, настоек, маринадов, мясных начинок и колбасного фарша.

Кориандр - плоды травянистого растения, произрастающего на юге и в центральной полосе нашей страны. Содержание эфирного масла - около 1 %. Плод имеет почти шаровидную форму размером от 2 до 5 мм, аромат пряный, вкус сладковатый. Применяется в кондитерском, консервном, ликероводочном производстве.

Бадьян - плоды тропического вечнозеленого дерева. Семена имеют бурый цвет, сильный аромат, напоминающий запах аниса, жгучий вкус. Поступает в продажу в целом и молотом виде. Используется для пряников, блюд из мяса, дичи.

Тмин - плоды травянистого растения, произрастает на Кавказе, в Средней Азии, Сибири. Плоды размером от 3 до 8 мм, шириной 1- 2 мм, содержат эфирное масло в количестве от 3 до 7%. Цвет плодов коричневый с буровато-зеленым оттенком, аромат сильный, вкус горьковато-жгучий.

Анис - плоды травянистого растения, произрастает на Северном Кавказе, Украине, в Молдавии, Средней Азии. Плоды аниса длиной 3- 5 мм, шириной 2—3 мм имеют яйцевидную или грушевидную форму; серый цвет, сладковатый вкус, пряный аромат. Содержат эфирное масло от 2 до 6%. Применяют анис и анисовое эфирное масло в хлебопечении, медицине, кулинарии, при квашении и засолке овощей и плодов.

Пряности листовые

Лавровый лист - высушенные листья вечнозеленого лавра благородного. Произрастает в Краснодарском крае, на Черноморском побережье Закавказья. Листья лавра овально-остроконечные, окрашены в зеленый цвет разных оттенков. Горьковато-пряный вкус и приятный специфический аромат лаврового листа обусловлены содержанием эфирного масла. Качество лаврового листа оценивают по размеру, наличию ломаных и пожелтевших листьев, органических и минеральных примесей, содержанию листьев, поврежденных амбарными вредителями, трипсом, щитовкой.

Лавровый лист применяют в кулинарии, при мариновании, консервировании пищевых продуктов. Расфасовывают в бумажные пакеты по 25, 30, 100 г.

Пряности цветочные

Гвоздика - это бланшированные в кипящей воде, а затем высушенные на солнце почки вечнозеленого тропическом гвоздичного дерева семейства миртовых. Гвоздика состоит из стебелька, утолщенного вверху, и головки с чашелистиками; вкус жгучий, пряный. Гвоздика доброкачественная в воде тонет или плавает вертикально головкой вверх, при нажатии на головку выделяет масло.

Гвоздику используют как пряность в кулинарии, для консервирования мяса, рыбы, в ликероводочном и кондитерском производстве.

Шафран - многолетнее растение, произрастающей в южноевропейских странах, а также в Пакистане, Китае, Индии Иране. Шафран - трудоемкая культура. В качестве пряности используют высушенные рыльца цветов шафрана. Вкус шафрана горьковато-пряный, приятный аромат обусловлен содержание эфирного масла, цвет от оранжево-красного до буро-красного. Шафран применяют как пряность в хлебопекарном производстве, в кулинарии, а также в качестве красителя, для подкрашивания сыров, ликеров, сливочного масла.

Пряности корневые

Имбирь - высушенное на солнце корневище многолетнего тропического растения семейства имбирных. Корневище очищают от плотных покровных тканей, иногда отбеливают хлором или раствором извести. В продажу поступает полуочищенный серый имбирь, неочищенный черный китайский имбирь. Это плоские кусочки корневища с закругленными или пальчато-образными выступами, на изломе - роговидные белого или серого цвета с желтоватым оттенком. В молотом виде имбирь песочного цвета содержание эфирного масла от 1,5 до 3,5%. Вкус и запах жгуче-пряные. Имбирь используют для мясных, сладких и мучных блюд для пива, кваса, киселя, маринадов.

Пряности коровые

Корица относится к коровым пряностям. На мировом рынке наиболее известны следующие виды корицы: цейлонская, китайская, вьетнамская, индийская и мадагаскарская. Это высушенная кора молодых побегов коричного дерева семейства лавровых. В продажу поступает в виде трубочек желтого или светло-коричневого цвета, а также молотая. Вкус жгучий, чуть сладковатый. Корица должна иметь свойственный ей запах. Применяют корицу в консервировании, в ликероводочном производстве.

#### Местные пряности.

Местные пряности - это пряности, в большинстве своем имеющие исторически и географически гораздо меньший диапазон применения либо употребляемые исключительно на месте, то есть вблизи места производства, и не выдерживающие дальних перевозок.

Для местных пряностей, наоборот, характерно применение в основном в свежем виде, употребление на месте или вблизи места производства. Причем отличия в характере потребляемой части имеют более существенное значение, так как влияют на длительность хранения и транспортировку, а тем самым и на степень распространенности в кулинарном производстве.

Поэтому местные пряности подразделяются на пряные овощи и пряные травы.

#### Пряные овощи.

Пряные овощи распространены гораздо шире географически, почти повсеместно, и находят более широкое применение в кулинарии, чем пряные травы. Пряные овощи относятся исключительно к культурным растениям. Они в свою очередь делятся на корнеплоды и луковицы, причем у тех и других основные используемые части - подземные, хотя в ряде случаев используются и надземные.

Пряных овощей не так и много, важно отметить, что у пряных овощей в пищу употребляются как корни, так и стебли и листья, и в основном они применяются повсеместно.

Луковичные:

- Лук

- [Репчатый лук](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BF%D1%87%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%B9_%D0%BB%D1%83%D0%BA)

Родину лука пока еще установить не удалось. Первичным генетическим центром считается область Северо-Западной Индии, Афганистана, Узбекистана и западного Тянь-Шаня. Запах и вкус лука бывают слабыми, резкими в зависимости от вида. Используется в качестве важного сырья в консервной промышленности, его добавляют в свежие и стерилизованные салаты, консервированные грибы, огурцы и консервированные виды овощей. Хороший вкус он придает квашеной капусте. Обычно он используется в качестве вкусовых добавок в различные виды супов, соусов, подливок, фаршей, жареного мяса, луковых пирогов и т. п. Чаще всего он употребляется в сыром виде либо поджаренным на сале или растительном масле до золотистого цвета. Сырой лук отлично дополняет колбасные и мясные изделия, творог, сыры, хлеб с салом.

