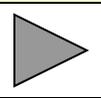


# **ТЕМА: ПРЯНОСТИ**

## **ПЛАН:**

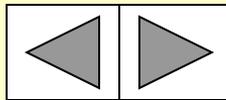
- 1. Значение пряностей для организма, их классификация.**
- 2. Характеристика отдельных видов пряностей**
- 3. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.**



# **ЗНАЧЕНИЕ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА, ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ.**

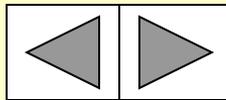
**Пряности — это группа вкусовых товаров растительного происхождения, добавляемых к пище в незначительных количествах для придания ей устойчивого аромата и/или характерного жгучего привкуса, особенно усиливающихся при нагревании.**

**Формируя новые вкусовые свойства продуктов питания, пряности усиливают физиологическую активность воздействия пищи на органы пищеварения, способствуя ее лучшему усвоению. Физиологическое воздействие пряностей на организм человека происходит не только за счет более интенсивного выделения пищеварительных соков, но и в результате того, что некоторые компоненты пряностей являются катализаторами многих ферментативных процессов и таким образом активизируют обмен веществ в целом.**



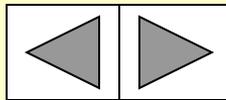
**Гликозидам** (содержащим различные сахара) принадлежит также большая роль в выведении из организма балластных веществ и в повышении защитных функций организма. Этими же компонентами объясняется и то, что некоторые пряности обладают бактерицидными и антиоксидантными свойствами, что обеспечивает и их 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 к трем группам химических соединений — эфирные масла, гликозиды и алкалоиды.



## **ОБЩИМИ ДЛЯ НИХ ЯВЛЯЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ПРИЗНАКИ:**

- ◆ **Употребление в предварительно обработанном (путем ферментации, сушки, кипячения, очистки и т. п.) и обязательно сухом виде, что позволяет их долго хранить и перевозить на далекие расстояния;**
- ◆ **Сильный, ярко выраженный устойчивый аромат, специфичный для каждой пряности, и жгучесть, степень которой также неодинакова;**
- ◆ **При увеличении доз этих пряностей свыше рекомендуемых норм или при сильном нагревании все они обнаруживают горечь;**
- ◆ **Имеют широкий диапазон применения и высоко ценятся на мировом рынке.**

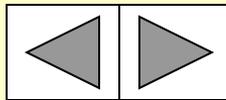


# ПРЯНОСТИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА:

1. Классические,
2. Пряные овощи,
3. Пряные травы.

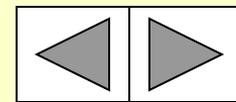
**Классические пряности, в зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, делят на следующие подгруппы:**

- ◆ **Плоды - перец (черный, белый, душистый и красный), ваниль, бадьян, кардамон, кориандр, анис, тмин.**
- ◆ **Семена - горчица, мускатный орех, мускатный цвет,**
- ◆ **Цветы и их части - гвоздика, шафран,**
- ◆ **Кора - корица, кассия,**
- ◆ **Листья - лавровый лист,**
- ◆ **Корни - имбирь, куркума.**



# ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДОВ ПРЯНОСТЕЙ

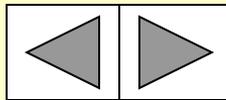
Группа прянос- тей	Вид	Место произ- раста- ния	Вкусовое и аромати- ческое начало	Используй- вание



# ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ



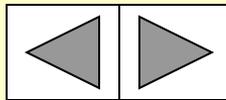
**ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ** —  
высушенные целиком  
недозрелые плоды  
тропической густолистой  
лианы *Piper nigrum* L.  
семейства перечных.  
Родина черного перца —  
леса западного  
побережья Южной  
Индии.





**ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ** культивируют в Индии, Шри-Ланке, Таиланде, Вьетнаме, на полуострове Малакка, островах Суматра, Мадагаскар, Зондских, Вест-Индии, в Южной Америке и Западной Африке. Индия - крупнейший в мире производитель этой пряности.

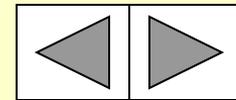
Острота и жгучесть вкуса черного перца обусловлены накоплением в нем алкалоида пиперина в количестве 5—9% и продукта его гидролиза — пиперидина, а характерный перечный аромат — наличием эфирного масла (около 2%), основным компонентом которого являются: слимонен, феландрен и др. Применяется широко в производстве колбас, консервов, концентратов, при приготовлении горячих и холодных блюд.



# БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ



**БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ** —  
зрелые плоды того же  
растения *Piper nigrum* L.,  
высушенные после осво-  
бождения их от  
околоплодника.  
Используют в произ-  
водстве колбас, в  
кулинарии.

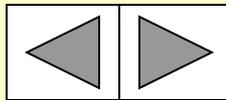


# ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ



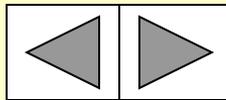
## ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ

получают высушиванием в тени плодов тропического дерева *Pimenta officinalis* L. семейства миртовых, собранных незадолго до полного созревания.

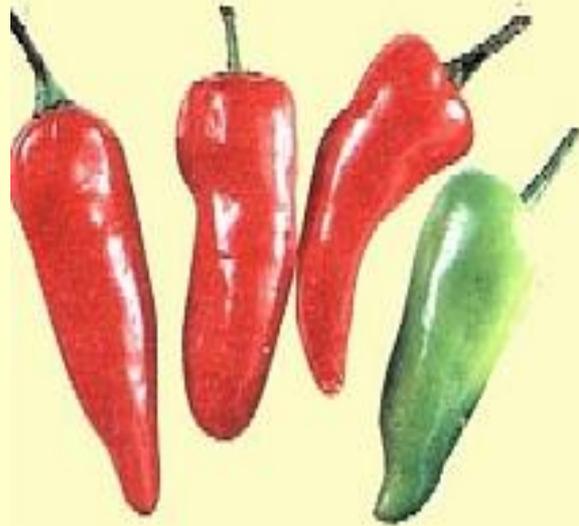


**В качестве пряности перец душистый использовали еще ацтеки, в Европе известен со времен Колумба. Свое название пимента получила от испанского слова pimenta — пряность. В диком виде растет в Центральной и Южной Америке, культивируется в Индии, на Кубе и на Ямайке.**

**Вкус жгучий, и это следует учитывать при его добавлении. Общее содержание эфирного масла в душистом перце — 1,5-4,4%. Основу эфирного масла составляют эвгенол и другие соединения фенольного характера. Выпускают перец душистый в целом (горошек) и молотом видах. Применяют его для ароматизации различных блюд, солений, маринадов и консервов, вводят в колбасные фарши, тесто, пудинги.**

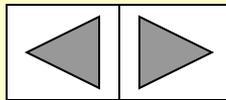


# КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ



Высушенные зрелые плоды стручкового и кайенского перца рода *Capsicum* (*C. annuum* L., *C. Longum* L. и др.). **Кайенский перец - родственник перца стручкового из группы острых перцев.** Речь идет о множестве видов различных размеров и цветов: цвет может быть от зеленого и желтого до красного вплоть до темных оттенков, а размер — от 2 до 10 см.)

Остро жгучий вкус красного перца обусловлен алкалоидом капсаицином. Используют перец красный в консервной и концентратной промышленности, в кулинарии, добавляют при приготовлении и к готовым первым и вторым блюдам. В целом виде – это незаменимая пряность для различных солений и маринадов. Применяется при изготовлении национальных блюд.



# ВАНИЛЬ



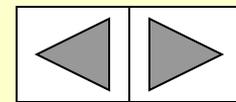
Для получения этой пряности используют два вида ванили — *Vanilla planifolia* и *Vanilla pompona*.

**ВАНИЛЬ** - это высушенные после специальной обработки стручкообразные плоды вьющегося тропического растения – лианы из семейства орхидных.



**Родина ванили — Мексика, Панама и Антильские острова.** В настоящее время ваниль выращивают, кроме Мексики, во Флориде, в Бразилии, Парагвае, на Яве, в Реюньоне, на Маврикии, Цейлоне, Таити и в Западной Африке. Помимо ванилина в формировании устойчивого аромата ванили принимают участие пиперонал и эфирное масло, в составе которого — анисовый спирт, анисовый альдегид и свободная анисовая кислота. Кроме них в натуральной ванили имеются дубильные

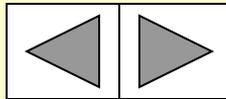
**Ваниль используется преимущественно при изготовлении дорогостоящих кондитерских изделий** (шоколада, какао-содержащих продуктов, бисквитов и других изделий из теста, ореховых масс для печенья или конфет, кремов, варенья, цукатов), сладких блюд (желе, муссов, суфле, пудингов, творожных паст), мороженого, а также ликероводочных изделий.



