

בית | פורומים | כשרות | תמיצות טעם

שלום אורח. באפשרותך להתחבר או להרשם

מצג 15. הרשעת עמוד

חגג תגובות לאינטרנט מסופי התחלה

21/11/2006 09:42:3

מסטוגי: 500

תמיצות טעם

תמיצות טעם פורום ב 438 http://www.rce.eu.com/show_art.php?art_id=438 האתר של מרכז רבני אירופה

הפועת טכנולוגיות מתקדמות הביאה לשינויים משמעותיים ולאנרגים חדשים לחוממים בחחסו הכשרות. השנויים היו רבים, אך בבתבה זו נמקד באחד החוממים המעניינים והייחודיים ביותר, תמיצות טעם. תמיצות טעם, מושג אחד מרכזי ביקור קוצר בין מדפי הסופרמרקט מראה שתמיצות טעינות או מלאכותיות נמצאות כמעט בכל מוצרי החקיק

הרב בצלאל שיון

מנהל אגף מניכבים ועשיתיו מחון במחלקת הכשרות של הגוי"ל לנדא

מה הן תמיצות?

"namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" /> כדי לענות על שאלה זו נמסרר ראשית להבין כיצד הן פועלות. מילה משמשתים בה הרבה במקום "תמיצות" היא "ארומה". חוש הריח משחק תפקיד חשוב בהערכת תמיצות טעם. בהבחנת ההבדלים העיניים בין ארומה לארמה, לדוגמא בין ארומת תות שדה לארומת המת גם חוש הטעם נכנס לתמונה, כלומת הטעם יכולת להבחין בין כמה טעמים בסיסיים. כגון מתוק, חמוץ, מר, מלח וכו'. לעומת זאת מערכת הריח יכולה להפריד בין אלפי ניחוחות שונים. כששנויים או ליעסים משתחררים הגוים של כל הרכיבים, הדגים עולים לתחריים ומגיעים לשכבה של האי עשב. טעם הוא בעיקר הריח של דגים המשתחררים על ידי הפיקלים שמכניסים לפה. הארומה של האוכל אחרת לפחות ל-80% מהטעם של המזון. המושג מוצר את כל המידע העומבר מהלשון ומחליט באיזה טעם מדובר.

טוב, אז מהה הן עשיתיו?

ארומת מורכבת, לדוגמת בשר או קפה, הן הנאה של חיבור של בערך 1000 כימיקלים שונים. חשוב לייין שתמיצות מהוות אחוז קטן מאד בהרכב הסופי של מוצרי מוצר של הן נותנות טעם. לשל טיפה אחת של תמיצות טעם מספיקת יכולה לתת טעם לזמות של 5 בריכות שווה. לפיכך, על גבי אריות המצרים, התמיצות בדרך כלל מופיעות בסופו רישמת הרכיבים, המדורגת לפי חלקן יחסי של הרכיב במוצר. הפרומולות של התמיצות יכולות להיות מורכבות ממנה מוצרים בודדים ועד קורב למאה חומרי גלם לפעמים אף יותר. גבול השינוי פליות נדא ירצ"ה התמיצות לזנעם את מספר המרכיבים או את גיוון התמיצות. אבל ככל שעד מספר המרכיבים משתפרת איכות הטעם, והמוצר מתקרב יותר לטעמו לטעם המקורי והאמיתי. מאסר והרדו שלו בחחסו זה (מורכבות המשרי בין הרכיבים המערבבים זה עם זה) מוגבל, אף השימוש במניקות המתקדמות עדיין לא מאפשר לנו להצליח ליצור תמיצות הדוות לטעמן המקורי. מהלעיל מובן מדוע תעשית התמיצות מאד סודית. יצירי התמיצות אינם מפרסמים פרומולות מדויקות של המרכיבים ואת הוות של לקוחותיהם. הסודיות נחשבת לחוצה ביותר כדי להגן מאד על מוציט חברת התמיצות ומאידך על מותגי הלקוחות. כמו כן גם לשמור על התחרותיות בין יצירי התמיצות.