- Многоярусный лук

- [Лук-шалот](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D0%BA-%D1%88%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D1%82), он же сороказубка, шарлот

- Лук-порей

Порей относится к группе луковых овощей. Родиной его является восточная часть Средиземноморья. Пахнет луком, вкус его более тонкий, чем у репчатого лука. Используется для приготовления супов, специальных блюд из порея, различных сырых салатов, соусов, подается к мясу, употребляется для приготовления различных паст. Некоторые гурманы высоко ценят порей, приготовленный, как спаржа, жаренный в масле с сухарями. Порей служит хорошим добавлением к яичнице, его можно жарить в кляре.

-[Лук-батун](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D0%BA-%D0%B1%D0%B0%D1%82%D1%83%D0%BD)

- Шнитт-лук, он же резанец, скорода

Лук-резанец - многолетнее растение, устойчивое к морозу. Происходит, вероятно, из Италии, но еще в Средние века был известен в Азии и Америке. Обладает своеобразным луковым запахом и таким же луковым вкусом, но более тонким. Именно благодаря своему тонкому вкусу лук-резанец относится к популярным овощам и пряностям и сравнительно широко используется. Его можно добавлять в те же блюда, в которые добавляются лук репчатый, для улучшения вкуса картофельного, фасолевого, горохового и мясного супов, салатов из огурцов, картофеля, французского мясного салата и салата ассорти, блюд из яиц, рыбы, жаркого, паштетов, творога, мягких сыров, соусов, маринадов, бутербродов, холодных закусок, колбасных изделий, картофельного пюре и т. п. Детям полезен хлеб с маслом или салом, посыпанный луком-резанцем. Благодаря своему тонкому пикантному вкусу лук-резанец является постоянной пряностью диетических блюд летом и зимой. Однако лук-резанец нельзя варить, следует употреблять его в свежем виде - мелко нарезанным посыпать готовое блюдо.

- [Мангир](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%B8%D1%80&action=edit&redlink=1), он же стареющий лук

- Алтайский лук, он же сибирский дикий, каменный, монгольский, боровой, курайский лук, сончина

- [Пскемский лук](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D1%81%D0%BA%D0%B5%D0%BC%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BB%D1%83%D0%BA&action=edit&redlink=1), он же пиез-ансур, горный лук

- Чеснок

Чеснок - однолетнее растение. Родиной его являются степи Средней Азии, откуда он распространился в Переднюю Азию, Египет, Западную и Центральную Европу. Запах сильно выражен. Вкус острый, жгучий, напоминает лук. Чеснок необходим главным образом для приготовления баранины, ягнятины, дичи, блюд из тушеного и жареного мяса, особенно свинины. Употребляется чеснок в супах, во всех салатах, для приготовления бифштексов, соусов, гренок. Чеснок используется и для протирания блюда, в котором подаются салаты. Отлично подходит он и к мягким сырам, творогу; полезен и с маслом, и с горячим молоком. Чеснок используется почти во всех блюдах венгерской, греческой, итальянской, испанской и югославской кухни.

- [Черемша](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BC%D1%88%D0%B0), она же медвежий лук, дикий лук, гензели

- Колба, она же лук победный, сибирская черемша

- [Чесночник](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A7%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA&action=edit&redlink=1), он же чесночница, чесночная трава, лесной чеснок

Корнеплоды:

- Петрушка

- [Пастернак](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BA_%28%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%29), он же полевой борщ, поповник, козелка, пастарнак

Пастернак посевной - двухлетнее растение, которое еще до новой эры использовалось как овощ и пряность. В наших широтах распространен в средней части Европы. Обладает тонким, слабым запахом, напоминающим запах петрушки. Вкус пряный, сладковатый, сходный со вкусом моркови. Пастернак с осторожностью употребляют в качестве пряности, добавляя его в салаты, главным образом в картофельный и овощной. Используют так же, как морковь, петрушку и сельдерей, в качестве суповых овощей. Пюре из пастернака можно подавать вместо картофельного к мясным блюдам, что даже рекомендуется в некоторых диетах.

- Сельдерей, он же душистая петрушка

- [Фенхель](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D0%BD%D1%85%D0%B5%D0%BB%D1%8C), он же аптечный укроп, волошский укроп

Пряные травы.

У пряных трав используется исключительно надземная часть, обычно ее верхняя треть - листья с цветами. Пряные травы могут быть культивируемыми (садовыми) и дикорастущими, причем многие садовые имеют дикорастущие соответствия. Общим характерным отличием дикорастущих трав от садовых является то, что первые более резки и сильны по запаху, чем вторые. Зато вторые более рослы, дают больше зеленой массы. Это обусловливает известные различия в методе применения садовых и дикорастущих пряных трав. Садовые травы применяют главным образом в свежем виде, дикорастущие сушат впрок.

Как раз таки пряных трав, в отличие от овощей, великое множество. Корни у пряных трав, как правило, не употребляются. Нередко имеют достаточно ограниченное применение, или, что чаще, рекомендуются к специальному применению (так, например, майоран, нередко в западных районах России, Белоруссии и Прибалтике называемый "колбасной травкой").

О пряных травах (сельдерей, петрушка, кориандр, кервель, фенхель, огуречная трава, тмин, иссоп, эстрагон, мята, мелисса, майоран, душица, чабер, базилик, тимьян и др.) узнали в Европе только в XIII—XVII веках.

Многие травы в свежем, сушеном и консервированном виде широко используются на Кавказе, Украине, в Молдавии и Средней Азии. У большинства пряных трав в пищу используют цветы, стебли и листья. Нередко они являются не только пряностями, но и лечебными средствами.

Свежую зелень моют холодной водой и заворачивают во влажную ткань. Зимой употребляют ее в сушеном виде. Для этого травы связывают в пучки и сушат в хорошо проветриваемом малоосвещенном помещении, затем растирают в порошок и помещают в темные банки с плотно завинчивающимися крышками для предохранения от окисления воздухом и потери аромата.

- [Ажгон](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B6%D0%B3%D0%BE%D0%BD), он же айоран, коптский тмин, индийский тмин, иранский тмин, зира.

Листья тмина добавляют в салаты или используют при варке овощных супов. Семена употребляют при производстве хлебобулочных изделий, засолке и квашении овощей, а также используют в качестве приправы к различным блюдам, особенно из капусты, творога, брынзы, сыра.

- [Аир](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B8%D1%80), он же ир, ирный корень, гаир, явер, татарское зелье, сабельник, калмус

Анис, он же ганус

Свежие листья аниса используют для приготовления салатов и гарниров. Семена употребляют при изготовлении булочных изделий, некоторых соусов, компотов, киселей, а также кисломолочных продуктов. В горячие блюда анис добавляют за 3- 5 мин до готовности, в холодные - при подаче на стол.

