

## Fűszerpaprika őrlemények érzékszervi vizsgálata

2017. december 5-6.

Néhány általános gondolat a fűszerpaprika őrleményekről: kifejezetten magyar paprikáról két termék-leírás (a kalocsai és a szegedi) szól, ezek alapján a két termék „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”, röviden OEM megnevezésű lett. Néhány szó a Magyar Élelmiszerkönyvről is: ebben a termék meghatározásán és a felhasználható összetevőkön túl kitérnek a minőségi jellemzőkre, a csomagolásra és tárolásra valamint a jelölésekre is. 2013 óta a MÉ 2-108 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika őrleményre, a MÉ 2-211 számú irányelve pedig az I. illetve II. osztályú őrleményre vonatkozik. A fűszerpaprika őrlemények csomagolásán a megnevezésen kívül kötelezően fel kell tüntetni a minőségi besorolást (különleges, I. vagy II. osztályú elnevezéseket) és a termőhelyeket is. Amennyiben több helyről származik a felhasznált fűszerpaprika, akkor a termőhelyeket a származási mennyiség csökkenő sorrendjében kell feltüntetni. Akkor hol van a megszokott csemege, édesnemes elnevezés? Ennek használatára is mód van, de csak akkor, ha az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika termőhelye kizárólag Magyarország. A forgalomba kerülő őrleményt fényvédő, zsírt fel nem szívó, át nem eresztő csomagolóanyagba kell csomagolni. A vásárlók többsége azért még mindig szín alapján dönt, ezért találkozhatunk a boltok polcain és a piacokon átlátszó csomagolásokkal is. Tehát a természetes színezőanyag tartalom az egyik legfontosabb jellemzője az őrleménynek. Erre a következő előírások vonatkoznak: különleges 120 ASTA, I. osztályú 100 ASTA, II. osztályú 80 ASTA. (ASTA: értékszám, amellyel az őrlemény összes színezéktartalmát jellemezzük.)

A meghatározás szerint a fűszerpaprika őrlemény a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, különböző *Capsicum annuum L. var. longum DC.* fajták érett, szárított, terméséből, őrléssel előállított termék. Különleges őrlemény esetén a csuma nem megengedett, de az I. ill. II. osztályúnál már igen.

Régen, mivel nem volt csípősség mentes paprika az édesnemest az erezett, mosott fűszerpaprikából készítették, így ez egy kellemesen csípős őrlemény volt. A csípősséget a paprika kapszaicinoid tartalmának köszönhetjük. Ha ennek mennyisége 30mg/kg alatt van, akkor ízlelésnél nem érzékelhető.

Fűszerpaprika őrlemények csoportosítása csípősség szerint:

csípősség megnevezése	kapszaicinoid tartalom (mg/kg)
csípősségmentes (édes)	30 alatt
enyhén csípős	30-200
csípős	200-500
nagyon csípős	500 felett

Az őrleménynek való csípős magyar fűszerpaprika átlagos évben 600-800 mg/kg kapszaicint tartalmaz. Ettől vannak sokkal csípősebbek is a világon, de ezek apró, vékony húsú paprikák.

Az Élelmiszerkönyv az érzékszervi tulajdonságoknak a még elfogadható, és a már nem elfogadható paramétereit is taglalja, úgymint *külső megjelenés, szín, illat, íz.*

Külső megjelenésnél figyelembe kell venni az őrlés finomságát valamint a termék mozaikosságát. A szín esetén az élénkpirostól a sötétpirosra át a téglapirosig terjedhet a színskála. Illatban a jellegzetesen tiszta, esetleg enyhén kesernyés, fanyar, de idegen szagoktól mentes az elfogadható. Az íz legyen jellegzetesen aromás, tiszta, harmonikus, kissé édeskés, esetleg enyhén karamelles. Minden idegen íztől mentes. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának jól érzékelhetően megfelelt. Nem lehet savanyú, keserű vagy avas, dohos, égett, penészes ízű.

Ezek a tulajdonságok a 20 pontos rendszerben 1-5-ig értékelhetőek (1=leggyengébb, 5=legjobb). A gyakorlaton olyan őrléményeket mutattam be, amelyek a felsorolt jellegzetes íz hibákkal rendelkeztek (avas, égett, penészes), ezen kívül volt olyan minta, amely csak a paprika bőrét tartalmazta éret és mag nélkül. Megnézhatték az érdeklődők a „tisztességes őrléményt”, amely a paprika bőréből, éretéből és magjából készült, ezt összehasonlíthatták azzal, amelybe a csoma is bele volt darálva. Manapság nagyon sok üzlet polcain megtaláljuk a füstölt fűszerpaprika őrléményeket is, és egyre több olyan receptet ajánlanak, amihez ez a fűszer elengedhetetlen. Az ezredforduló előtt szinte kizárólag a spanyol Extremadura tartomány La Vera régiójából származó paprikából készült eredetvédett terméket vehették meg az ingyenc vásárlók, ma viszont sok hazai termelő is próbálkozik a készítésével. Bemutattam egy tölgyfán valamint egy bükkfával füstölt hazai paprikát is, ezeket a résztvevők örömmel fogadták, élvezettel kóstolták. Hogy kinek - kinek milyen kívánatos őrléménye van, ennek eldöntésére minden év őszén paprikaversenyt rendezünk Szatymazon, ahol környékbeli és határon túli termelők őrléményeit egy bíráló bizottság értékeli az élelmiszerkönyvi kritériumok szerint a 20 pontos rendszerben. A gyakorlatot 3 olyan mintával zártam, amelyek Szatymazon 2017. november 17-én versenyeztetett őrlémények voltak, arra kértem a résztvevőket, hogy értékeljék őket az elhangzottak alapján, és tippeljék meg, melyik minta végzett az élen.