קצת היסטוריה

במשך שנים רבות היו חומרי הטעם מנוע מיסלרי לעלה או ירדה של אמפרות. אף גילוי בשנת אפריקה על ידי קולומבוס בשנת 1492 הניח תנואת הישוע אתר מקורות חדשים להבליים. אף היום השערת התמיצות בתעשית המזון לא פחות חשובה: הלהח או כילעון של יצירי שווה קלה וחסייסים נקבעת בדרך כלל לפי טעם מוצריהם. באופן תעשיתי, יצירי תמיצות החל בשאה ה- 19 באירופה. היות וכבר אז הכירו בקשר בין תמיצות לחוש הריח (כפי שהסבירו לעיל) יצירי מזון פנו להברות בשמים (בעיקר בצרפת ובאנגליה) שלוח כבר היה נסיון רבו בשיושם בטעמים אחרים וארומות מתדפסות. בתחילת המאה ה- 20 הובילה גרמניה את תעשית המזון אך מהר מאד הפכה אירוב למובילה הראשית.

תמיצות בעולם הכשרות

מהמילה תמיצות (טעם) על סמרת היעלוש במצויים אלה, לתת טעם מסוים למצויים מוצרים. כלתנאה מכך לתמיצות הטעם יש תפקיד מרכזי מאד בפיתוחו של מוצרי המוצר ולכן חלה עליו ההגדרה של **זנות טעם**. לפיכך הן אינן בסילת בשמים.

בפאן הכשרות, יש לשים לב לשלושה חתומים:

1. רכיבים (חומרי גלם);
2. יציר;
3. השגחה.

1. רכיבים:

קיימים כ 4000 חומרי גלם (לעת עתה) החשבים לבטוחים לאכילת בני האדם (generally GRAS – recognized as safe). ניתן לערבב חומרים אלו (הכעמים והמלאכותיים) על מנת ליצור תמיצות שונות חומרים אלו מתחלקים לשלש קטגוריות:

- א. לא משרים מטיבועם
- ב. משרים מטיבועם
- ג. מסטוס הכשרות משנתה

א. לא משרים מטיבועם

ישנם חומרי גלם לא משרים משרים בגלל היותם משרים ממוקרות לא משרים. הרשימה יד משמממת. לדוגמא:
- זבד, מינור "מתחול זבד" (oivet)
- קטטוריום, מינור מחרו בשם "בונד", (beaver)
- ענבו אמרי, מינור מחרו (ambert)
- כריתון, מינור מחרו, (cochineal)
- מושיק, בושם מינור מסוג של עב.

ב. משרים מטיבועם

חומרי גלם של פי רוב משרים מלל מקור לימות השנה, המכונים בשפה הכשרותית המקצועית חומרי גלם "Group 1" (אלו קיימת רשימה של חומרי גלם "Group 1" שמקובלת על כל ארגוני הכשרות מפני שלכל אחד קריטריונים משלו לגבי מה לאשרו מה לא). בכיום חומרי גלם שאינם בעייתים כגון סוכר, מלח, קפה, אבקת קקאו ושויה ארוכה של חומרי גלם פטרומיים (כגון פורפין) גלוקוז, בוטיל פורנס (המשמורר ארומה של שדיו), אליו סולפידי ואליו מרקפנס (שניהם בריח שוש). בעמים האחרונות הוטיה הללית היא למנא תחליפים טעינים לפטרומיים. כאשר מבהינה בריאותית ניתן בהרולט להבין בחזרה זו, בתחום הכשרות בחזרה זו גרמית לבעית מורכבות.

