



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Károly Róbert Campus
Kertészettudományi Intézet
Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak

**Rozmaring (*Rosmarinus officinalis*) felhasználása a
fűszerkeverékekben**

Belső konzulens:	Dr. Fodor László főiskolai tanár
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Növénytermesztési- tudományok Intézet / Agronómia Tanszék
Külső konzulens:	Kelemen Ferenc mesteroktató
Külső konzulens intézete/tanszéke:	Debreceni Egyetem MÉK / Élelmiszertechnológiai Intézet
Készítette:	Vörös Szilvia

Gyöngyös
2024

A Papack Kft. három évtizedes tapasztalattal rendelkezik az élelmiszeripari fűszer- és adalékanyagkeverékek forgalmazásában és mintegy húsz éve ezeknek a termékeknek a hazai előállításában. A cég saját keverékgyártó üzeme a pápai telephelyén található. A gyártásuk döntő részét a húsipar számára gyártott keverékek teszik ki. Ezeket a termékeket nemcsak hazánkban, hanem a környező országokban Szlovákiában, Csehországban és Romániában is forgalmazzák.

A húsipari szortiment hazai termékeinek meghatározó alapfűszereit a fogyasztók által hagyományosan elfogadott fűszerek jelentik. A leggyakrabban és a legnagyobb mennyiségben használt fűszerek a húskészítmények gyártásánál a bors, a paprika és a fokhagyma. Ezenkívül még számottevő mennyiségben kerülnek felhasználásra a szegfűbors, a szerecsendió, a vöröshagyma, a kömény, a majoránna és a mustármag. A rendelkezésünkre álló adatokból azt is tudjuk, hogy a rozmaringot sem korábban, sem napjainkban nem nagyon használták és nem is használják Magyarországon a klasszikus módon ízesített húskészítményekhez.

Ugyanakkor elmondható, hogy az elmúlt évtized derekától egyre nagyobb mennyiségben kezdték el használni az élelmiszeripari fűszer- és/vagy adalékanyagkeverékeket gyártó cégek az új antioxidánsnak számító rozmaringkivonatot (E 392) a termékeik gyártásához. Az antioxidáns hatású rozmaringlevél-kivonat a *Rosmarinus officinalis* leveleiből készül az élelmiszerekhez engedélyezett oldószerekkel történő extrakcióval. A kivonatokat az extrakciót követően szagtalanítják és színtelenítik. A rozmaringkivonat élelmiszerekben történő felhasználását az 1333/2008/EK rendelet szabályozza.

A rozmaring fűszer és a rozmaringkivonatok közötti ízesítőanyagnak számít a mikrolizált rozmaring örlemény. Ez az anyag több előnnyel is rendelkezik: egyrészt tartalmazza a rozmaring növény leveleinek valamennyi hatóanyagát, miközben a mikrolizált szemcsemérete miatt jól elkeverhető a húskészítményekben, másrészt a rozmaring kivonattal szemben nincs E-száma és nem számít adalékanyagnak, ezért korlátozások nélkül használható a különböző élelmiszerekben, többek között a húskészítményekben is.

Napjainkban egyre nagyobb számban jelennek meg a boltok polcain a más népek gasztronómiai kultúrájához tartozó különleges ételek főzéséhez, elkészítéséhez használható fűszerkeverékek. Ezek a keverékek sok esetben a hazai ízektől eltérő, egzotikusnak számító fűszereket is tartalmaznak. Ilyen fűszernek számít a rozmaring is, amit a mediterrán konyha nagyon sok étel elkészítésénél használ, kihasználva annak az ízesítésben jelentkező előnyeit és az emberi szervezetre kifejtett jótékony hatásait.

A rozmaring fűszerkeverékekben való használatának titka a belőle használt mennyiségben rejlik. Mivel nagyon karakteres mind az íze, mind az illata, el kell találni a fűszerkeverékben alkalmazott optimális mennyiségét. A Papack Kft. több évtizedes gyártói tapasztalata alapján kifejlesztett új GOURMET termékcsaládja, amelyben rozmaring tartalmú fűszerkeverékek is tartoznak, azt bizonyítja, hogy ők ebben a tekintetben is jó úton járnak.