

# ZAČINI I SRODNI PROIZVODI



- proizvodi biljnog porijekla
- svojstven okus i miris
- dodatak prehr. proizvodima i pićima
- **prema srodnosti svrstavaju se u 5 skupina:**



# 1. KUHINJSKA SOL

- natrijev klorid
- mineralni začin
- kopanje kamene soli iz mora
- **uvjeti kakvoće:**
  - ✓ mora sadržavati najmanje 97% NaCl i najviše 0,5 %vode (morska i do 7%)
  - ✓ mora biti jodirana





- prema strukturi i veličini čestica dijelimo je na:

**a) sitnu**

**b) finu i**

**c) krupnu sol**

- higroskopičnost
- navlažena pakiranja odvojiti od ostalih



## 2. OCTENA KISELINA

- najpoznatija organska prehrambena kiselina
- konzerviranje
- prema načinu proizvodnje i sirovinama razlikujemo:
  - ALKOHOLNI OCAT* – octenokiselo vrenje razrijeđenog alkohola
  - AROMATIZIRANI OCAT* – dodatak začina alkoholnom (za salate i umake)
  - VINSKI OCAT* – octenokiselo vrenje bijelog i crvenog vina
  - VOĆNI OCAT* – prevreli voćni sokovi ili komina (jabučni)



# 3. ZAČINI

- podjela prema nekoliko kriterija:
  - a) prema botaničkoj klasifikaciji** – plodovi, sjemenke, svjetovi, kora, korijeni, lišće i začinsko povrće
  - b) prema osnovnim senzorskim svojstvima** – oštri, aromatični i biljnog okusa
  - c) prema geografskom podrijetlu** – domaći, uvozni i mješavine začina



# Karakteristični začini na domaćem tržištu:

- MLJEVENA ZAČINSKA PAPIKA
- ČILI
- ČEŠNJAK
- CIMET
- KLINČIĆ
- MUŠKATNI ORAŠČIĆ
- PIMET
- ĐUMBIR
- VANILIJA
- ANIS
- ŠAFRAN
- osušeni listovi i dijelovi stabljike: ORIGANA, BOSILJKA, KADULJE, METVICE, MAJČINE DUŠICE, RUŽMARINA, LOVORA, KOPRA I ESTRAGONA
- gotove mješavine začina - CURRY

# 4. EKSTRAKTI ZAČINA

- prema potrebi se razrjeđuju
- dobivaju se izvlačenjem (ekstrakcijom) eteričnih ulja, aromatskih i mirisnih tvari iz začinskih biljaka i prirodnih začina
- izrazita organolept. svojstva





# 5. INDUSTRIJSKI ZAČINI

- dodaju se tijekom pripreme hrane ili gotovim jelima
- **Senf** – blagi i oštri, dižonski, grubo mljeveni i pikantno aromatični, estragon, s hrenom, mađarski, švicarski
- **Kečap** – rajčica i kineski začini
- **Worcester umak** – za začinjavanje mesa i umaka, iz VB, mješavina začina i pekmeza
- **Sojin sos** – začim fermentirane soje, slan
- **Tabasco (Meksiko)** – ljut začim, čili i ostali začini (pimet, papar)