ג. מסטוס הכשרות משנתה

מדובר על חומרי גלם שאשרותם או א-ששרותם תלויה במקורם, במקום היצור או בציוד שהשתמשו בו בזמן היצור. אפילו חומרי גלם משרים יכולים לאבד את מסטוס הכשרות שלהם אם הם מיוצרים בכלים שאשתמשו בהם לייש משרים לא משרים.

מרוך יש להם כל השנה... בכסחה, מגיע להם שולחן עורך לתרומת טעורת חג <

אנאנו (אלנוהל אגסוולט, אטייל אלנוהל)

אלנוהל המינור על ידי דיסלטה של שפ הים מיסטי ומושר. אלנוהל מינור גם על ידי פרמנטיס (הסיטה) של פמיונות שמקורו יכול להיות דגים כמו סיסה (כשר אבל חמוץ). תרד (כשר אבל קטניות), או עוד מקורות עממים משרים כמו תפוחי אדמה, מלק, קוני סוכר או מולות של סלק או קני סוכר. קניני חלב ועלים. אפילו אלנוהל מלקושה מוכרות המופיעות ביישר גבנות. אלנוהל זה חובי הדרוש תהיחוסות מקור נוסף הוא על ידי זיקוק יו" וכן יש להתייחס לענין יו" נכר. אפשר להשתמש באלנוהל ישירות (אשרו לתת התמיצות בתור מדלד או מוביל (carrier) או בראיבהי כמות יחד עם כימיקלים מסופים כדי ליצור חומרי גלם נוספים (מוחריים גלם הוצרים ישנם כימיקלים רבים המתחילים עם השם אטייל, אטייל סודייריטי אטייל פרוייטינג וכו'). כמו כן ניתן להשתמש באלנוהל בתור מסיס

* גלעיון

גלעיון מינור בתעשייה המסורכומית משפון. בהסרידה בין גלעיון לחממנת שמונית. שני חומרי גלם אלה החווים מרכיבים הכסייטים של שמינס לאכילה נעס. גלעיון גם מופיש בתעשית הסכסום השמשמשים בו כמדלד, מתחלב או מוביל (carrier).



החממת השמנית יכולת לשמש כחומר מעט בעמון או שכן בעברת תהליך נוסף של ריאקציה עם כימיקלים נוספים כדי ליצור חומרי גלם חדשים.
גליצרין וחומצת שמנית ניתן ליצור משמנים צמחיים או מנספ כאשר הם מטיבעים שגרים או מפושטן מן החי שאינו כשר.

* תמיצות צומחיים טבעיות

רוב השמנים האטרים מיוצרים על ידי דיסטילציה באדיף של החלק הרבאנטי של המצמ, כגון עליהם, פרחים, פרי, שורש, קליפת עץ, וכו'. דבר שאינו מהווה בעיה בשרות.
תמיצות טבעיות אחרות ניתן להפיק בתמיסה ובמקרה זה סטטוס השרות של המים הרגו חינוי לקביעת השרות הסופית של חומר הגלם.

* שמרים (yeast extract)

תמיצות שמרים מוכנסות בחור המצית "פיקנטיות" (savory), כאן יש לבדוק את סטטוס השרות של מקור השמיר, כמו כן יש לוודא שהתמיצות הולדה שעליה השמרים גדלים הינה מורכבת מחומרים חזונים כשרים (ויטמינים), מינרלים, פחמימות או חלבונים). בכך נקבע את סטטוס השרות של השמרים.
גם אדזים עוברים תהליך דומה, שרבים מהם נלווים בדרך זו או אחרת לחומרי הגלם או לתמיצות עצמם.

