УДК 664.5:641.432:658.788.5

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ ПРЯНОСТЕЙ
Transportation and storage of kitchen herbs

Е. И. Торопова, студент
Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

С давних времен в кулинарии известны пряности. Для улучшения вкусовых качеств приготовленных блюд широко используют пряности, специи. При употреблении человек постоянно повышает свои знания о свойствах и возможностях пряностей, при этом улучшая свои кулинарные способности. Не стоит путать пряности и специи. В данной статье мы разберем это отличие и рассмотрим некоторые виды пряностей, их упаковку, транспортировку и хранение.

Ключевые слова: перевозка, хранение, упаковка, пряности.

Summary

Spices have been known in cooking since ancient times. Spices and spices are widely used to improve the taste of cooked dishes. When consumed, a person constantly increases his knowledge of the properties and capabilities of spices, while improving his culinary abilities. Do not confuse spices and spices. In this article, we will analyze this difference and consider some types of spices, their packaging, transportation and storage.

Keywords: transportation, storage, packaging, spices.

Цель статьи: изучение упаковки пряностей, нормы хранения, а также правила транспортировки пряностей.

Задачи:

1) дать общую характеристику различных специй;
2) изучить виды потребительских тар;
3) изучить правила хранения специй, а также виды упаковки и срок хранения в них;
4) изучить правила транспортировки специй.

Актуальность статьи обусловлена тем, что пряности являются важной составляющей пищевой промышленности и кулинарии, так как они придают блюдам аромат, вкус и цвет. Однако они также являются очень чувствительными к внешним воздействиям продуктами, которые могут потерять свои свойства при неправильной транспортировке и хранении. Поэтому необходимо изучить особенности транспортировки и хранения пряностей, чтобы обеспечить их сохранность и качество на всех этапах логистического цикла. Это позволит повысить конкурентоспособность пряностей на рынке, удовлетворить потребности потребителей и снизить экономические потери.

История специй уходит своими корнями в глубокую древность. Уже в древности люди использовали специи, пряности и приправы для консервации продуктов, так как они обладают антибактериальными свойствами. Также специи использовались в медицине и в религиозных обрядах.

Пряности играют важную роль на кухне для каждой хозяйки, как при готовке обычных блюд, так и при консервации на зиму. Эти высушенные части растений придают блюдам не только богатый вкус, но и приятный аромат. В отличие от специй, которые просто усиливают вкус, пряности обладают именно ароматическими свойствами. В этом и состоит отличие пряностей от специй. [2]

Наиболее популярными пряностями являются:

– перец (черный, белый, красный, зеленый);

– лавровый лист;

– куркума;

– корица;

– ваниль.

Черный перец – одна из самых известных и распространенных пряностей в мире. Он придает блюдам острый вкус и аромат. Черный перец получают из плодов растения, которые произрастут в тропических странах.

Корица – ароматная пряность, которую получают из коры коричного дерева. Корица используется в выпечке и напитках, а также для приготовления десертов.

Рис. 1. Приправа в сети магазинов «Магнит»

Производство пряностей включает в себя этапы сбора, сушки, сортировки, измельчения, упаковки и маркировки.

Например, лавровый лист собирают с декабря по июнь, а душистый перец получают путем высушивания плодов тропического дерева [2, 4].

Рис. 2. Упаковка пряности сети магазинов «Магнит»

Рассмотрим как получают черный перец. Сборка полузрелых плодов слегка красноватые, проходят этап высушивания пол солнечными лучами около недели, но возможно ускорить этап высушивания предварительно окунув плоды в горячую воду. Во время высушивания плоды приобретают темный окрас. После сушки плоды чистят от верхней пленки [5].

Рис. 3. Упаковка пряности сети магазинов «Магнит»

Рыночная упаковка

Упаковывают пряности для продажи по 100 г: упаковывание в первичную тару, эта упаковка переходит потребителю в собственность вместе с товаром, пакеты могут быть одинарные или двойные. Зачастую используют стеклянные банки [1].