# БАДЬЯН



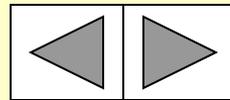
**БАДЬЯН** — высушенные звездчатые соплодия вечно-зеленого дерева *Illicium anisatum* L. семейства магнолиевых, Родина бадьяна — Юго-Восточная Азия. Заросли образуют целые леса в Южном Китае и Вьетнаме. Культивируют на Филиппинах, Ямайке, в Японии, Индии и других странах тропического пояса. В Европу бадьян попал только в XVI в.



Основным соединением (85—95%), обуславливающим аромат **бадьяна**, является анетол, количество которого в скорлупе достигает 5%, в семенах — 2, а в плодах, измельченных целиком, — около 3%. Второй важный компонент эфирного масла этой пряности — сафлор, присутствием которого и объясняется отличие бадьяна по аромату от аниса и более широкое его применение. Кроме того, эфирное масло содержит терпены, смолы, танин, сахара и др.

**Бадьян** более ароматен, чем анис. Вкус у бадьяна пряный, сладковатый. Используется при производстве ликеров, пунша, грога и компотов из слив, груш, яблок и айвы. Бадьян великолепно дополняет вкус теста (в особенности печенья), различных фруктовых супов, пудингов.)

Бадьян прекрасно сочетается с черным перцем, фенхелем, корицей, гвоздикой и имбирем. Поэтому его можно использовать для получения различных смесей, которые добавляются в блюда из свинины и птицы. Используют бадьян при выпечке пряников, коврижек, кренделей и печенья, в производстве жаждоутоляющих безалкогольных напитков, мясных блюд, плодоовощных маринадов и солений.



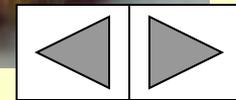
# КАРДАМОН



В настоящее время он культивируется в Индонезии, Китае, в Шри-Ланке, в Восточной Африке и в тропических областях Америки. Семена содержат 4—8% эфирного масла, в состав которого входят лимонен,  $\alpha$  – терпинеол, борнеол, их эфиры и цинеол, в чистом виде.

**КАРДАМОН** — незрелые плоды (семена) травянистого многолетнего растения семейства имбирных (*Elettaria cardamomum*), высушиваемые на солнце с чередующимся увлажнением и последующим отбеливанием или без него.

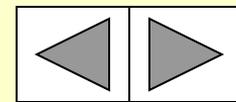
Родина кардамона — Индия. Из Индии он попал на Ближний Восток, а оттуда распространился в Европу благодаря древним грекам и римлянам.



**Родина кардамона — Индия.** Из Индии он попал на Ближний Восток, а оттуда распространился в Европу благодаря древним грекам и римлянам. В настоящее время он культивируется в Индонезии, Китае, в Шри-Ланке, в Восточной Африке и в тропических областях Америки. Семена содержат 4—8% эфирного масла, в состав которого входят лимонен,  $\alpha$ -терпинеол, борнеол, их эфиры и цинеол, в чистом виде представляющий собой жидкость с запахом камфары.

**Применяют кардамон** в кулинарии, производстве мучных кондитерских изделий, маринадов, мясного и колбасного фаршей. Вкус и запах кардамона пряные, ароматные, острые, благодаря чему он придает особый привкус печенью, марципану, медовым пряникам, пирогам из дрожжевого теста, пирожным с фруктами, компотам и блюдам из фруктов.

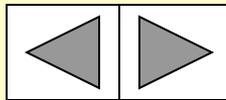
Любители этой пряности добавляют в черный кофе порошок кардамона тонкого помола. Используется также в производства известных ликеров "Кираса", "Шартрез" и "Ангостура".



# КОРИАНДР

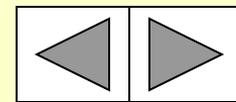


Высушенные зрелые двусемянные плоды травянистого однолетнего растения *Coriandrum sativum* L. семейства зонтичных. Родиной являются районы, прилегающие к Средиземному морю.



