

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПАПРИКИ – КАК СЫРЬЯ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

О.В. Нестеренко, старший преподаватель
Севастопольский государственный университет
(Россия, г. Севастополь)

DOI:10.24412/2500-1000-2024-11-3-205-207

***Аннотация.** Паприка широко используется как ингредиент в ресторанном хозяйстве г. Севастополя. Одним из факторов формирующих качество готовой кулинарной продукции является сырье. В статье приведены результаты исследования качества паприки молотой, четырех отечественных производителей. Рассматривали состояние упаковки, маркировки, органолептические показатели качества, массу нетто и влагу пряности. Получено, что все изучаемые образцы паприки соответствуют требованиям нормативных документов по исследуемым показателям качества.*

***Ключевые слова:** паприка, пряность, сырье, исследование, качество, упаковка, маркировка, органолептические показатели, масса нетто, влага.*

Паприка – пряность, которую часто используют, как сырье на предприятиях ресторанного хозяйства г. Севастополя. Она служит ингредиентом для пиццы, закусок, соусов, маринадов, мясных и мучных блюд, супов, различных гарниров, кондитерских изделий.

Пряность не только придает пикантность кулинарной продукции, но и повышает ее пищевую ценность. Так, химический состав паприки включает в себя такие нутриенты, как: белки, жиры, углеводы, пищевые волокна, витамин А, Е, К, РР, С, витамины группы В, минеральные элементы (К, Na, P, Mg, S, Ca, Fe, Cu, Zn, Se), полиненасыщенные жирные кислоты, незаменимые аминокислоты. Паприка обладает антиоксидантными свойствами, повышает иммунитет, регулирует жировой обмен.

Молотая паприка представляет собой продукт, полученный путем измельчения высушенных зрелых стручков различных видов *Capsicum* (например, *Capsicum annuum* L. var. *longum*, *Capsicum annuum* L. var. *grossum*, *Capsicum annuum* L. var. *abbreviatum*, *Capsicum annuum* L. var. *typicum*) семейства растений *Solanaceae*. Молотую паприку готовят из околоплодника и семян плодов паприки. Она может содержать разное количество других частей плода, таких как плацента, чашечка и стебель [1].

Так как паприка молотая востребованная пряность, то исследование ее качества является актуальным.

Целью работы явилось – исследование качества паприки молотой, используемой для приготовления кулинарной продукции в ресторанном хозяйстве г. Севастополя.

В работе были поставлены следующие задачи: анализ состояния упаковки и маркировки; анализ органолептических показателей качества (вкус и запах, цвет, посторонние примеси); анализ физико-химических показателей качества (масса нетто, массовая доля влаги).

Для исследования выбраны российские образцы паприки в потребительской упаковке массой нетто до 20 г, которые используются на предприятиях общественного питания г. Севастополя:

Образец №1. «Паприка красная сладкая» под товарной маркой «Секретный ингредиент». Изготовитель – ООО «МАЙОРАН», г. Краснодар. Масса нетто 20 г;

Образец №2. «Паприка молотая» под товарным знаком «Приправыч». Изготовитель – АО КОМПАНИЯ «ПРОКСИМА», г. Новосибирск. Масса нетто 10 г;

Образец №3. «Паприка красная молотая» под товарной маркой «Перчес». Изготовитель – ООО «Айдиго», г. Екатеринбург. Масса нетто 10 г;

Образец №4. «Паприка красная молотая» под товарной маркой «Пеппермания». Изго-

товитель – ООО «Производственная компания Партнер», г. Москва. Масса нетто 10 г.

Вкус определяли путем опробования. Запах определяли сразу после вскрытия упаковки. Навеску заливали кипящей водой и оценивали аромат настоя. Вкус молотой паприки может быть жгучим или не иметь жгучести; ее запах должен быть приятно ароматным. Молотая паприка не должна иметь никаких негативных привкусов и запахов, в частности, затхлости и прогорклости, и никаких посторонних привкусов и запахов [1]. Цвет и посторонние примеси определяли визуально, помещая навеску на лист белой бумаги. Цвет молотой паприки меняется в зависимости от ее качества, от блестящего ярко-красного к желтоватому и коричневато-красному до бледного красновато-коричневого. В молотой паприке не должно быть никаких насекомых, фрагментов насекомых, контаминантов (загрязнений) от грызунов и плесневых грибов, видимых невооруженным глазом [1].

Влагу определяли методом высушивания, используя анализатор влажности «ЭВЛАС-2М». Метод основан на обезвоживании исследуемого продукта с помощью тепловой энергии.

Определение массы нетто проводили по разности масс брутто и потребительской тары.

При исследовании упаковки руководствовались требованиями ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия» [1]. Выявлено, что все образцы герметично упакованы в прочные специализированные влагонепроницаемые пакетики, без загрязнений и повреждений.