Далее упаковка в транспортную тару. Пакеты упаковывают в картонные коробки со вкладышами. Так же можно использовать многократные упаковки, такие как деревянные ящики,

и другие ящики для пищевой промышленности массой нетто, не превышают кг. Стеклянные банки с пряностями упаковывают в ящики из гофрированного картона, с вкладышами возлежания порчи стеклянных банок [1].

Минздрав для пищевой промышленности допускает использование полиэтиленовой ленты с липким слоем, лент, нарезанных из мешочной бумаги, и другие клеевые ленты [2].

Рис. 4. Упаковка пряности сети магазинов «Магнит»

Хранение

«Хранение пряностей достижимо в условиях сухих, чистых и хорошо вентилируемых складских помещений, температура, не превышающая 20 °С, а относительная влажность воздуха составляет не более 75%. Важно соблюдать товарное соседство и избегать наличия вредителей». Для сохранности на длительный срок важно сохранение эфирных масел. Фенольные соединения и алкалоиды так же сохраняют пряности на долгий период хранения [1, [3].

Правильное хранение помогает сохранить качество пряностей на протяжении длительного времени.

Таблица 1

Срокам хранения в упаковке

Вид упаковки	Срок хранения
Хранение в цельном виде:	
В бумажных пакетах	12 мес.
В пакетах из полиэтилена	Не больше 12 мес.
«В пакетах из полимерных и комбинированных материалов»	До 18 мес.
В порошковом виде	6-9 мес.
«Смеси пряностей в полиэтиленовых пакетах»	4 мес.
«Смеси пряностей в пакетах из полимерных и комбинированных материалов»	6 мес.

«Пряности хранятся на стеллажах и поддонах, укладывая ящики в виде штабелей, которые не должны превышать восьми ящиков в высоту. Между штабелями, а также между штабелями и стенами должно быть не менее 70 сантиметров расстояния.» [1]

Важно избегать хранения рядом с отопительными приборами, а также проветривать склады после дождя или в сырую погоду. Пряности можно транспортировать различными видами транспорта, соблюдая правила перевозки [1].

Транспортировка

«Транспортировка пряностей железнодорожным транспортом, упакованных в ящики из гофрированного картона, осуществляют повагонными отправками и в универсальных контейнерах, должно быть обязательное ограждение дверных проемов. Транспортировка водным транспортом проводят в универсальных контейнерах» [1].

Запрещено транспортировать пряности с сильно пахнущими товарами и химическими веществами [1].

Заключение

В заключении хотелось бы сказать, что использование пряностей помогает не только сохранить продукты дольше, а также улучшить их вкусовые качества. Многие пряности оказывают положительное влияние на здоровье, например чеснок обладает антибактериальным эффектом, перец улучшает метаболизм, поэтому важно знать правила хранения пряностей, чтобы сохранить их полезные свойства. Однако, использование пряностей должно быть умеренным, чтобы не перебить вкус основного продукта. Кроме того, необходимо учитывать совместимость пряностей с различными продуктами, чтобы получить наилучший результат.

Библиографический список

1. ГОСТ 28750-90 Пряности. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://allgosts.ru/67/220/gost_28750-90.
2. *Романова А.* Эксперты Роспотребнадзора назвали 5 пряностей, которые стоит включать в свой рацион каждый день [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://doctorpiter.ru/obraz-zhizni/ikh-nuzhno-est-kazhdyi-den-eksperty-nazvali-5-samykh-poleznykh-pryanostei-id843889/.
3. *Ильченко Е. Л.* Влияние пряностей на сохранение продуктов [Электронный ресурс] / Е. Л. Ильченко, О. В. Субботина, Ю. А. Смирнова // Юный ученый. 2018. № 2 (16). С. 112-113. Режим доступа: https://moluch.ru/young/archive/16/1126/.
4. *Похлебкин В.* Пряности. Специи. Приправы. М.: ХлебСоль, 2015. 352 с.
5. Пряности. Специи. Приправы / В. Похлебкин. М.: Эксмо, 2023. 352 с.