

ZAJEDNO U RODU, A BITNO RAZLIČITI PAPAR

Kolovrat¹, M.

Papar je naprosto začín. Nedostaje tamo gdje ga očekujemo, a osjeća se jednakim intenzitetom kao i sol. Posvuda u svijetu je najčešće korišten začín i može ga se prepoznati u svim jelima. Mesni proizvodi i jela, kobasice, jela od ribe, umaci i marinade u većem ili manjem dijelu neizostavno sadrže papar.



Indija se smatra domovinom papra koji raste na grmolikim stabljikama. Danas se uzgaja i u mnogim tropskim krajevima s toplom i vlažnom klimom (Vijetnam, Indonezija, Malezija, Sri Lanka, Madagaskar, Brazil, a također i Kina). Prema vrsti uzgoja i načinu prerade može svaka od navedenih zemalja isporučiti papar izvrsne kakvoće. Okrugli plodovi papra rastu na 8-14 cm dugoj stabljici grma, s 20-30 zrna koja su, ovisno o stupnju zrelosti, zelena ili crvena. Jedan jedinstveni grm nosi mnoge vrste papra, pa

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing, TTR Kolovrat, Zagreb

Struke trebaju stručnjake



Veselimo se
Vašoj posjeti!



Dvorana 09.1
Štand A030/B039
13.-17.10.2007.
u Kölnu

Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

IT-rješenje za Vaše cjelokupno
poduzeće

Vodite, upravljajte i kontrolirajte
Vaše poduzeće pomoću naših kom-
pletnih ERP-rješenja za područja

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delicatese

Odlučite se sada za sigurnu
budućnost!

Mi smo tu za Vas –
Vaš strukovni ERP-stručnjak



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.
Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin
Tel: +385/42/242 050, Faks: +385/42/242 055
info-hr@csb-system.com

su ne samo crni, već bijeli i zeleni papar na istoj biljci – nasadu. Tako različiti "gotovi proizvod", papar, nastaje zbog različitog vremena berbe i preko daljnjih postupaka prerade. Najaromatičnija vrsta je zeleni, a najljući u svakom slučaju je crni papar. Za tipičnu notu žestine crnoga papra odgovoran je sastojak piperin (3,5-6 %), a jestivi dio jednog zrna sadrži smolu žestokog okusa i eterično ulje (1,5-3,5 %) koje mu daje poseban miris. U Europi se najvećim dijelom koriste crni i bijeli papar. Do prije nekoliko godina WIBERGOVA godišnja potreba za crnim i bijelim paprom bila je 600 t (oko 30 natovarenih tegljača poredanih u niz), a zelenog papra koristio je ovaj proizvođač za preradu oko 15 t na godinu.



CRNI papar (u ovisnosti o ciklusima berbe) dolazi iz Indije, Vijetnama, Malezije i Indonezije. U nezreloj fazi su zrna zelene boje i beru se isključivo ručno. Tada se zrakom ili sunčevom svjetlosti (toplinom) suše ubrana zrna raširena na velikoj površini. Djelovanjem enzima za vrijeme sušenja, mijenja se izgled zrna u crno-smeđe naborane bobice. Nakon sušenja slijedi prosijavanje na velika sita i odstranjivanje nečistoća da bi se papar sortirao. Razdvajanje je najčešće strojno, a mjerilo je težina zrna: ako su zrna lagana, stroj ih sam po sebi odbacuje.

ZELENI papar dolazi kao „brat“ crnoga papra, na zelenim grmovima u Indiji i Madagaskaru. Jednako nakon berbe slijedi ručno tretiranje pranjem zrna, a onda se ono podvrgava specijalnom postupku brzog sušenja zrakom. Tako se sprječava fermentacija u papru i boja ostaje sačuvana. Zeleni papar se na policama trgovina može kupiti u mediju kao što je ocat, alkohol, salamura, a često se u preradi proizvoda koristi duboko smrznuto zrno.



