



**akras**  
let there be taste

AKRAS FLAVOURS AG  
2362 Biedermannsdorf, IZ NO-SUD,  
Straße 1, Objekt 29  
Postal Address:  
P.O.Box 104, 2340 Modling  
Austria/Europe  
TEL: +43 / 2236 / 825 50 - 0  
FAX: +43 / 2236 / 824 43  
[www.akras.at](http://www.akras.at)

**Ketchup-Gewürzaromen**  
**Ketchup & Mayonnaise**



WÜRZIGE AROMEN/FLEISCHAROMEN  
SAVOURY



# KECZUP

*Frytki, hamburgery, kielbasa bez keczupu?*

*Dla wielu z nas nie do przyjęcia.*

*W dzisiejszych czasach trudno sobie wyobrazić kuchnię bez pikantnego sosu pomidorowego.*

*Przeciętne gospodarstwo domowe w Europie zużywa w ciągu roku około 3 litrów keczupu.*

## CO TO JEST KECZUP?

Keczup jest płynem tiksotropowym. Składa się z pikantnie aromatyzowanego puree pomidorowego z dodatkiem cukru, soli, octu, papryki, pieprzu, cynamonu, itp. Zgodnie z przepisami żywnościowymi keczup pomidorowy jest "sosem przyprawowym" zrobionym z puree albo z soku z dojrzałych, czerwonych pomidorów, bez skórek i pestek, mniej lub bardziej skoncentrowanym. W wielu krajach przepisy nie podają informacji na temat składników keczupu.

Według Austriackiego Kodeksu Żywnościowego sucha masa pomidorowa w keczupie pomidorowym musi stanowić co najmniej 7 procent gotowego produktu. Z warunku tego wynika, że keczup pomidorowy musi zawierać minimum 25 procent puree pomidorowego. Ten warunek dotyczy jednakże tylko keczupu pomidorowego.

W przypadku keczupów specjalnych receptura jest zależna wyłącznie od producenta. Co do zawartości pomidorów, sztucznego barwienia (np. zielony keczup), środków słodzących, innych owoców, itd. producent ma pełną swobodę i nie musi dbać o zgodność z żadnymi specyfikacjami.

Dlaczego musimy wstrząsnąć butelką z keczupem aby móc wylać zawartość? Pod względem fizycznym keczup jest przykładem tak zwanej cieczy nie-Newtonowskiej. Inaczej niż ciecz Newtonowska, ciecz nie-Newtonowska jest płynem, którego lepkość zmienia się w zależności od zmian oddziałujących na nią sił (tnących). Ponieważ keczup jest zawiesiną, zawarte w nim cząsteczki układają się pod wpływem potrząsania w odpowiednim kierunku, dzięki czemu spada lepkość keczupu i wypływa on w kierunku potrząsania.

## SKŁADNIKI

Keczup produkowany przemysłowo zawiera około 70 procent pomidorów. Pozostałe składniki to cukier, sól kuchenna, ocet, przyprawy i aromaty. Keczup pomidorowy może być słodzony sacharozą lub mieszaniną sacharozy z innymi substancjami słodzącymi. Dozwolone jest również dodawanie substancji zagęszczających, krochmalu i konserwantów. Ponieważ ocet działa jak naturalny środek konserwujący, niektórzy producenci rzadko dodają do keczupu inne konserwanty.

### Podstawowa receptura keczupu pomidorowego:

60 %	puree pomidorowego
1-1.2 %	kwasu octowego
10 %	cukru
0.15 %	ksantanu
0.1 %	CMC (karboksymetylocelulozy)
0.5 %	pektyny (lub 5 - 8 % modyfikowanego krochmalu)
0.5 %	sorbinianu potasu
1,5%	soli kuchennej
25-30 %	wody

### Podstawowa receptura keczupu:

330 g	puree pomidorowego o zawartości 40% suchej masy (albo odpowiedniej ilości puree pomidorowego z inną substancją suchą)
100 g	octu 7,5% (albo odpowiednią ilość octu o innej zawartości kwasu octowego)
20 g	zmodyfikowanego krochmalu, produkt numer 10000180
180 g	cukru
15 g	soli kuchennej
1 g	substancji konserwującej, produkt numer 06400024

Uzupełnić wodą!!

- 1) Zmieszać krochmal z solą i cukrem na sucho i następnie gotować w wodzie
- 2) Dodać inne składniki - oprócz aromatów!! - i dalej gotować (krótco)
- 3) Po gotowaniu dodać aromat

## **Podstawowa receptura specjalnego keczupu o zawartości 10% puree pomidorowego**

10 %	puree pomidorowego
10 %	roztworu octu (7.5%)
0,2 %	kwasy jabłkowy
15 %	cukru granulowanego
4 %	płynnej glukozy
2 %	soli kuchennej
0.12 %	benzoesu sodu
0.3 %	ksantanu
3 %	krochmalu
50-55 %	wody

## **KECZUP BEZCUKROWY**

Najnowszym krzykiem mody na rynku jest keczup bezcukrowy. Keczup słodzony sukralozą zamiast cukru zawiera o 60% mniej kalorii.

Sukraloza jest słodzikiem wysokiej jakości produkowanym ze zmodyfikowanego cukru. Przechodzi przez nasz układ pokarmowy nie biorąc udziału w procesach metabolicznych nie dostarczając organizmowi kalorii.