- [Базилик](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA), он же душки, душистые васильки, красные васильки, реган, райхон, реан.

Базилик имеет пряный аромат и резкий вкус. Свежие и сушеные листья его применяют при изготовлении салатов (овощных, фруктовых), соусов, овощных супов, маринадов, творожных и яичных блюд, а также при засолке и квашении овощей. В первые и вторые блюда базилик вводят за 5—10 мин до их готовности. Листья иссопа в свежем и сушеном виде используют для ароматизации салатов, супов и вторых овощных блюд.

- Горчица

- [Чёрная горчица](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A7%D1%91%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%86%D0%B0&action=edit&redlink=1), она же настоящая, французская

- Сарептская горчица, она же русская, горчица

- [Белая горчица](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D1%8F_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%86%D0%B0&action=edit&redlink=1), она же жёлтая, английская

- Гравилат, он же гравилат аптечный, гвоздичник, гребенник, чистец, бенедиктова трава, подлесник, вывешник

- [Донник синий](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%94%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D1%81%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%B9&action=edit&redlink=1), он же голубой донник, пажитник голубой, гуньба, синий козий трилистник

- Душица, она же орегано, материнка, ладанка, мацердушка, блошница, душница, зеновка, кара гыных, звирак, ташава

- [Дягиль](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%8F%D0%B3%D0%B8%D0%BB%D1%8C), он же дягильник, ангелика, анжелика, коровник, сладкий ствол

- Иссоп, он же гисоп, сусоп, юзефка, синий зверобой

-[Калуфер](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D1%83%D1%84%D0%B5%D1%80), он же кануфер, канупер, сарацинская мята, бальзамическая рябинка

- Кервель, он же купырь, снедок, журница

- [Кервель испанский](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%B8%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9&action=edit&redlink=1), он же многолетний кервель, дикая петрушка, душистый бутень, ладан

- Кмин, он же тимон, пряный тмин, кмин тминовый, римский тмин, египетсикй тмин, волошиский тмин

- [Колюрия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D1%8E%D1%80%D0%B8%D1%8F), она же колюрия гравилатная, гвоздичка

- Кориандр, он же кишнец, коляндра, колендра, кинза, киндзи, клоповник

Кориандр используют в виде свежей или сушеной зелени, которую чаще называют кинзой, а семена кориандром. Применяют при изготовлении салатов, супов, рисовых, яичных и творожных блюд. Растертые семена добавляют в тесто при выпечке хлебобулочных изделий.

- [Кресс](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%81)

- Водяной кресс, он же жеруха, режуха, брун-кресс, ключевой кресс, водяной хрен, гулявник водяной

- [Горький кресс](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%93%D0%BE%D1%80%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BA%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%81&action=edit&redlink=1), он же ложечник, ложечная трава, ложечный хрен, варуха, морской салат, цинготная трава

- Луговой кресс, он же полевая горчица, сердечник, смолянка

- [Садовый кресс](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A1%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D0%BA%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%81&action=edit&redlink=1), он же кресс-салат, перечник, хреница, подхренник, перечная трава, кир-салат

- Капуцин-кресс, он же повертень, индейский кресс, испанский кресс, цветной салат, настурция

- [Лаванда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B0), она же леванда, лавенда, цветная трава

- Любисток, он же любистик, любистник, либисток, зоря, дудочник, дудчатая трава, любим, заборина

- [Майоран](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD)

У майорана используют сухие листья и цветочные почки. Применяют при изготовлении овощных и грибных салатов и супов, творожных и сырных изделий.

- Мелисса, она же лимонная мята, медовка, маточник, роевник, пчельник, папочная трава

- [Мелисса турецкая](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%B0_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%BA%D0%B0%D1%8F&action=edit&redlink=1), она же змееголовник молдавский

- Можжевельник, он же можжуха, яловец, женеврье, бакаут

- [Мята](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%82%D0%B0)

- Мята перечная, она же английская мята, холодная мята, холодянка

Мяту перечную используют в кулинарии при изготовлении салатов, супов, овощных блюд, компотов, киселей. Свежую и истолченную сушеную зелень добавляют во многие национальные блюда (молочнокислые изделия, овощи). Добавление мяты в молоко замедляет его закисание.

- [Мята кудрявая](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D1%8F%D1%82%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D0%B4%D1%80%D1%8F%D0%B2%D0%B0%D1%8F&action=edit&redlink=1), она же немецкая мята, курчавая мята, луговая мята

- Мята пряная, она же эльсгольция, гребенчатая шандра, пряный иссоп

- [Мята яблочная](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D1%8F%D1%82%D0%B0_%D1%8F%D0%B1%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F&action=edit&redlink=1), она же мята круглолистая, египетская, золотая, кондитерская, дикий бальзам

- Огуречная трава

Огуречная трава имеет приятный запах свежего огурца. Листья употребляют в основном в свежем виде. Огуречная трава хорошо сочетается с овощами и грибами. Ее можно использовать для приготовления первых блюд.

- Полынь

- [Полынь обыкновенная](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8B%D0%BD%D1%8C_%D0%BE%D0%B1%D1%8B%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F), она же чернобыль, чернобыльник, простая полынь

- Полынь римская, она же александрийская, понтийская, черноморская, узколистая, малая, понтский абсинт, белая нефорощь

- [Полынь метельчатая](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8B%D0%BD%D1%8C_%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%87%D0%B0%D1%82%D0%B0%D1%8F), она же куровник, бечёвник, бодренник, чилига

- Полынь лимонная, она же божье дерево

- [Полынь альпийская](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8B%D0%BD%D1%8C_%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BF%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F&action=edit&redlink=1)

- Пастернак

У пастернака используют толстые мясистые корни, имеющие сладковатый вкус, и листья, которые вводят в овощные салаты и первые блюда.

- Рута

- [Тимьян](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B8%D0%BC%D1%8C%D1%8F%D0%BD), он же тимьян душистый, фимьян, фимиам, фимиамник

Тимьян свежий и засушенный добавляют в картофельные и овощные салаты, соусы, супы, борщи, зерновые продукты, яичные блюда. Особенно хорош тимьян в блюдах из фасоли, гороха, сои, чечевицы. Используют его также при засолке помидоров и огурцов.

- Тмин, он же тимон

- Сельдерей и петрушка

- Сельдерей и петрушка широко используются в пищу во многих странах мира. Выращивают три разновидности сельдерея (корневой, салатный и листовой) и две — петрушки (корневая и листовая). В пищу используют все части растений. Корни в свежем и сушеном виде вводят в супы, а также в блюда из овощей и зерновых продуктов. Предварительно их тонко нарезают и пассеруют на растительном масле. При этом эфирные масла, ароматические и красящие вещества растворяют ся в жире и.при введении в первые блюда дают стойкий тонкий аромат. Салатный сельдерей в сыром виде добавляют к холодным и вторым блюдам, а также супам. Натертый сельдерей хорошо сочетается с морковью, яблоками, лимоном.

