**Koreniny a pochutiny**

**Koreniny**

Koreniny nazývame látky, ktoré pridávame v malých množstvách do jedál (nápojov) na zlepšenie chuti, vône, vzhľadu a stráviteľnosti. V širšom zmysle počítame k nim nielen pravé korenie ale aj extrakty z mäsa, ocot, horčicu, vanilkový cukor, kuchynskú soľ a iné produkty. V užšom zmysle označujeme ako korenie rozličné upravené časti rastlín, ktoré sa vyznačujú typickou chuťou od alkaloidov a výraznou vôňou od éterických olejov. Korenie pôsobí na chuťové a čuchové orgány a zvyšuje vylučovanie tráviach štiav.

**Pochutiny**

Pochutiny sú látky ktoré svojou výraznou chuťou, farbou a vôňou povzbudzujú nervovú sústavu človeka a pôsobia na zvýšené vylučovanie tráviacich štiav, pričom nemajú výživovú hodnotu, neznamenajú energetický prínos. V podstate ide o dva druhy látok: koreniny a povzbudivé pochutiny.

Rozdelenie

Pakorene, kôra, listy, kvety, plody, a semená rastlín ktoré obsahujú voňavé éterické oleje. Okrem potravinárstva sa používajú aj vo farmaceutickom priemysle a voňavkárstve

**Druhy korenín**

**Pakoreňové Ďumbier ( zázvor )** pestuje sa najmä v Ázii a tropických krajinách Ameriky. Používa sa do jedál, likérov, v cukrárstvach a farmaceutických priemysloch. **Kurkuma** sú masité žlté pakorene kurkumy dlhej, vajcovitého tvaru, ktoré sa pestujú najmä vo východnej časti indického subkontinetu, v Číne a v tropických pásmach Ameriky. Obsahuje žlté farbivo ktoré je zdraviu neškodné a pridáva sa do likérov, masla, margarínu a syrov. **Puškvorec** je trváca u nás rastúca rastlina ktorá sa používa hlavne pri výrobe liehovín. Má príjemnú vôňu a štipľavú horkú chuť. **Galgán** sú sušené podzemky.Je to typická Ázíjská korenina. Pridáva sa najmä do múčnikov a koreninových zmesí.

**Koreniny z kôry Škorica** - sušená kôra rôznych odrôd škoricovníka. Na trh sa dodáva mletá alebo vcelku. Používa sa do pečív, kompótov, likérov, farmaceutickom a voňavkárskom priemysle.

**Koreniny z listov a vňa**te

Väčšina týchto korenín sa môže pestovať aj na záhradke alebo balkóne. Používajú sa k mäsu, do polievok, nápojov.

* **Bobkové listy**
* **Tymián Bazalka**
* **Kôpor**
* **Mäta**
* **Oregano**
* **Pažítka**
* **Majorán**

**Koreniny z kôry**

**Kapary** sú pučiny nízkeho kra.  **Klinčeky** usušené kvetné púčiky. Dochucujú sa s nimi varené nápoje a pečivo. **Šafran** tvoria sušené blizny šafranu siateho. Obsahujú asi 10% éterických olejov. Používa sa na farbenie a dochucovanie pokrmov. Má aj liečivé účinky.

**Koreniny z plodov semien** **Vanilka** sa pestuje v tropických pásmach. Získava sa fermentovaním a sušením polozretých toboliek ktoré sa upravujú na čiernohnedé, príjemne voňavé korenie. Používa sa na výrobu čokoládym v cukrárstve a voňarkárskom priemysle. **Čierne korenie** sú guľaté bobule tropického popíavého kra. Nezrelé plody sa spracúvajú sušením, preosievaním a triedením. Spolu s bielym korením sa používajú do polievok, do zaváraním a k mäsu. **Paprika** sú sušené a mleté paprikové struky ktoré po dozretí sčervenajú alebo zožltnú.Paprikou sa dochucuje najmä mäso. **Čili korenie** získava sa z malých štiplavých čili papričiek. Používa sa buď sušené alebo čerstvé. **Rasca** rastie voľne na lúkach. Ochucujú sa ňou polievky, chlieb, pečivo, syry a mäso.

**Pochutiny**

**Rozdelenie pochu**tín

**Káva** sú semená tropickej kernatej rastliny - kávovníka arabského. Plody sa osobitnou technológiou zbavujú povrchových častí a dužiny a nechávajú sa vo fermentačných kadiach kvasiť. Rozpustná káva sa nazýva instantná. Existuje aj bezkofeínová káva pri ktorej sa spracúvajú surové kávové zrná.

**Čaj** sú osobitným postupom upravené mladé listy čajovníka drobnolistého alebo veľkolistého. Klasická technológia spracovania listov čajovníka je postup při ktorom sa listy čajovníka spracúvavajú zavädnutím, zvinutím fermentáciou sušením a triedením. Má povzbuduvý účinok na ľudský organizmus.

Podla stupňa fermenácie rozlišujeme zelený, žltý a čierny čaj.

**Mikrobiológia korenin**

- su sušene alebo iným sposobom upravované , obsahuje vždy velke množstvo mikroorganizmov , počet zavisod jednotlivých druhov korenim . Najčastejšie sa na povrchu korenin vyskytuju mikrokoky, sarcíny , streptokoky , bakterie zo skupiny subtilis-mesentericus . Plesne a kvasinky nie sú také časte , lebo koreniny su zvyčajne sušenom stave. Nebezpečné sú spórotvorné MO a plesne ktoré produkujú nebezpečné toxíny – aflatoxiny, kt. Spôsobujú rakovinu až smrť.Mikrobicidne učinky jednotlivých druhov korenin su rozne a zavisia od obsahu účinných látok , veku korenin , spodobu použitia a uskladenia . Mikroflora , ktora sa koreninami vnaša do potravin , može sposobit rozne chyby a kazeine sa tychto produktov . Koreniny sa dovažaju z tropickych krajin , a pretože v mnohých prípadoch su to časti rastlin , ktore sa ziskavaju zo zeme , su tieto koreniny viac či menej kontaminove MO.

Zabranit kontaminaciivyrobku nie je lahke . Klasicke metody steriliacia korenin teplom sposobuje stratu aromatických latok . Najlepšie sa uplatnila metoda sterilizacia plynom – etylenoxidom , ktory ma tu vyhodu , ze prenika aj cez papierove vrecka , do ktorych sa koreniny balia pred sterilizaciou.