* ריזיום ובאקט של פירות וירקות

לנתחלה, חומרי גלם המורכבים מחומר טהור של פירות או וירקות היו נצרכים להיות כשרים מובטחים, אבל תעשיית המיצים המודרנית משתמשת באמצעים בתהליך היצור של המיצים. האמצעים מסופים למיצן הפרי והתבשיל על מנת להוריד את נצוצות המיצן המסייע לרזימת המיצן. דבר שמבאיל עליה תחזוקת ייצור המיצן לפעמים יש גם שימוש באיזום במימי שמן האטרי המוקלפת הפרי. האם האמצעים כשרים??
יש נקודה נוספת הראויה להתייחסות בעקבות המבוצציה של תעשיית המזון בכלל ותעשיית התמיצות בפרט. בכל העולם ניתן להשתמש בריזום ובאקט של מיצים מפירות וירקות מישראל, דבר המהווה בעיה של עוולה תרומית ומעשיות ומסימה.

2. ציוד:

חברות מעטות מייצרות תמיצות כשרות בלבד.
פעמים רבות חומרי גלם כשרים, יוצרי ירקות ומצמחים מקבלים את הכשרים. לפיכך משוללים לייצור החימוץ במלא גם חומרי גלם שלא כשרים אלא עברו לייצור לייצור תמיצות כשרות.
מלבד הפרדת חומרי הגלם (השמרים ואינם כשרים) במפעל, יש צורך להתייחס להשלכות השימוש בחומרי הגלם שאינם כשרים בתהליך הייצור.
הפתרון האידיאלי הוא קיום קווי ייצור נפרדים לשמרים ולאישנים כשרים. פתרון שאינו בר ביצוע בקלות, לאור הקלות בהבדלת של מנתקי ייצור משאלקים ומורכבים הולכים להגיע לתהליך דומים.
כיום המטענות מניחים את אירוגן המישהיה לתאם עם הריצוג את תהליכי המישהיה של קווי הייצור לפי הסטנדרטים של האירוגן. הלך זה דורש ענין מעמיק בכל חלקי הייצור הולונטיים וכן הבנה מעמיקה של תהליכי הייצור עצמם.
ציוד הדורש המישהיה הם כל החלקים שמשמשים בהם כחום כמו ריאקטורים, מגדלי יבוש בתחנה (spray dryer), מספספרים ומחליפי חום אחרים.
כמו כן, חייבים המישהיה מיכלי אחסנה שבהם מאחסנים חומרי גלם נוזליים יותר מ- 24 שעות, וממקני ייצור שבהם תהליך הייצור נמשך 24 שעות או יותר אפילו אם הוא נעשה בלילה.

3. השמחה:

ארגון כשרות חיוב שתהיה לו הנחמיות הדרושה על מנת לאמוד בטוהר נכונה את מיבעם של כל חומרי הגלם ושבישוישם יצרי תמיצות הנמצאים תחת פיקוחו. כמו כן, חשוב לארגון הכשרות לסייע לייצור למצא תהליך קביל לחומרי גלם שלא עומדים בסטנדרטים הכשרותיים.

הנטיש בריצוגת המישהיה האירוגני של המפעלים

הזרמים בתחילה שחברות התמיצות הגדולות מחזיקות מעגן רחב מאד של מריכבים שמספיקים יסוד להגיע לאולפים.
חלק מציוד התמיצות מפעלים ממקני ייצור נמקלים, המאפשרים להם ייצור חומרי גלם באופן תעשייתי, בנוסף לעריכת התמיצות הפשוטות המבוצעות על ידי כל שאר היצרנים. חשוב לדני שאין צורך שביכולתו ליצור בעצמו את כל המריכבים שהוא משתמש בהם.
אף לכן, יצירי התמיצות קובים ומכריזים נמקלים, פעמים רבות היצרנים אורזים מחדש את הכימיקלים שגורמא ומזרמים אותם בצירוף עשודת כשרות שלהם, שהוא אינה מביעה על היצוגן המסויר.
כתוצאה מכך ארגון כשרות שטות השכר להצרה שמייצרת תמיצות עלול לאשר לשימוש חומרי גלם שלא היה מאשר אילו היה יוצר את מקומם המיטי.

