

ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

ПРИПРАВЫ

-
- **Приправы** - химические вещества, отдельные части биологических продуктов растительного происхождения и их смеси, предназначенные для улучшения вкусовых и ароматических качеств приготавливаемых продуктов питания и готовых блюд.
 - Вкусовые добавки могут способствовать улучшению переваривания и усвоения пищи, а также возможности её длительного хранения.

-
- Их особенность в том, что они способны изменять вкус пищи — делать ее соленой, кислой, горькой, сладкой, а при комбинировании приправ — кисло-соленой, кисло-сладкой, горько-соленой и т.д. Кроме того, приправы применяют в гораздо большем количестве, чем пряности, а некоторые могут быть использованы как самостоятельные блюда, для еды с хлебом (болгарский перец, томатные, фруктовые соусы и др.).

-
- Вкусовые добавки могут быть натуральными продуктами и синтетическими веществами. Натуральные продукты используют как в свежем (плоды, семена, стебли, корневища), так и засушенном, растёртом в порошок виде; используют и масляные смеси, которые не только улучшают вкус блюда, но и повышают его калорийность.
 - Они объединяют группу пищевых продуктов, основными компонентами которой являются вещества, оказывающие действие на нервную систему и пищеварительный тракт.

-
- Вкусовые вещества улучшают аппетит, усиливают выделение желудочного сока и улучшают усвояемость пищи.
 - По характеру воздействия на организм делятся на две группы:
 - - общего действия
 - - местного действия

-
- **Вкусовые товары общего действия** – это алкогольные напитки, товары, содержащие алкалоиды кофеина (чай, кофе), никотин, табак и табачные изделия.
 - **Вкусовые продукты местного действия** отличаются содержанием веществ, улучшающих вкус и аромат пищи: пряности и приправы

-
- Группа "вкусовые товары" в отличие от других групп продовольственных товаров сформирована не по сырьевому признаку, а по назначению — удовлетворять потребности организма во вкусовых и ароматических ощущениях. К этой группе относятся товары, имеющие разное происхождение: растительное (чай, кофе и др.), минеральное (природные минеральные воды, поваренная соль), биосинтетическое (уксус, некоторые пищевкусовые добавки).

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПРИПРАВ.

- В состав многих приправ и пряностей входят вкусовые и ароматические — эфирные масла, часто — гликозиды, сопутствующие им сахара, крахмал и дубильные вещества. К веществам, определяющим характерные свойства пряностей, следует отнести гликозиды, терпеноиды, простые и сложные эфиры, а также некоторые каротиноиды и органические сульфиды (например, диаллилдисульфид).

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Пряные травы выращиваются в большом количестве, их высушивают, измельчают и приготавливают ароматные смеси для различных блюд.
- В их состав, помимо вкусовой основы, обязательно входят специи, пряности или ароматизаторы.
- Приправы необходимо хранить в сухом и относительно недоступном месте.

ЗНАЧЕНИЕ В ПИТАНИИ.

- Значение в питании вкусовых товаров определяется высоким содержанием физиологически-активных веществ: алкалоидов, гликозидов, эфирных масел, органических кислот, дубильных веществ. Многие из них оказывают благоприятное воздействие на организм человека: активно влияют на пищеварение, стимулируя выделение желудочного сока, являются катализаторами многих ферментативных процессов и активизируют обмен веществ в целом, выводят из организма шлаки, за счет бактерицидных и антиокислительных свойств повышают защитные функции организма, при умеренном употреблении оказывают положительное влияние на нервную и сердечно-сосудистую системы (повышают общий тонус и работоспособность, укрепляют стенки кровеносных сосудов, нормализуют холестериновый обмен и др.).

КЛАССИФИКАЦИЯ

- К **приправам** относят готовые соусы, поваренную соль, столовый хрен, столовую горчицу, аджику, пищевые кислоты (лимонная кислота, уксусная, столовый уксус), майонез.

Соусы получают из томатных продуктов или свежих зрелых томатов, уваривая их с сахаром, солью, уксусом, пряностями. Существует множество соусов, различающихся и по рецептуре, и по вкусовым качествам. Но все они должны иметь однородную, вязкую консистенцию, острый, кисловато-сладкий вкус, приятный запах, цвет от красного до коричневого. Хранить их следует в темном помещении при температуре 10 °С.

ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ

- **Поваренная соль** – это кристаллический хлористый натрий (97-99,7% NaCl). Имеет большое физиологическое значение.
- В зависимости от происхождения различают:
 - - самосадочная (озёрная)
 - - садочная (из морской воды)
 - - каменная (из недр земли)
 - - выварочная (из естественных растворов)
- По характеру обработки:
 - - мелкокристаллическая (выварочная)
 - - молотая (различного помола)



СТОЛОВЫЙ ХРЕН

- **Хрен** — приправа, возбуждающая аппетит и улучшающая пищеварение, помогающая переваривать белковую пищу.
- К корню хрена добавляем уксус, соль, сахар, и другие компоненты



СТОЛОВАЯ ГОРЧИЦА

- **Столовая горчица** — приправа из цельных и (или) молотых семян одноименного растения с добавлением воды, уксуса, соли, сахара, растительного масла и пряностей.
- **Горчица** — хороший эмульгатор, который служит защитным покрытием при тепловой обработке мяса домашней птицы, телятины и даже рыбы.
- **Горчица** (горчичный порошок) используется как приправа прежде всего к мясным блюдам, а также как ингредиент майонеза.
- Это однородная мажущая консистенция жёлтого цвета, вкус остро-жгучий.



МАЙОНЕЗ

- **Майонез** — высокопитательный продукт, получаемый из различных растительных масел, яиц или яичного порошка, уксуса и содержащий 3,1 % белков, 46—67 % жира, углеводы, минеральные вещества. Майонез используют как приправу к мясным, рыбным, овощным блюдам, для салатов; он придает блюдам своеобразный аромат и вкус, повышая их усвояемость. Современный ассортимент майонеза включает: столовый, содержащий жира не менее 67 %; любительский — жира 47 %; с пряностями; ароматный с различными желирующими добавками; острый; с соусом. Разработаны рецептуры для майонеза с грибами, хреном, лимоном, сыром; пастообразного, бутербродного, десертного, диабетического. Майонез должен иметь однородную консистенцию, нежный вкус и запах, без постороннего привкуса и запаха растительного масла.



АДЖИКА

- Абхазская острая и ароматная приправа.
- **Аджика** представляет собой густую пасту или влажный порошок красновато-коричневого цвета, приготовленную из смеси разных пряностей — сухого красного молотого и острого перца, черного перца, лаврового листа и др. Используется как приправа для первых и вторых блюд, добавляется в маринады.



УКСУСНАЯ КИСЛОТА

- **Уксус** - продукт со значительным содержанием уксусной кислоты, традиционно получаемый в результате микробиологического синтеза с помощью уксуснокислых бактерий из пищевого спиртосодержащего сырья. Специя, известная с глубокой древности. Бесцветная или слабо окрашенная прозрачная жидкость с резко-кислым вкусом и специфическим ароматом. Уксус делится на натуральный и синтетический.
- **Уксус столовый** – слабый раствор уксусной кислоты (3,6 и 9%), получают его биохимическим путем – уксуснокислым брожением или разведением уксусной эссенции.



ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

- **Лимонная кислота** широко используется как регулятор кислотности, консервант (пищевые добавки E330—E3330), для производства напитков, сухих шипучих напитков.
- 99,5% лимонной кислоты в кристаллах, получают лимонно-кислым брожением сахаров или выделением из сырья.



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

- **Соль.** Хранят соль в чистом, сухом помещении при относительной влажности воздуха не более 75%, так как она очень легко поглощает влагу. При длительном хранении соль слеживается, образуются комки. Йодированную соль следует так же защищать от воздействия света.
- Качество соли определяют по органолептическим и физико-химическим показателям. Соль должна иметь белый цвет. Во всех сортах (кроме Экстры) допускается сероватый или желтоватый оттенок. Вкус, который определяют в 5%-ном растворе, должен быть соленым, без посторонних привкусов. Запах отсутствует.
- **Уксус.** Упаковывают уксус в стеклянные бутылки емкостью 0,25-0,5 л., а уксусную эссенцию – в трехгранные стеклянные флаконы по 100 гр. На бутылки наклеивают этикетки, на которых указывают наименование продукта, содержание уксусной кислоты, наименование завода-изготовителя, цену и т.д. Хранят в темном помещении. Используют уксус для маринования и как приправу.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

- **Горчица.** Горчица должна быть желтого цвета (допускается коричневый оттенок), однородной, мажущейся консистенции. Вкус острожгучий, характерный для данного вида горчицы, без посторонних привкусов и запахов.
- Расфасовывают горчицу в стеклянные банки емкостью 100 и 125 г. Хранят в темных, сухих, прохладных помещениях (при температуре не выше 10 С) в течении 3 месяцев, в неохлаждаемых – до 1,5 месяцев.
- **Хрен.** Расфасовывают хрен в стеклянные банки емкостью 100 и 500г. Хранят в темных, сухих прохладных помещениях. В охлаждаемых помещениях – 1,5 месяца, в неохлаждаемых – месяц.
- Качество **майонеза** оценивают по органолептическим (внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет), физико-химическим (массовая доля жира, влаги, кислотность, стойкость эмульсии) показателям.
- Гарантийный срок хранения майонеза любого вида не более 30 дней при температуре 0— 10°С; 20 дней при температуре 10—14° С; 7 дней при температуре 14—18°С.