- [Укроп](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF), он же копер, цап, кроп, шивит, шюют, самит, кака, тиль

Укроп употребляют как приправу к различным блюдам. Стебли его широко используют при засолке и мариновании овощей.

- Фенугрек, он же пажитник, фенум-грек, фенигрекова трава, греческое сено, греческий козий трилистник, греческая сочевица, треуголка, верблюжья трава

- [Чабер](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D1%80), он же садовый или летний чебер, чобр, шебер

- Чабер зимний, он же многолетний, альпийский, горный чабер, чачет

Листья чабера в свежем виде добавляют в салаты, супы (овощные, грибные), блюда из яиц и особенно в блюда из бобовых и свежие салаты. Листья чабера можно добавлять при засолке огурцов, помидоров, сладкого перца, а также солении и мариновании грибов.

- [Чабрец](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B0%D0%B1%D1%80%D0%B5%D1%86), он же тимьян ползучий, богородская трава, лимонный душок, боровой перец, мухопал, мацержанка, жадобник

- Чернушка, она же чернуха, чёрный тмин, мацок, нигелла, римский кориандр

- [Шалфей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D0%B9), он же шавлий, шавлия

Свежие и сухие листья шалфея добавляют к салатам, овощам, сырам (особенно плавленым), яичным блюдам.

- Эстрагон, он же тархун, страгон, драгун-трава

Эстрагон употребляют в свежем и сушеном виде. Стебли используют при засолке огурцов, помидоров, баклажанов. Листья добавляют в различные салаты (картофельные, зеленые, овощные) и кисломолочные продукты. Блюда посыпают измельченным эстрагоном перед подачей.

### Смеси и комбинации пряностей.

Нередко, прежде всего, с целью экономии времени, хранения, отчасти, для создания несколько нового вкуса, пряности заранее заготавливают в смеси. Естественно, технически любые пряности могут быть смешаны, однако вопрос стоит в результате: отнюдь не все пряности сочетаются друг с другом, и кулинария разных стран выработала свои, определённые комбинации пряностей, присущие тому или иному историческому или географическому региону и используемые в определённых блюдах (группе блюд).

Из наиболее известных смесей следует выделить:

- смесь [карри](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%80%D0%B8) (от 7-12 до 20-24 компонентов)

Знаменитая смесь карри впервые появилась в Индии, откуда распространилась по всей Азии - от Адана до Иокогамы. В дальнейшем англичане завезли ее в Европу, Америку и Австралию. Сейчас карри считается общераспространенной смесью пряностей во всем мире. Со временем появились национальные вариации состава карри. В Америке и Европе состав карри несколько изменялся в соответствии с местными вкусами. В конечном счете под названием карри на рынке могут появляться весьма разнообразные смеси пряностей.Смесь порошка карри состоит из 7-12 и даже из 24 компонентов. Однако постоянными составными частями карри являются лист карри, а также порошок корней куркумы. В странах, где из-за местных условий невозможно приобрести лист карри, его заменяют фенугреком; наличие в смесях пряностей куркумы и фенугрека уже является признаком карри. Основными компонентами карри являются куркума, фенугрек, кориандр и красный перец, чаще всего кайенский. Остальные 10-15 компонентов обычно добавляются для придания приготовленной смеси того или иного оттенка основного аромата.

- индийская смесь (10 компонентов)

Полужгучая смесь (в г): кориандр - 40, ажгон - 35, тмин - 5, перец ямайский - 5, перец красный (чили) - 5, корица - 7, кардамон - 3. Умеренно душистая смесь (в г): кориандр - 42, ажгон - 35, тмин - 4, перец ямайский - 4, перец красный - 4, корица - 8, гвоздика - 2, кардамон - 1. Нежгучая смесь (в г): ямайский перец - 5, перец черный - 5, корица - 5, гвоздика - 5, имбирь - 10, кориандр - 35 %, ажгон - 35 %. Для этих смесей характерно наличие большой доли (до 70-80 %) тминообразных пряностей (ажгон, кориандр, тмин).

сиамская смесь (10 компонентов)

Распространена в Индокитае, Таиланде, Бирме. Как и индийские смеси - слабожгучая. В состав смеси входят 10 пряностей, но основой ее является лук-шалот, который в свежем виде по весу должен в 10 раз превышать общий (суммарный) вес всех пряностей. Для приготовления сиамской смеси берут в равных частях чеснок (в порошке), фенхель, анис, бадьян, куркуму, мускатный цвет, черный перец. К этим 7 пряностям добавляют красный перец (2 части), петрушку (семена или листья, истертые в порошок, 1/2 части), кардамон (1/2 части). Допускается замена фенхеля укропом, а мускатного цвета - мускатным орехом. Получается ароматный порошок со своеобразным запахом. Этот порошок всыпают в лук-шалот, который заранее томят в растительном масле, и интенсивно размешивают. Смесь активна только в подогретом виде. Используется в блюдах из картофеля, мяса, риса, а также добавляется в тесто.

- китайская смесь усянмянь (5 компонентов)

Сладкая усянмянь: укроп, бадьян, гвоздика, корица, солодка уральская. Все компоненты берутся в разных частях, только корицу можно брать в двойном количестве. Острая усянмянь: японский перец (хуацзе), бадьян, гвоздика (головки без ножек), корица, фенхель. Все компоненты должны быть в виде порошка и взяты в равных частях. Оба варианта китайской смеси лишены жгучести. Китайскую смесь добавляют в блюда из мяса (баранины, свинины, говядины) и особенно - из домашней птицы (например, в утку по-пекински), которым она придает специфический, чуть сладковатый вкус. Хороша эта смесь для сдабривания фруктовых горячих блюд и кондитерских изделий, а также блюд из моллюсков.

- кавказские смеси:

Хмели-сунели - пряная смесь, используемая для приготовления сациви, харчо и других блюд грузинской кухни. Сокращенный состав: кориандр, базилик, майоран, укроп, острый красный перец, шафран. Первые 4 компонента берут в равных по объему частях (в порошке). Красный перец составляет 1-2 % от общей массы, шафран - 0,1 %. Полный состав: фенугрек, кориандр, укроп, сельдерей, петрушка, базилик, чабер садовый, лавровый лист, мята перечная, майоран, острый красный перец, шафран.