При исследовании маркировки руководствовались требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [2]. Рассматривали реквизиты, которые в обязательном порядке должны присутствовать на упаковке продукции. Выявлено, что на упаковке всех образцов представлены сведения о: наименовании пищевой продукции, наименовании и место нахождения изготовителя, дате производства, количестве продукта, сроке годности, условиях хранения, составе, пищевой ценности (в образцах на упаковке приведено содержание белков, жиров, углеводов на 100 г продукта и калорийность).

Рекомендации по использованию приведены на упаковке образцов «Паприка молотая» под товарным знаком «Приправыч» и «Паприка красная молотая» под товарной маркой «Перчес», но эта информация не является обязательной для данной продукции.

На упаковке всех образцов присутствует единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза – ЕАС. Это говорит о том, что продукция прошла процедуру оценки качества и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза, свободно может реализовываться на территории стран Таможенного союза, является безопасной.

Кроме того, на упаковке всех образцов приведена информация о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована данная продукция.

Хотелось бы отметить, что под товарным знаком представлен только образец «Паприка молотая» изготовителя АО КОМПАНИЯ «ПРОКСИМА», остальные образцы представлены под товарной маркой. Товарный знак – это зарегистрированный знак (слово, изображение, слоган, логотип) в Роспатенте, который принадлежит только правообладателю, никто не имеет права воспользоваться этим товарным знаком без его разрешения. Товарный знак делает продукцию более конкурентоспособной.

Органолептические показатели качества и массовая доля влаги паприки исследовались на соответствие рекомендуемым требованиям ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия».

В результате органолептической оценки выявлено, что все образцы в порошкообразном состоянии, без посторонних примесей, насекомых. Цвет, наиболее выраженный ярко-красный у паприки под товарной маркой «Пеппермания». У паприки под товарной маркой «Секретный ингредиент» цвет бледно красновато-коричневый. У образцов под товарным знаком «Приправыч» и товарной маркой «Перчес» цвет коричнево-красный. При анализе вкуса и запаха получено. Вкус выраженный, не жгучий у паприки под товарной маркой «Секретный ингредиент» и «Пеппермания». У паприки под товарным знаком «Приправыч» и товарной маркой «Перчес»

вкус с более выраженной сладостью, жгучий. Запах у всех исследуемых образцов паприки приятно ароматный, без посторонних запахов. Более выраженный аромат у паприки под товарным знаком «Приправыч».

Согласно требованиям нормативного документа массовая доля влаги не должна превышать 11%. Получено, что у всех образцов этот показатель в норме. Максимальное содержание влаги выявлено в образце «Паприка красная молотая» под товарной маркой «Перчес» – 9,3%, минимальное – в образце «Паприка молотая» под товарным знаком «Приправыч» – 5,1%.

Массу нетто определяли, на соответствие требованиям ГОСТ 8.579-2019 Государственная система единства измерения. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте» [3].

Так как на упаковке исследуемых образцов заявлена масса нетто 10 г или 20 г, то согласно ГОСТ 8.579-2019 [3] если масса нетто исследуемых образцов входит в интервал от 5

до 50 г предел допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества – 9%, по верхнему пределу ограничения не регламентируются. Отклонений по массе нетто не выявлено у образца под товарной маркой «Перчес». Отрицательные отклонения массы нетто выявлены у паприки под товарной маркой «Секретный ингредиент» и «Пеппермания», 8,5% и 6% соответственно, что не превышает допустимое отклонение. У образца под товарным знаком «Приправыч» отклонение составило плюс 5%.

Таким образом, исследуемые образцы: «Паприка молотая» под товарным знаком «Приправыч», Паприка красная молотая» под товарной маркой «Перчес», «Паприка красная молотая» под товарной маркой «Пеппермания», «Паприка красная сладкая» под товарной маркой «Секретный ингредиент» соответствуют требованиям нормативных документов по состоянию упаковки, маркировки, органолептическим показателям качества, массе нетто и влаги.

Библиографический список

1. ГОСТ Р ИСО 7540-2008 Паприка молотая порошкообразная. Технические условия. – Введен впервые. – М.: Стандартиформ, 2011. – 10 с.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки: [утвержден решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 № 881]. – 29 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320347> (дата обращения: 11.10.2024).
3. ГОСТ 8.579-2019 Государственная система единства измерения. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. – Введен взамен. – М.: Стандартиформ, 2019. – 14 с.

RESEARCH ON THE QUALITY OF PAPRIKA AS A RAW MATERIAL IN THE RESTAURANT INDUSTRY

O.V. Nesterenko, Senior Lecturer
Sevastopol State University
(Russia, Sevastopol)

Abstract. *Paprika is widely used as an ingredient in the restaurant industry of Sevastopol. One of the factors shaping the quality of finished culinary products is raw materials. The article presents the results of a study of the quality of ground paprika from four domestic producers. The condition of the packaging, labeling, organoleptic quality indicators, net weight and moisture of the spice were considered. It was found that all studied paprika samples comply with the requirements of regulatory documents on the studied quality indicators.*

Keywords: *paprika, spice, raw materials, research, quality, packaging, labeling, organoleptic characteristics, net weight, moisture.*