Když paprika, pak jedině Dle gusta



Paprika musí barvit

Společnost dTest nechala zkontrolovat 14 vzorků mleté sladké papriky a zjišťovala především, jak si poradí s jedním ze svých hlavních úkolů – barvením.

Barvivost je objektivním parametrem uváděným ve stupních ASTA. Tuto informaci však spotřebitel na obalu výrobků obvykle nenalezne.

Co to je ASTA?

Jak uvádí časopis dTest, pod zkratkou ASTA se skrývá Americká asociace obchodu s kořením (American Spice Trade Association). **Číslo ASTA vyjadřuje takzvanou extraktivní barvivost, tedy kolik barviva se z papriky uvolní do oleje.** Při laboratorním stanovení se nechá koření vyluhovat v acetonu a pak se spektrofotometricky změří barva získaného výluhu. Výsledky se vyjadřují na škále od 30 do 180. Platí, že **čím je číslo vyšší, tím jsou barvicí schopnosti koření lepší a spolu s tím stoupá i jeho cena**

Paprika Dle Gusta dosáhla hodnoty 164 ASTA, čímž spadá do nejvyšší třídy dle barvivosti. Oproti ostatním výrobkům je ovšem **k dostání za velice příznivou cenu**.

Nejlepší ze všech vzorků!

Dalším z hodnotících kritérií bylo, zda během pěstování a skladování v paprice nezanechaly nežádoucí stopy pesticidy a plísně. Z tohoto pohledu získala **sladká paprika Dle Gusta známku dobře (75%)**. Nadprůměrně si výrobek vedl také v kategorii hmotnostní odchylky, kde dosáhl na **výborný výsledek 95%**.

Správné skladování je základ

Abyste kvalitu zakoupeného výrobku udrželi co nejdéle i v domácích podmínkách, je potřeba hledět na správné skladování. **Aroma i barvivost totiž paprika ztrácí stárnutím. Nevhodné jsou také průhledné a špatně těsnící obaly i ponechání koření v otevřeném původním sáčku.**

Jak tedy uchovávat správně koření? To se dozvíte v našem článku ZDE