**В России выращивают в средней полосе и в южных районах страны. Главными компонентами эфирного масла, которого около 1% являются линалоол (60-70%), терпены (20%), борнеол, гераниол.**

**Выпускается в целом и молотом видах. Применяется для ароматизации хлебобулочных, мучных, кондитерских, колбасных и табачных изделий, рыбных консервов, кваса и пива, при мариновании рыбы, тушении мяса и др.**

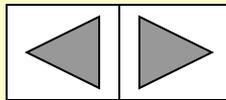


# АНИС



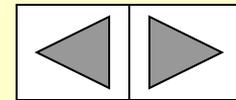
Анис обыкновенный

**АНИС** — высушенные двусемянные плоды травянистого однолетнего растения *Pimpinella anisum* L. из семейства зонтичных. Его родина — Египет, Сирия. Промышленные посадки сосредоточены в основном в центрально-черноземных областях России и на Украине.



Содержание эфирного масла в семенах высокое — 2—6%. Основным компонентом (80—95%) анисового эфирного масла является анетол, содержатся также метилхавикол и цимен.

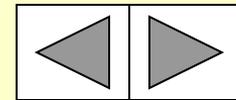
Анис и анисовое эфирное масло применяют в хлебопечении и ликероводочном производствах, кулинарии, при квашении и засолке плодов и овощей, в составе пряных смесей взамен бадьяна, в парфюмерной промышленности, медицине, производстве мыла. Анис способен нейтрализовать неприятные запахи пищи.



# ТМИН



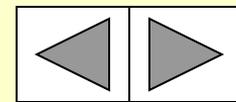
**ТМИН** — высушенные плоды-двусемянки 2-летнего травянистого растения *Carum carvi* L. из семейства зонтичных. Родина — Северная и Центральная Европа. В европейской части России тмин культивируется повсеместно, а в Сибири до Байкала. Наибольшей ароматичностью отличается тмин из Прибалтики и Белоруссии, где он растет в диком виде.





Аромат — очень сильный, вкус горьковато-пряный, очень жгучий. Содержание эфирного масла в семенах 4—6%. Масло более чем на половину состоит из D - карбона , в меньших количествах представлены D - лимонен 16) и дигидрокарвон.

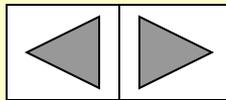
Используют тмин в хлебопечении, сыроделии, в кулинарии при изготовлении первых и вторых блюд (особенно картофельных, капустных и творожных), при засолке и квашении овощей. Его добавляют в пиво и квасы.



# ГОРЧИЦА



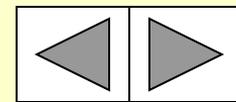
Под названием "горчица" объединяется несколько видов травянистых однолетних растений семейства крестоцветных, дающих плоды в виде бугорчатых стручков с мелкими шаро-видными семенами бледно-желтой, коричневой, черно-сизой и черной окраски (белая, сизая, черная и абиссинская горчица). Сизая (сарептская горчица). Родина горчицы сарептской — Восточный Китай.





Из Китая она перешла в Индию, где и находится один из первичных центров возделывания этой культуры. В настоящее время помимо Индии возделывается в Китае, Египте и ряде других стран. Широко культивируется в России (Поволжье), в Казахстане, на Украине, Северном Кавказе. Встречается в Сибири, на Дальнем Востоке, в Средней Азии.

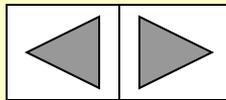
В семенах горчицы белой содержится растительное (35—47%) и эфирное (0,5—1,7%) масла. Вкусовые свойства горчицы определяются содержащимися в ней тиогликозидами: синигрином - в сизой и черной, и синальбином – в белой.



Применяется широко в производстве колбас, консервов, концентратов, при приготовлении горячих и холодных блюд. Из семян горчицы сначала извлекают масло, а из оставшегося жмыха получают горчичный порошок, который используют как пряность для приготовления столовой горчицы и других приправ. Порошок горчицы может быть добавлен к соусам, а также может служить защитным покрытием и ароматизатором при тепловой обработке мяса домашней птицы, телятины и рыбы.

Горчица черная относится к числу древних культурных растений Европы; известна во многих странах Европы, Азии, Африки, Америки, в Австралии. Культивируется во многих странах Южной Европы, в основном во Франции и Италии. В пределах России и ближнего Зарубежья горчица черная распространена сравнительно мало, за исключением Краснодарского края, Украины и Закавказья.