## **ASPEKTY ZDROWOTNE**

Pomidory zawierają dużo wody i w związku z tym mało kalorii, ale za to mają mnóstwo witamin oraz minerałów. Jednakże sam keczup zawiera dużo kalorii, zawiera dużo cukru i nie może być zaliczony do tzw. "zdrowej żywności".

Z drugiej strony keczup ma pewne właściwości użyteczne w aspekcie żywieniowym. Poza tym, że zawiera pochodzące z pomidorów witaminy i minerały, zawiera też likopen pomidorowy, czynnik barwiący, który chroni organizm przed wolnymi rodnikami. Organizm ma zdolność absorbowania likopenu z gotowanych pomidorów nawet bardziej skutecznie niż ze świeżych. Niezależnie od właściwości przeciwutleniających i chroniących komórki, likopen wzmacnia system immunologiczny oraz poprawia działanie mechanizmów obronnych organizmu.

# AROMATYZOWANIE

Główne składniki nadające aromat keczupowi to puree pomidorowe oraz ocet.

Głównym składnikiem keczupu jest puree pomidorowe. Puree pomidorowe jest produkowane z dojrzałych, wyselekcjonowanych pomidorów. Ponieważ używany jest tylko miąższ, skórki oraz pestki są usuwane. Po wyciśnięciu miąższu jest on następnie zagęszczany, przez podgrzewanie lub próżniowo, i przy tym pasteryzowany.

Drugim ważnym składnikiem, który nadaje keczupowi jego typowy smak jest ocet. Ocet (po łacinie: acetum) to przyprawa oraz konserwant o kwaśnym smaku, produkowany na drodze fermentacji cieczy zawierających alkohol z bakteriami kwasu octowego.

Niezależnie od jakości użytych pomidorów, skład dodawanej mieszanki przypraw i aromatów ma dla smaku keczupu pomidorowego wielkie znaczenie. Powinna być zachowana odpowiednia proporcja między aromatami słodkimi a słonymi. W dodatku keczup powinien również pozostawiać przyjemny posmak. Rozróżnia się keczupy pomidorowe jako takie oraz specjalne typy keczupów, jak na przykład keczup curry. Jeżeli chodzi o nowe projekty to nie ma absolutnie żadnych ograniczeń.

Aromaty keczupowe są zazwyczaj skomponowane z naturalnego oleju, olejków aromatycznych i oleorezyn. Najpopularniejsze dodatki smakowe to cynamon, goździk, papryka ostra, czosnek i cebula. Im ostrzejszy keczup, tym większa będzie zawartość papryki (*capsicum annuum*) i innych składników aromatyzujących.

Składniki aromatyzujące można dodawać do keczupu w postaci płynnej albo suchej. Większość z nich jest dodawana w postaci płynnej, na bazie octu, często jako emulsja.

Ponieważ keczup rozpuszcza się w wodzie, nie powinno się bezpośrednio stosować oleju. Emulsje mieszają się bardzo dobrze i szybko z keczupem dzięki wysokiej zawartości wody. Najbardziej zalecane są aromaty na bazie kwasu octowego, ponieważ dominujący smak octu uwypukla dodatkowo smak aromatu.

Jeżeli chodzi o aromaty suche, to łatwiej jest obchodzić się z nimi i można stosować nawet zwiększone dozowanie aromatu zawierającego sól i przyprawy. Ponieważ keczup zawiera 1 - 2 % soli można już jej więcej nie dodawać osobno.

# PROPOZYCJE

## aromaty do majonezu

Product	Prod. No.	UN No.	Declaration	Dosage
Egg Flavour	10600878	--	ni na uc	10-15 g/100 kg
Egg Flavourconc.	10602456	--	ni na uc	5 – 15 g/100 kg
Mustard Flavour TR	911/04 B	--	n ni uc	1 – 2 kg/100 kg
Mayonnaise Flavour	01400581	--	n ni na uc	100 g/100 kg
Mayonnaise Flavour	01400311	--	n ni na uc	50-200 g/100 kg
Mayonnaise Spice Flavour	01400422	--	n na uc p st	0,2 %
Mayonnaise Spice Flavour	01400529	--	n ni na uc	0,05 – 0,2 %
Mayonnaise Spice Flavour	03400066	--	n uc	1 %
Mustard Flavour Enhancer	154/04 A	--	ni na uc	50-150 g/100 kg
Egg Flavour TR	911/04 C	--	ni uc	1-2 kg/100 kg
Jalapeno Flavour	884/06 A	UN1169,3,II	n ni al uc	50-150 g/100 kg
Chilli Flavour (red)	01400444	--	n na uc	100 g/100 kg
Chilli Flavour (green)	259/05 A	--	n ni na uc	1-3 kg/1000 l

## aromaty do keczupu

Product	Prod. No.	UN No.	Declaration	Dosage
Ketchup Flavour TR	03400472	--	n ni uc	5 %
Ketchup Flavour TR	03400044	--	n uc	0,5 %
Ketchup Flavour	01400571	--	n na uc p st	0,2 %
Ketchup Flavour	01400254	--	n na uc p st	0,1 %
Ketchup Flavour	01400247	UN2920,8,II	n na uc	0,1 %
Ketchup Flavour	01400566	--	n ni na uc	0,2 %

DOB  PACK  
BARWNIKI I AROMATY