BIJELI papar, najpoznatiji je onaj koji dolazi iz Indonezije. Nakon ručne berbe zrna se ostavljaju u vrećama namočenima u vodi 7-10 dana, da bi se od jestivog dijela odvojila ljuska. Odmah zatim se takva zrna peru i izdvaja se nečistoća. Čišćenje i sortiranje se najčešće ponavlja dok se ne postigne dobra kakvoća. Siva zrna se tada suše do prihvatljive žuto-bijele boje. Kvalitativno visoko vrijedan bijeli papar se strogo laboratorijski kontrolira i do sedam puta pročišćava. Ovakav dugotrajan postupak čini bijeli papar znatno skupljim od ostalih vrsta. Preko odstranjivanja ljuske od ubranog zrna u pranju se jedan dio žestine izgubi, a to ovu vrstu papra čini bitno manje izražajnom od crnog papra.



U prodaji papar postoji u puno različitih klasa kvalitete. Vrijednost papra definira se preko stupnja aromatičnosti, ljutine, veličine zrna, boje i težine pojedine bobice. Uistinu dobar papar ima visoku cijenu, stoga se na tržištu može naći velika ponuda papra slabije kvalitete. Kvalitativno visokovrijedna zrna papra ujednačene su boje i veličine. Tada su zrna papra tako tvrda da se ne mogu zgnječiti prstima. Daljnji kriterij važan i za krajnjeg potrošača je težina zrna papra mjerena u gramima na litru (g/L). U odnosu na ostale vrste papra ovaj mjerni kriterij je najvažniji kod crnog papra. Crni papar lošije kvalitete je težine 420-450 g/L, dok standardno

Crni papar:

salate, juhe, umaci, proizvodi od mesa, divljači, prilozi

**Bijeli papar:**

osobito pogodan za poboljšanje okusa kod laganih jela od piletine, ribe, te umaka gdje potrebno istaknuti vizualnu vrijednost posluženog jela.

**Miješani papar:**

za salate, namaze, juhe, povrće, razna slatka jela.

**Zeleni papar smrznuti:**

za mesne proizvode, jela od ribe, divljači, riže

**Zeleni papar u salamuri:**

sve vrste odrezaka, kratko pečenih jela, juha, salata, neke vrste kuhanih šunki.

Crveni papar:

idealna za dekoriranje proizvoda, umake i sl. Botanički ne spada u familiju papra, nego se svrstava u isti red sa pistacijama i mangom.



dobar papar za tvrtku WIBERG je onaj čija je težina zrna 500 g/L. Kod mljevenog crnog i bijelog papra WIBERG garantira čist papar, što znači da je proizvod prerađen bez dodavanja samljevene ljuske.

Tri su razreda kvalitete bijelog papra u zrnu:

- prosječna prodajna kvaliteta kod koje se prihvaća postojanje tamnih i praznih zrna u jednom dijelu prodajne količine

- dvostruko isprana i očišćena zrna, ručno ubrana

- ručno ubrana zrna, ručno sortirana. Svako tamno i prazno zrno kao i svaka nečistoća odmah se odstranjuju. Jedno pakiranje ovakvog bijelog papra odlikuje se izvanredno ujednačenom bojom zrna i njegovom težinom.

Zahvaljujući spomenutom sastojku piperinu u zrnu, papar pomaže kod reumatskih bolova, potiče probavu, pozitivno djeluje na krvni tlak i imunološki sustav organizma. Također je zapaženo djelovanje protiv starenja stanica u čovjekovom organizmu. Indijski magazin Ayurveda savjetuje čitateljima uzimati više papra da bi se sačuvali od ozeblina. Profesionalci preporučuju upotrebu papra najbolje kvalitete, te kupovinu u količinama koje se mogu brzo potrošiti

kako bi se izbjegla opasnost od gubitka arome. Naime, vrijednost ovog začina je u njegovoj žestini pa pri tome treba paziti na pakiranje koje potpuno zaštićuje zrna od svjetla i čuva aromu. Na žalost, u našim mesnim prerađama često je pri nabavci papra jedini kriterij cijena, ali će zato profesionalcima ovaj članak biti potvrda njihovih ispravnih shvaćanja. ■