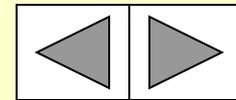
Горчица белая родом из Средиземноморья, откуда распространилась почти по всем странам Северного полушария, в Америку, Японию, Индию. Культивируется в центрально-черноземных областях и в южных районах России, на Украине. |



# МУСКАТНЫЙ ОРЕХ И МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ



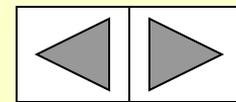
Мускатный орех и мускатный цвет, поступающие в торговлю, являются продуктами переработки плодов мускатного дерева (*Myristica fragrans* Houtt) семейства мускатных. Центром происхождения мускатного дерева считают Молуккские острова и острова моря Банда. В культуре выращивают в Индонезии, Индии, Шри-Ланке, Гренаде и в Африке.





Мускатный орех и мускатный цвет известны в Европе с VIII века. Основу мускатного эфирного маслососталяют ароматические и терпеновые углеводороды — пинены и камфен, а также дипентен, миристинол, гераниол, терпениол и др.

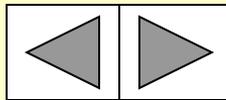
Мускатный орех используют в мясных и рыбных фаршах, высших сортах колбас, в блюдах, сочетающих рыбу и мясо с овощами, грибами, тестом, и особенно в соусах, а также при изготовлении сладких блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий, в ликеро-водочном производстве. Мацис применяют при изготовлении тех же изделий взамен мускатного ореха или вместе с ним, за исключением грибных, рыбных блюд, а также блюд с макаронами и из дичи. Их применяют в очень малых количествах. В парфюмерии используют смесь эфирного и жирного масел, извлеченных из мускатного цвета и ореха.



# ГВОЗДИКА

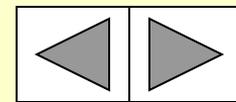


**ГВОЗДИКА** — это  
бланшированные в кипя-  
щей воде, а затем  
высушенные на солнце  
нераскрывшиеся цветоч-  
ные почки вечно-зеленого  
дерева *Caryophyllus*  
*aromaticus* L. семейства  
миртовых.



Родина гвоздичного дерева — Молуккские острова. Культивируют растение в Индонезии, Индии, Шри-Ланке, Малайзии, Гвинее, на Мадагаскаре. Главное производство (до 80%) сосредоточено в Танзании.

Гвоздика имеет жгучий вкус и сильный пряный аромат, При этом жгучесть наиболее выражена у черешков, а тонкий аромат — у гвоздичных головок. В черешках содержится 5—6% эфирного масла, а в головках — 16—25%. От 78 до 90% гвоздичного эфирного масла составляет эвгенол — производное бензола. Выпускают гвоздику в целом в виде цветочных почек и молотой. Используют в кондитерском производстве, в кулинарии и при консервировании, особенно для маринадов. Из гвоздики получают гвоздичное масло, применяют в парфюмерной промышленности.

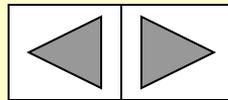


# ШАФРАН

Безвременник  
великолепный

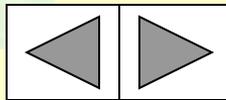


**ШАФРАН** (*Crocus sativus* L.) — многолетнее луковичное растение семейства касатиковых (ирисовых). В качестве пряности и растительного красителя используют высушенные рыльца цветов шафрана, имеющие вид маслянистые перепутанных, но не слипшихся в комья темно-оранжевых и буровато-красных нитей длиной до 3 см.

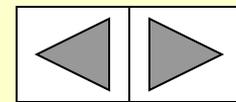




**Родина шафрана — Малая Азия. Основными районами посевной культуры являются южно-европейские страны, а также Иран, Индия, Пакистан, Китай. Лучшим считается французский шафран. В России шафран возделывают в Дагестане и на Южном берегу Крыма.**



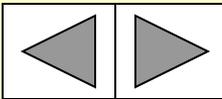
Приятный аромат шафрана обусловлен эфирным маслом, содержание которого колеблется от 0,5 до 1%. В эфирном масле шафрана обнаружено 20 компонентов, из которых количественно преобладают сафровалль. Пряно-горький вкус шафрана зависит от гликозида пирокроцина. Свойства красителя придает шафрану гликозид кроцин — вещество оранжево-красного цвета. Особенностью состава шафрана является накопление до 5 мг % и более витамина В2 (рибофлавина), являющегося также желтым пигментом. Общее содержание красящих веществ в шафране достигает 3,5%. Как пряность шафран применяют при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также в кулинарии при изготовлении мясных, рисовых и овощных блюд. В качестве красителя он незаменим для подкрашивания сливочного масла, сыров, ликеров и некоторых безалкогольных напитков. Используют шафран в растворенном состоянии в виде спиртовой настойки и в очень малых дозах.



