

“CRVENE MAHUNE” PAPRIKA & CHILLI

Kolovrat¹, M.

Prvi pisani tragovi o “indijanskom papru” postoje u Europi još od vremena nakon drugog pustolovnog putovanja Kristofora Kolumba, kada je otkriven prostor između današnjeg Puerto Rica i Jamaike. Nedugo nakon toga stižu i prve sadnice biljke koju danas uzgajamo i konzumiramo kao papriku. U Mađarskoj je stvarano iskustvo uzgoja paprike tijekom dugog niza godina kroz metodičan odabir i oplemenjivanje ove biljke. Stoga je do danas sačuvala svoj značaj u tom području i sinonim je za uzgoj paprike. Zajedno s paprikom u Europu je stigao i chilli. Španjolska brižljivost u rasprostranjivanju njihovog vatrenog “španjolskog papra” zajedno s poslovnosti portugalskih trgovaca, doveli su do toga da se trenutno u svijetu poznaju i uzgajaju mnogobrojne vrste chillija.

Sirovi začini su biljni proizvodi. Samo mali broj njih ima plod s toliko zdravstveno zahtjevnih i sadržajnih sastojaka kao što je plod paprike ili neobična ljutina chillija. Osobito su “crvene mahune” bogate beta-karotinom, provitaminom A, paprika sadrži vitamin C. Mnogobrojne i različite vrste paprike razvile su se iz jednog roda. Te su vrste po svom izgledu, obliku, boji i ljutini ploda vrlo raznolike. Razlikujemo ih prema stupnju ljutine paprike te načinu korištenja paprike. U Europi pretežno razlikujemo dvije skupine paprike:

- povrće - „kuhinjska“ paprika, zelenog, žutog ili crvenog ploda, debelih stijenki (više ili manje “mesnate”). Paprike se konzumiraju kao svježe, kuhane ili pečene.
- začinska paprika, koju koriste proizvođači mesnih prerađevina kao nezaobilazan začinski dodatak. Začinske paprike su različitog stupnja ljutine, od izrazito ljute do srednje ili poluslatke paprike, mljevene u prah. Paprika je istodobno višestruko primjenjiv začim. Osnovna svojstva paprike proizlaze iz sastojaka poput karotina, capsaicina (sastojak ljutine), vitamina, šećera (fruktoze, saharoze, glukoze), masnih kiselina. Ističu se dva značajna čimbenika koja garantiraju papriku dobre kakvoće: zemlja porijekla i stroge laboratorijske kontrole. Sadnja, žetva i prerada moraju biti

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing., TTR Kolovrat

Struke trebaju stručnjake



Veselimo se Vašem
sudjelovanju!

Međunarodni praktični seminar s
razgledavanjem referentnih pogona:
Prednosti kompletne integracije
upravljanja i proizvodnje u industriji
klanja i prerade mesa



27./28. travnja 2006.
u Szeged/Mađarska

Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

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

CRVENE MAHUNE - paprika & chilli

budno nadgledani, kao i kvaliteta sjemena, stanje oranice, postupak žetve i način mljevenja. Tako npr. WIBERG ima ugovorenu godišnju berbu paprike, a na mjestu uzgoja ustanovljen je laboratorij za praćenje ploda od sadnje, preko dozrijevanja do berbe. Nakon berbe paprika ne leži na zemlji (Slika 1), već je zapakirana u mrežaste vreće i odignuta od tla (Slika 2). Time se izbjegava onečišćenje i vlaženje ploda, a ujedno se smanjuju problemi vezani s onečišćenjem mikroorganizmima i mikotoksinima.

▼ Slika 1. Uobičajeni postupak branja paprike



▼ Slika 2. Postupak branja paprike u tvrtki WIBERG



Odabire se samo besprijekoran urod, koji se potom analizira u laboratorijima WIBERGA prema čvrsto ustanovljenim parametrima. Između ostalih analiza, u svakoj proizvodnoj seriji paprike utvrđuje se prisutnost aflatoksina te određuje stabilnost boje paprike upotrebom metode razvijene u tvrtki. Prednost potonje metode je ukazivanje na stabilnost boje paprike tijekom dugog skladištenja. Granične vrijednosti stabilnosti boje su 100 ASTA za slatku i 140 ASTA za posebnu papriku RIO-delikates. Ljuta paprika je standardizirana na 100 ASTA. Proizvođač mesnih prerađevina na taj je način siguran da kupu-

je papriku visoke vrijednosti boje, iz aktualne žetve. Proizvodnja kobasica nezamisliva je bez paprike: debrecinske kobasice, slavonskog kulena, slavonske kobasice, španjolskog chorisa (upotrebljava se dehidrirana mljevena pečena paprika), pikant-kobasice (dodatak dehidrirane zelene i crvene paprike u ljuskicama). Osim toga, paprika je nezamjenjiva u jelima kao što su gulaš, riblji paprikaš, jela sa svježim sirom, te u proizvodnji dodatka kao što je „kečap“. CHILLI je trajna grmolika biljka, kultivirana u više



podvrsta, začin srodan paprici, iz roda egzotičnih crnih paskvica. Sve vrste chillija uglavnom sadrže oko 20 puta više ljutog capsaicina od paprike. Samo u Meksiku možemo naći preko 100 različitih vrsta i sve su više ili manje ljute. Puno je različitih veličina, oblika i boja ploda, nastalih križanjem različitih vrsta. Što je manja mahunarka (plod) chillija to su oni ljepše i intenzivnije boje, veće vrijednosti i kvalitete. Sve su chilli vrste u osnovi ljutog, a više njih izrazito ljutog okusa. Miris je karakterističan i već sitni dijelovi ploda mogu nakon udisaja izazvati podražaj kihanja. Chilli se primjenjuje u komadu (cjelovit), u granulama



TTR KOLOVRAT d.o.o.
Zagreb, Buzinska cesta 20
zastupstvo za Hrvatsku
austrijske tvrtke WIBERG
tel. 01/6608-909

Sretan Uskrs!



Više okusa. Više uživanja.



CRVENE MAHUNE - paprika & chilli



(tucani), kao mljeveni u prah i kao tekućina (o tekućem chilliju bilo je riječi u MESU br 5/2004). Koristi se za oplemenjivanje okusa mesnih proizvoda čiji je sastavni dio paprika, a zatim se mogu začinjavati

riblje juhe, juhe od povrća, grah salate, pikantni umaci i sl.

Što na koncu reći? Kod sirove paprike je proizvodna kvaliteta definirana urodom i stabilnošću boje izražene u ASTA vrijednosti. Prerađivač mesnih proizvoda morao bi imati pri izboru i nabavci paprike samo jedan kriterij, a taj je da nije svaka mljevena paprika ono za što se prodaje, te da ono što je vrijedno i odlučujuće u okusu krajnjeg proizvoda – ima svoju cijenu. Ako proizvođač paprike cijeni brižljiv odabir i beskompromisnu kontrolu paprike kao sirovine za začinske kompozicije, onda proizvesti i delikatesne mesne prerađevine. Ako toga nema, onda paprika predstavlja u mesnom proizvodu "nepoželjnog gosta", jer stvara kiselost i gorčinu okusa u gotovom proizvodu. ■



*Želimo Vam
sretan Uskrs!*



www.puris.hr