Аджика - Распространенной является грузинская смесь, которая существует и виде пасты, и в виде смеси. Распространенной является грузинская смесь, которая существует и виде пасты, и в виде смеси. Из порошка получить пасту несложно, для этого достаточно смешать порошок с небольшим количеством соли, смочить 3-4%-ным винным уксусом до получения влажной массы. Массу необходимо хорошо перемешать, закрыть в плотный герметический сосуд и дать настояться. Аджику широко используют в грузинской национальной кухне и в первую очередь - при приготовлении лобио (отварная фасоль). Также применяют ее при приготовлении других блюд - борщей, щей, супов, добавляют к мясу, рыбе, соусам. Исходят обычно из расчета: 1 столовая ложка на 1 кг мяса или 1 л воды. Аджику можно добавлять в томатный сок и получать прекрасную приправу, для вареного мяса из нее можно приготовить подливку, для этого достаточно соединить 1 часть аджики и 3 части консервированной брусники, а затем все растереть. В состав смеси входят: смесь хмели-сунели (3 части), красный сладкий перец и красный острый перец (2 части), кориандр, чеснок, укроп, барбарис (по 1 части), соль.

Смеси для приготовления долмы - Для приготовления самого известного армянского блюда - долмы (небольшие голубцы из виноградных листьев) - используют несколько вариантов смесей пряностей.

- Ереванская смесь: лук, черный перец, чабрец, мята, кинза, базилик, корица, чеснок, эстрагон, укроп, петрушка.

- Аштарская смесь: лук, черный перец, чабрец, мята, эстрагон, укроп, петрушка.

- Эчмиадзинская смесь: лук, черный перец, чабрец, кинза, базилик, эстрагон.

- Простая смесь: лук, черный перец, чабрец, мята, кинза, петрушка.

Марки продаваемых специй.

Российский рынок специй, пряностей и приправ можно назвать насыщенным, но вместе с тем и недостаточно развитым. Причиной этого, как ни странно, является низкая культура их потребления. Причем наблюдается такая закономерность: в столице и других крупных российских городах приоритеты отдаются ведущим иностранным производителям, а в регионах, напротив, - российским компаниям.

В розничной торговле представлено около 25 марок пряностей от иностранных и отечественных производителей.

Российские компании, специализирующиеся в основном на импорте и дальнейшей фасовке "пряного продукта", условно делят рынок на три сектора: специи под зарубежной торговой маркой, к которым относятся Avocado, Cycoria, Gurmetta, Kamis, Knorr, Kotany, Madison, Maggi, Rollton, Santa Maria, Vegeta, Ziolopex и др.; марки, менее известные (на них приходится от 40 до 80 % российского рынка); остальное - безымянная продукция или продукция под отечественными марками Айдиго, Заморские пряности, Проксима, Русский продукт, Трапеза и др.

Хранение пряностей.

Пряности относятся к числу товаров с повышенной сорбцией и десорбцией. Низкая влажность и высокая степень пористости обусловливают их высокую гигроскопичность и способность поглощать посторонние запахи из окружающей атмосферы. С другой стороны, потеря легколетучих и видоизменения легкоокисляющихся компонентов являются причиной ослабления или полной утраты собственной ароматичности и специфического вкуса пряностей.

Пряности хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха - не более 75%. При этом необходимо строгое соблюдение товарного соседства.

Для любой хозяйки или профессионального повара очень удобно, когда на кухне все пряности в стеклянных баночках выставлены в ряд на полочке, однако для самих пряностей такой способ хранения не совсем удачен.

Необходимо следить за тем, чтобы на пряности не попадали прямые солнечные лучи, поскольку на свету они быстро теряют свой аромат и выцветают. Кроме того, пряности не следует хранить близко от плиты, так как из-за тепла и образующегося конденсата они быстро портятся.

Лучше всего хранить пряности в герметичных емкостях. Место хранения должно быть сухим, темным и прохладным, поэтому идеальным можно считать полку в кухонном шкафу или кладовую. Пряности легко выделяют в окружающее их пространство свои ароматические вещества, сами вбирают посторонние запахи. Именно поэтому нельзя хранить различные пряности в одной емкости.

Пряности в виде целых корневищ или клубней необходимо хранить в пропускающих воздух корзиночках, плетеных туесках или глиняных горшках, так как в противном случае они просто загнивают.

Установлено, что снижение качества пряностей в процессе хранения соответствует уменьшению содержания эфирного масла. При этом пряности, в эфирном масле которых преобладает эвгенол (наиболее устойчивый компонент), сохраняют свой аромат лучше и дольше. Алкалоиды, в частности, пиперин, более стойки в хранении по сравнению с эфирным маслом, поэтому вкус у пряностей сохраняется дольше, чем аромат.

Хранить пряности лучше в целом виде, размалывать их следует только по мере необходимости. В магазинах запас пряностей не должен превышать месячной потребности.

Согласно данным исследований, выполненных во ВНИ-ИКОПе, рекомендуются следующие сроки хранения пряностей в целом виде: в пакетах бумажных и из полиэтилена - не более 12 мес., в пакетах из полимерных и комбинированных материалов (лакированного целлофана, вискотена, алюминиевой фольги) - 18 мес. Пряности молотые хранят соответственно 6 и 9 мес. Смеси молотых пряностей в полиэтиленовых пакетах хранят 4 мес, а в пакетах из полимерных и комбинированныхся материалов - 6 мес.

Существуют общие правила хранения пряностей, однако не лишним будет все же обратить ваше внимание на некоторые особенности хранения пряных трав в свежем виде.

Базилик.

Заверните листья базилика во влажное полотенце, положите в пластиковый мешок или контейнер и храните на нижней полке холодильника. Используйте, по возможности, в течение 4 дней, пока они не завяли. Свежий базилик хорошо замораживается.

Кервель

Он вянет невероятно быстро, поэтому заверните его во влажное полотенце, положите в контейнер и используйте в течение 2 дней. Можно заморозить кервель в кубиках льда.

Кориандр

Хранится в холодильнике на нижней полке до одной недели, но ежедневно нужно отбирать и выбрасывать желтые испортившиеся листья. В сушеном виде кориандр безвкусен, а в замороженном - склизок, поэтому лучше его не заготавливать.

Любисток

Крупные листья довольно хорошо хранятся в плотно закрытом контейнере в холодильнике. Можно заморозить любисток и крошить в блюда, но следует иметь в виду, что в сушеном виде он слишком ароматен.

Майоран

Чтобы он не завял, храните его, как базилик. Сохраняет аромат даже в сушеном виде. Для засушивания нужно развесить пучки майорана в сухом и хорошо проветриваемом месте.