# КОРИЦА

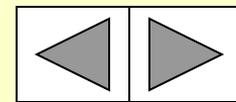


**КОРИЦА** — высушенная кора нескольких видов вечнозеленых коричных растений семейства лавровых. Родина коричневого дерева — Шри-Ланка, Юго-Западная Индия, Южный Китай. Культивируют его в Шри-Ланке, Индии, Китае, Кампучии, Индонезии, Гвинее, Бразилии, на Ямайке, Мартинике, Мадагаскаре.



Главный поставщик корицы на международный рынок — Шри-Ланка. Запах корицы нежный, пряный, вкус сладковато-жгучий. Количество эфирного масла в коре достигает 2%. Основными его компонентами являются (% от суммы эфирных масел): коричный альдегид и эвгенол. Присутствуют в масле смола, слизь, крахмал, дубильные вещества и оксалат кальция.

Используют корицу практически во всех отраслях пищевой промышленности. Ее добавляют в красный и белый зельц, кровяную колбасу, печеночный паштет, сырную закваску, творожную массу, мороженое. С корицей готовят пряную и маринованную сельдь, пряную мелкую рыбу, рыбу горячего копчения. Пряностью приправляют закусочные и обеденные консервы, маринады, соусы «Кубанский», «Южный», «Восток», многие сорта горчицы. Корицей ароматизируют хлебобулочные изделия.

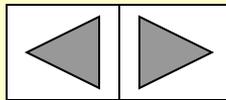


# ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ



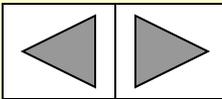
**ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ** —  
высушенные листья  
вечнозеленого  
кустарника или дерева  
благородного лавра  
(*Laurus nobilis* L.)  
семейства лавровых.

Родина лавра —  
побережье Средиземного  
моря.



Растение выращивают в Турции, Греции, Италии, Франции, Испании, Португалии, Албании, Югославии, Гватемале. В нашей стране как декоративную и пряно ароматическую культуру его возделывают в Крыму и на Кавказе.

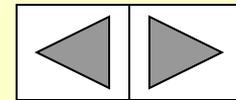
Приятный специфический аромат и горьковато-пряный вкус лаврового листа обусловлены содержанием эфирного масла (1—3% сухого вещества) и активных полифенолов. Применяют лавровый лист для ароматизации консервов, при мариновании и посоле рыбы, овощей, грибов и в кулинарии – для ароматизации блюд.



# ИМБИРЬ



**ИМБИРЬ ИЛИ БЕЛЫЙ  
КОРЕНЬ** - это полностью  
очищенное от более  
плотных покровных тканей  
высушенное на солнце  
корневище многолетнего  
травянистого растения  
**Zingiber officinale** из  
семейства имбирных.  
Родиной его являются Юго-  
Восточная Азия, Китай и  
Западная Индия. В Европе  
известен примерно 2000 лет.  
В диком виде нигде не  
растет.



Культивируется в тропических областях Южной Азии, Южной Америки и Западной Африки. Крупнейшими производителями имбиря в настоящее время являются Нигерия, Сьерра-Леоне, Малайзия, Япония, Китай, Западная Индия и Бразилия.

Имбирь представляет собой многолетнее травянистое растение семейства имбирных. Специфичность аромата имбиря обусловлена содержанием эфирного масла, основной частью которого является цингеберон. Кроме того, в эфирном масле обнаружены спирт цингеберол, изоборнеол, а также камфен и фелландрен. Жгучий вкус имбирю придает фенолоподобное вещество гингерол, накапливающейся в количестве 0,6-1,8%/ Имбирь обладает очень приятным ароматом и жгучим пряным вкусом. Употребляется для производства желудочных и горьких ликеров, например, Бенедикта, фруктовых соков и пуншей, а в Англии – популярного имбирного пива.

Используют имбирь для ароматизации хлебобулочных, колбасных и кондитерских изделий, при изготовлении маринадов и кваса, а также в кулинарии – в сладких и мясных блюдах.