כמת ההשמחה

בכל תחום של ייצור אוכל כשר צריך אירוגן הכשרות להחליט מהי רמת ההשמחה הדרושה לכל מפעל ומפעל. האם מספיק קבוי ייצור ונוסע, או שדרושה נחמיות תעשייתית של משאכה במפעל?
נמצא אחד מעמדת הבערה המשוללת הממושמכת של חברות התמיצות הגדולות מאפשרות לעקוב במדויק על כל העשהיה בחוץ המפעל, הול מסימפולרית השימוש של כל חומרי הגלם ועד כל תהליכי הייצור בכל המותקנים. מערכת הבקרה אף מאפשרת קבלת נתונים מדויקים לגבי מקור כל חומר גלם הנמצא בכל מצוי מוגמר, כמו כן במפעל רישום מדויק על השימוש בציוד הנמצא במפעל. מאידך, קיימת מורכבות רבה בתהליכי ייצור התמיצות שבהם יש צורך להקולר השמחה המיטי, במיוחד בזמן הייצור.

להלן כמה עניינים רלוונטיים:

- א. **קבלת חומרי הגלם:** למרות האפשרות לעקוב אחר כל חומר גלם על ידי הערכת הממושמכת, חשיבות רבה לנוחיות המישהיה במפעל. הוא יסוד למחאת הפיקוח פיקול רחוב בבקרת קבלת חומרי גלם הנכונים מספקים חיצונים. בכל מצוי כוסיס חומרי גלם אי משמרים בעשודת יתרון המפעל. כאשר מתקבל חומר שאינו כשר למפעל, נכעט בלודי אפסאי להבדיל בין כשר ולאישנים כשר.
- ב. **פיקוח על השימוש בחומרי גלם:** הודא וולל החברות ישנם חומרי גלם כשרים ולא כשרים, המשיכה צריך לוודא שרק החומרים המאשרים מנאיים לפסי הייצור בזמן הייצור הנטי. זה ניתן לעשות על ידי פיקוח על מערכת ממושמכת השולטת על מיצן המריכבים הנכנסים לתמיצות. לסירוגן, המשיכה פיקוח פיקוח ואשר את התמיצות דידי בזמן ובמקום העריבוב.
- ג. **פיקוח על אירוגן ותועות:** המוצרים המוצרים ששעשה תחנת השמחה הם בדרך כלל חממנים על ידי המישהיה לצורך ייצור שימוש בחומרי גלם כשרים בלבד במתקני הייצור הכשרים. גם כאשר הפוסט סימון כשרות נעשה באופן מכוון ואוטומטי, המשיכה יכל לבקר את השליב הזה כדי שלא יהיו טעויות.

לסיכום

הנטיש של ייצור תמיצות טעם הוא אולי התחום המורכב ביותר בנושא של השמחה כשרות. בעגנו בקטריה בכמה נקודות רלוונטיות ביותר ומקוים שהיה יהיה לנחמית הקוראים.

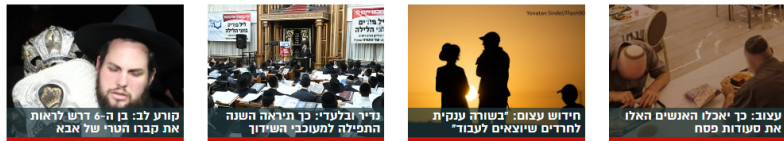
מבדל לחוץ כאן לנעילת האשכול



ביתחומים פיקוחאפסוליה יחידותאכשרות

תמיצות טעם

השורה התחתונה



שאלות ותשובות • תנאי שימוש והגברת פרסיות • נבישות • פרסום אלנו

© 2009 כל הזכויות שמורות לבחירי חרדים. קטגוריות אקטואליה וחדשות. עשודת פרומים הוללים חדשות נטיס, מה קורה בחברות חסידים, חדשות מסחידיות שנות בארץ ובעולם, דויכים בנושאי אקטואליה, פוליטיקה, במוחן ועוד.