Мята

Она очень быстро вянет жарким днем, поэтому держите ее в прохладном месте, завернув во влажное полотенце, положив в холодильник в плотно закрывающемся контейнере. Сушится мята на удивление хорошо.

Орегано

Как и большую часть трав, ее можно замораживать. Положите несколько листиков в большую емкость для льда, залейте водой и заморозьте. Кубики готовы для использования при приготовлении итальянских гуляшей, супов и соусов.

Петрушка

Эта трава хорошо хранится в течение недели и дольше в плотно закрытой коробке на нижней полке холодильника. Желтые листья лучше выбрасывать. Петрушку можно замораживать, от сушеной пользы мало, хотя она и продается в таком виде.

Укроп

Хранить укроп можно в плотно закрывающемся контейнере или в мешке на нижней полке холодильника. Чтобы его заморозить, надо нарезать и уложить в емкость для льда, залить водой и поставить в морозилку.

Шнитт-лук

Заверните его во влажное полотенце, положите в пластиковый мешок или контейнер и храните на нижней полке холодильника. Используйте по возможности за 2 дня, пока он не завял. Не имеет смысла его замораживать или сушить.

Эстрагон

Хранить эстрагон следует в запечатанном контейнере в холодильнике, где он может находиться около недели. Хорош в сушеном виде, замороженным с водой в виде кубиков льда. Его можно настаивать в белом винном соусе.

Фенхель

Лучше его хранить, как базилик, использовать в течение 3-4 дней. Листья можно заморозить, стебли – засушить.

Упаковка.

Пряности для реализации в розничной торговле упаковывают массой нетто до 100 г включительно в:

♦ пачки из бумаги, картона с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента, пергамина, комбинированных термосваривающихся материалов;

♦ пакеты (одинарные) из комбинированных на основе бумаги термосваривающихся материалов и из комбинированных термосваривающихся пленочных материалов на основе алюминиевой фольги;

♦ пакеты (двойные), состоящие из наружного бумажного пакета и внутреннего из пергамина или подпергамина (кроме бадьяна, ванили, корицы в палочках, мускатного ореха и шафрана);

♦ банки стеклянные для специй, укупоренные пластмассовыми крышками.

Затем пачки и пакеты с пряностями упаковывают в транспортную тару-ящики из гофрированного картона с вкладышами; деревянные многооборонные; дощатые для продукции пищевой промышленности массой нетто не более 20 кг.

Стеклянные банки с пряностями упаковывают в ящики из гофрированного картона, с продольными и поперечными перегородками.

Маркировка.

Маркировку наносят непосредственно на потребительскую тару или на этикетку. Она должна содержать следующие данные: наименование предприятия-изготовителя, его почтовый адрес и товарный знак, наименование продукции, массу нетто, состав продукта (для смесей), способ употребления (для смесей), дату выработки и номер смены, срок хранения, номер стандарта, надпись "Хранить в сухом, прохладном и темном месте"

1. Химический состав и пищевая ценность пряностей

Черный перец – содержит 1,5% эфирных масел, которые придают перцу сильный аромат, и алкалоид пиперин, который придает ему жгучий вкус.

Душистый перец – содержит от 3 до 4,5% ароматических веществ.

Красный перец – наиболее важной составной частью красного перца является капсицин, который придает ему характерный вкус. Красный цвет перцу придает каратиноподобное вещество капсаицин. Красный перец содержит провитамины А и витамин С.

Ваниль – содержит ароматическое вещество ванилин.

Кориандр – содержит эфирное масло, богат витаминами.

Тмин – содержит эфирное масло с приятным вкусом и запахом.

Мускатный орех – содержит много ароматических веществ, эфирных масел и алкалоидов.

Гвоздика – содержит эфирное масло евгенол, жиры, дубильные вещества, горькое вещество кариофилин и пр.

Шафран – содержит красящие вещества, эфирные масла, флавоноиды и пр.

Корица – содержит эфирные масла, коричный альдегид и пр.

Лавровый лист – содержит эфирные масла, алкалоиды, горькие вещества, немного витамина С и Р. Приятный аромат придает эфирное масло цинеол.

Укропное масло – содержит провитамин А и С.

Мята – содержит большое количество витаминов С, Р и провитамин А.

Пряности способствуют выделению ферментов, за счет чего улучшаются аппетит и пищеварение. Но в кулинарии используются столь малые дозы пряностей, что большого оздоровительного эффекта они не произведут, пряности в кулинарии имеют скорее профилактический эффект, чем оздоровительный.

Отказываться от других методов лечения, полностью полагаясь на лекарственное воздействие пряностей, нельзя. Увеличивать дозы пряностей тоже не стоит. Употребление их в больших количествах ничего общего с кулинарией не имеет, это уже лечение травами, самостоятельно заниматься которым опасно.

Есть несколько пряностей, которые можно использовать постоянно и тем самым немного подлечиться. Китайская медицина рекомендует как можно чаще использовать корицу: она улучшает кровообращение в сосудах головного мозга. Фенхель может облегчить жизнь тем, кто страдает от образования газов в кишечнике. При пониженной кислотности можно смело пользоваться тмином.

В смесях пряности могут терять свои лекарственные свойства, так как многие из них нейтрализуют друг друга. При смешивании пряностей необходимо помнить: не эксперементируйте с асафетидой. В определенных сочетаниях эта пряность может стать очень ядовитой.

Практически все пряности возбуждают аппетит, поэтому чрезмерное увлечение пряностями ведет к увеличению веса. С другой стороны, с помощью пряностей можно и сбросить лишние килограммы - для этого используются мочегонные травы. Есть такие пряности, которыми в нашем холодном российском климате лучше не увлекаться, в противном случае в организме может возникнуть энергетический дисбаланс. Способностью вызывать дисбаланс в той или иной мере обладают все экзотические пряности. Чем более удалена от нас их историческая родина, тем менее желательны они для нашего организма.

пряность ассортимент потребление

1. Технология производства

В общем виде технология производства пряностей состоит из следующих этапов: сбор, сушка, сортировка, размалывание, упаковка и маркировка. В зависимости от вида пряностей размалывание может отсутствовать. Каждая из пряностей имеет свои особенности в сроках сбора, и технологии сбора, сушки, упаковки.

Рассмотрим технологию производства некоторых пряностей.

Сбор урожая гвоздики начинают с шестилетних растений. Зрелые бутоны (слегка розовой окраски) убирают вручную. Цветоносы удаляют, бутоны сушат. Урожайность с одного дерева достигает 8 кг в год. Если при погружении в воду бутоны находятся в вертикальном положении, то качество их хорошее. При горизонтальном расположении бутонов на поверхности воды аромат у них низкий.

Плоды ванили собирают вручную в фазе неполной зрелости, когда они содержат до 80% воды и начинают желтеть. Свежесобранные плоды не имеют запаха. Он появляется после специальной кратковременной термической обработки недозрелых плодов с последующей их ферментацией в темноте при 60°С в течение недели до появления аромата и коричневой окраски. Сушат стручки ванили на открытом воздухе несколько месяцев, пока на поверхности стручков не появится белый налет ванилина (С8Н8О3) в виде игольчатых кристаллов. После сортировки по качеству (на 8 сортов) ваниль упаковывают в железные ящики массой нетто 3- 4 кг пучками по 50 стручков.

Сбор корневищ имбиря производится после засыхания листьев и стеблей или сразу после цветения, причем выкапывают корневища вручную. В зависимости от способа обработки различают несколько видов имбиря. Черный, неочищенный - «барбадосский», и белый, очищенный - «бенгальский». Для придания пряности лучшего товарного вида очищенное корневище перед сушкой отбеливают хлором или раствором извести.

Шафран - очень трудоемкая культура (чтобы получить 100 г шафрана, надо сорвать 5- 8 тыс. цветов, а затем выщипать из них рыльца), этим объясняется высокая цена пряности на мировом рынке. В каждом цветке есть только три шафрановые жилки. Для получения 1 г этой пряности требуется 50 цветков. Жилки извлекают вручную, причем до работы допускают только юных девушек с нежными пальцами.

Для получения черного перца собирают недозрелые, красноватые плоды: их сушат на солнце 7- 10 дней, но иногда для ускорения сушки опускают на короткое время в горячую воду. В процессе сушки плоды чернеют.

Белый перец получают из зрелых плодов, когда их окраска становится желто-красной или красной и они легко опадают. Плоды сушат и очищают от внешней оболочки.

Душистый перец получают высушиванием в тени плодов тропического дерева Pimenta officinalis L. семейства миртовых, собранных незадолго до полного созревания. Плоды собирают еще до созревания семян, когда они сине-зеленого цвета. После сушки плоды приобретают коричневый цвет. По размеру они немного больше, чем зерна черного перца.

Корицу получают из внутренних слоев коры вечнозеленого дерева, произрастающего в Западной Индии и Китае. Коричное дерево хорошо растет на высоте 1000 м над уровнем моря. Первый урожай собирают через два года после подрезки. Уборку проводят в период, когда кора легко отделяется. Срезают побеги длиной 1- 1,5 м и толщиной 1,2- 1,3 см с темно-коричневой корой. Вначале с них удаляют грубый наружный слой, затем снимают нежную внутреннюю кору, которую сушат и сортируют.

Лавровый лист заготавливают с декабря по июнь, так как именно в это время в лавре накапливается максимальное количество душистых веществ. Листья собирают с 3-4-летних растений. Уборка продолжается с ноября по февраль. Ветви с листьями срезают и 7-10 дней сушат в тени. Затем листья отделяют, сортируют, укладывают в мешки и хранят в сухих помещениях.

Сравнительная характеристика потребительских свойств пряностей.

Потребительские свойства – это свойства, которые проявляются в процессе потребления и обуславливают удовлетворение реальных и не предполагаемых потребностей на рынке. Они определяют качественные характеристики товаров, эффективность использования по назначению, социальную значимость, практическую полезность, безвредность и эстетичность.

В пределах номенклатуры потребительские свойства и показатели подразделяются на группы и подгруппы в зависимости от их особенностей и удовлетворяемых потребностей.

Назначение – способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации.

В зависимости от удовлетворяемых потребностей свойства назначения подразделяют на подгруппы: функционального, социального, классификационного и универсального назначения.

Свойства функционального назначения отражают способность товаров выполнять их основные функции.

Свойства социального назначения – способность товаров удовлетворять индивидуальные или общественные социальные потребности.

Классификационное назначение – способность ряда свойств и показателей выступать в качестве классификационных признаков.

Сохраняемость – способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока, если же эти потери происходят, то они должны быть экономически оправданны.

Сохраняемость присуща всем потребительским товарам, так как хранение - неизбежный этап любого товародвижения. Особенно важно это свойство для пищевых продуктов. Хранение начинается с момента выпуска готовой продукции и продолжается до утилизации товара. Сохраняемость товаров обусловлена их структурой или строением, химическим составом и свойствами веществ, наличием защиты от неблагоприятных внешних воздействий (упаковка), зависит от условий и сроков хранения.

Психолого-физиологические свойства – способность товаров обеспечивать соответствие психолого-физиологическим возможностям потребителя. Эти свойства комплексно удовлетворяют психологические и физиологические потребности человека.

Одной из разновидностей этих свойств являются органолептические свойства, основу которых составляет психолого-физиологическое восприятие человеком отдельных свойств товаров с помощью органов чувств.

Безопасность – состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем.

Эстетические свойства – способность товаров выражать в чувственно-воспринимаемых признаках формы общественные ценности и удовлетворять эстетические потребности человека.

Экологические свойства - способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при их эксплуатации или потреблении.

Эргономические свойства – способность товаров создавать удобство и комфорт человеку в соответствии с антропометрическими (размерными), психологическими и психолого-физиологическими характеристиками потребителя.

Пищевая ценность – обуславливается физиологической ценностью и зависит от состава веществ, оказывающих воздействие на организм человека.

Функциональные свойства – соответствие изделия своему назначению, то есть способность товара удовлетворять основную функцию.

Экономичность – связана с затратами потребителя при эксплуатации товаров.

Экономические свойства – это цена товара.

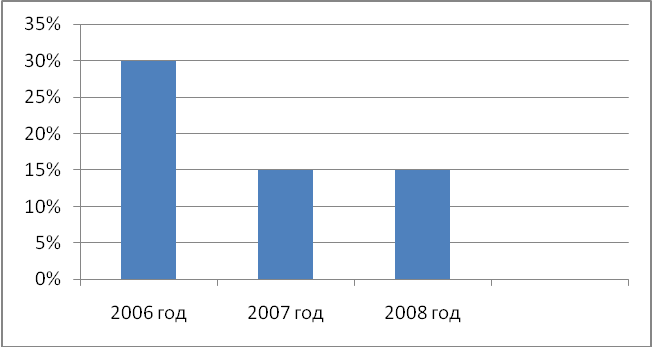
Российский рынок пряностей сохраняет относительную стабильность. Несмотря на некоторое падение продаж в натуральном выражении в 2007 году, он продолжил расти в денежном выражении. По мнению экспертов, рост рынка происходит за счет интереса потребителей к более дорогой и качественной продукции.

По оценкам, объем российского рынка пряностей составил $350-370 млн. в 2007 году. Рост рынка в последние годы держится на уровне 10-15% в натуральном выражении, в 2008 году рост сохранится на том же уровне – 10-15%. Рынок вырос на 15% в 2006 году. В 2007 году роста не было, скорее – падение на 10% в натуральном выражении из-за сильного подорожания на мировых рынках перца черного, кориандра и многих других пряностей. К тому же спрос просел из-за засухи в южных регионах России летом, когда сгорела большая часть урожая помидоров и огурцов, которые требуют много пряностей для консервации.

Такого же мнения придерживаются и поставщики пряностей в мешках. По оценке компании «Nielsen Россия», динамика розничных продаж пряностей в городах России с населением свыше 10 тыс. человек за период с января по октябрь 2007 года, по сравнению с аналогичным периодом 2006 года, составила -3% по объему и +4% по стоимости. Динамика развития российского рынка представлена в диаграмме 1:

Динамика объемов потребления пряностей в России (млн. рублей)

Диаграмма 1



Одним из наиболее важных событий, произошедших на рынке пряностей, является усиление тенденций в направлении отхода потребителей от дешевых «одноразовых» специй и увеличение спроса в премиальном сегменте. Причины роста популярности более дорогих пряностей среди российских потребителей эксперты называют разные, но одна из основных, хотя, возможно, и не самых явных, – рост культуры потребления.

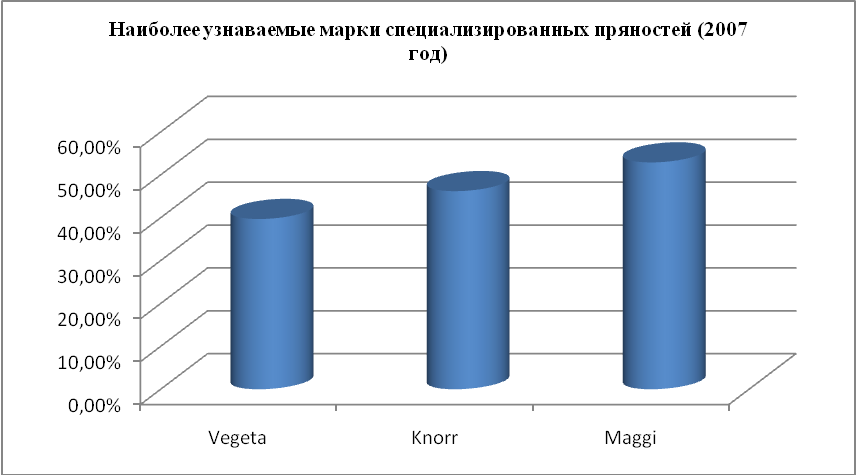
Рынок специй делится на универсальные и специализированные. По данным компании «Nielsen Россия», категория примерно поровну делится на универсальные и специализированные пряности (55,3 и 44,7% в стоимостном выражении соответственно за период с января по октябрь 2007 года, по сравнению с аналогичным периодом 2006 года) и в долгосрочном периоде такое соотношение подкатегорий сохраняет стабильность. Среди специализированных пряностей наиболее популярной является категория приправы для мяса – порядка 36% в стоимостном выражении. По статистике продаж, наиболее часто хозяйки добавляют в пищу стандартные специи, такие как перец и лавровый лист[15]. Эти специи остаются самыми востребованными, однако наиболее динамично развивается категория универсальных и специальных приправ.

Что касается специализированных приправ, то здесь производителям играет на руку сезонность продукции. Компании, имеющие широкую ассортиментную линейку, при падении спроса на одни позиции могут восполнить увеличением продаж других. Например, в период с конца зимы и до Пасхи возрастает спрос на ваниль, ванильный сахар, корицу, в этот период особый интерес представляют специи из «сладкой» линии – ванильный сахар из натуральной бурбонной ванили, ваниль в стручках, молотая корица, а также палочки корицы, приправы для глинтвейна и пунша. С апреля к этому ассортименту подключаются пряности для шашлыков и гриля, которые остаются на пике спроса до конца сентября. С июня начинается пик приправ для консервирования и засолки, который также длится до конца сентября[13]. С наступлением холодных месяцев возрастают продажи миксовых приправ для разнообразных блюд – курицы, рыбы, а также экзотических пряностей. Таким образом, сезонные колебания происходят только внутри ассортиментных групп и не влияют на общий объем продаж.

В целом уровень цен на специализированные приправы примерно в полтора раза выше, чем на универсальные. При этом подкатегория универсальных приправ гораздо более концентрирована – на долю трех крупнейших игроков приходится более 80% категории по стоимости, в то время как в специализированных приправах ведущая тройка занимает около 55% категории. Лидеры розничных продаж пряностей (перечислены по алфавиту) – Cykoria, Podravka, Unilever – занимают порядка 67% в стоимостном выражении от общего объема продаж в городах с населением свыше 10 тыс. человек (данные «Nielsen Россия» за 2007 год).

По данным TNS Gallup Media за третий квартал 2007 года, наиболее узнаваемыми марками являются: Vegeta (39,7% россиян старше 16 лет), Knorr (46,2%), «Магги» (52,9%). Это неудивительно, так как именно эти торговые марки широко рекламируются в национальных СМИ. Продукция под брендом «Магги» активно продвигается на российском рынке с помощью различных коммуникационных каналов: печатная и телевизионная реклама, промокампании, специальные акции, все эти данные представлены в диаграмме 2:

Диаграмма 2



В третьем квартале 2007 года, по данным TNS Gallup АdFact, самую высокую рекламную активность проявила ТМ Knorr: 2052 рекламных выхода, из них 2040 – телевизионных.

Список литературы

1. Учебник товароведение продовольственных товаров - Е.С. Гришко, Т.Р. Парфентьева, В.И. Барышников.
2. Учебник товароведение продовольственных товаров – В.И. Теплов, В.Е. Боряев, Н.М. Белецкая, Ю.Н. Скоробогатова, С.В. Мамонова.

3. Книга кулинарии – П.В. Абатуров, Л.С.Акулов, А.А. Ананьев, В.М. Ануфриев и т.д.

4. Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб.: Питер, 2005. – 416с.

5. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2003. – 352с.

6. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: «Дашков и Ко», 2005. – 404с.

7. Шепелев А.Ф., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров. Учебное пособие. – Ростов на Дону: издательский центр «МарТ», 2001. – 205с.