



Ledóné Dr. Darázsi Hajnalka
Főiskolai docens

Zöldségfajok növényházi technológiája

A hajatott paprika áruvá készítése

Jelen tananyag a Szegedi Tudományegyetemen készült az Európai Unió támogatásával.

Projekt azonosító: EFOP-3.4.3-16-2016-00014

Olvasási idő 45 perc

Összefoglalás

A paprika fogyasztása kiemelt jelentőségű hazánkban. A paprikahajtatás egész évre biztosítja az egészségre rendkívül kedvező hatású zöldségféle elérhetőségét. A megtermelt áru minőségének megőrzése és biztonságos piacra juttatása fontos része és feladata a kertészeti ágazatnak. Az olvasólecke tájékoztat a paprika egészség megőrző hatásáról és a termés további kezeléséről, kiemelve a fajtatípusok eltérő igényét.

Tartalom

- A paprika egészséges táplálkozásban betöltött szerepe
- A paprika kedvező élettani hatású anyagai
- A paprika áruvá készítése
- Fehér húsú, tölteni való (Tv) paprika áruvá készítése
- Hegyes, erős paprika áruvá készítése
- Kápia paprika áruvá készítése
- A paprika csomagolása
- A paprika tárolása

A hazai paprikahajtatás főként belföldi piacra és friss piaci felhasználásra történik. A hazai egy főre jutó étkezési paprika fogyasztás 5,4 kg/év/fő volt (STADAT,2018) Dominál a fehér Tv (tölteni való) típus. 10-15 éve indult el jelentősebb mértékben a Kápia típus fóliás termesztése, először csak exportra, majd a hazai piacon is népszerűvé vált. Az étkezési paprika export 20-30 ezer tonna évente. Főbb export országok: Németország, Skandináv országok, Balti országok, Románia, Lengyelország. Az import étkezési paprika 5-8 ezer tonna (december- április között) főként Spanyolországból és Észak-Afrikából érkezik. A téli importban jelentősebb a kaliforniai fajtatípus. (1. táblázat)

2018	%	ha	Termésátlag (kg/m ²)
Fehér Tv (Cecei)	60-65	~950	8-25
Kápia	20-25	~350	5-16
Hegyes erős	10-15	~150	4-12
Egyéb (kaliforniai, paradicsom alakú, bocskor)	5-10	~100	-

1. táblázat A hazai paprikahajtatás főbb adatai fajtatípusok szerint [1]

A paprika egészséges táplálkozásban betöltött szerepe

A táplálkozási szakemberek által kidolgozott ajánlások kivétel nélkül az egészséges táplálkozás nélkülözhetetlen elemének tekintik a rendszeres zöldség-gyümölcsfogyasztást. Ma már közzismert a zöldség-gyümölcs termékekből kinyerhető antioxidánsok, A-, C-, E-vitamin, karotinoidok, cink, szelén, flavonoidok, valamint az élelmi rostok egészségvédő hatása a szív- és érrendszeri és számos daganatos betegséggel szemben.

A paprika táplálkozási értéke nagy, zöldségnövényeink közül ez egyik legmagasabb átlagos tápértékkel rendelkezik (ANV), amely alacsony energia-tartalmának és kedvező élettani hatású anyagainak köszönhető. (2. táblázat)

Energia	20 kcal
Fehérje	1,2 g
Zsír	0,3 g
Szénhidrát	3,0 g
Karotin	0,4 mg
Összes élelmi rost	2-3 g
Vízben nem oldható élelmi rost	1,6 g
Vízben oldódó élelmi rost	0,7 g

2. táblázat A paprika átlagos tápanyag tartalma [2]

A paprika kedvező élettani hatású anyagai

C-vitamin

Szent-Györgyi Albert professzor az először hexuron-savnak nevezett *bioaktív anyagot a magyar paprikából kristályosította ki nagy mennyiségben és nevezte el C-vitaminnak*. A C-vitamin élettani hatásaira irányuló **kutatási eredményeit 1937-ben Nobel-díjjal ismerték el.**

A C-vitamin jótékony hatásai közzismertek: fokozza szervezetünkben az

immunrendszer működését, növeli a fehérvérsejtek számát és fokozza működésüket. *A friss paprika 100 g termése a termesztés körülményeitől és érettségétől függően akár 80-250 mg C-vitamint tartalmaz, amely önmagában fedezi a napi szükségletet (RDA 80 mg).*

B vitaminok*	100 g friss paprika termés	RDA**
<i>B₁ vitamin (tiamin)</i>	0,05 mg	1,1 mg
<i>B₂ vitamin (riboflavin)</i>	0,03 mg	1,4 mg
<i>B₃ vitamin (niacin)</i>	0,2 mg	16 mg
<i>B₅ vitamin (pantoténsav)</i>	0,2 mg	6 mg
<i>B₆ vitamin (piridoxin)</i>	0,2 mg	1,4 mg
<i>B₇ vitamin (biotin)</i>	0,001mg	50 µg
<i>B₉ vitamin (folsav)</i>	0,013 mg	200 µg

*(A felnőttek számára ajánlott napi beviteli mennyiség (RDA) értékeivel a Magyar Élelmiszerkönyv, alapján.)

3.táblázat A paprika átlagos B vitamin tartalma [2]

B vitaminok szervezetre gyakorolt kedvező hatása:

B₁ vitamin - A szénhidrátok, zsírok és alkoholok lebontásához és átalakításához, valamint a szívizom és idegsejtek megfelelő működéséhez szükséges.

B₂ vitamin - A szervezet energiatermeléséhez nélkülözhetetlen, ugyanis fontos szerepet játszik a zsírok, szénhidrátok és a fehérjék lebontásában, valamint a vérképzésben, a légzés folyamatában, antitest-termelésben, növekedésben és a szaporodásban is nélkülözhetetlen.

B₃ vitamin - Jelentős szerepe van a sejtek energia-háztartásában és a DNS-lánc kijavításában.

B₅ vitamin – A felhasználható zsírok elégetését és a mellékveséket, valamint az immun-, és idegrendszert is támogatja.

B₆ vitamin -Az aminosav anyagcsere számos reakciójában kofaktorként vesz részt.

B₇ vitamin - A zsírsavak előállításában, a szénhidrátfelhasználásban, aminosavanyagcserében lényeges.

B₉ vitamin - A sejtek osztódása szempontjából nélkülözhetetlen vitamin. Szerepe van még a fehérvérsejtek, vörösvértestek, vérlemezkék képzésében, az aminosavak, és nukleinsavak anyagcseréjében.

E vitamin (tokoferol)

A természetes E-vitamin nyolc különböző tokoferolt, és négy különböző tokotrienolt tartalmazhat. Az α-tokoferolt az emberi szervezetben található legaktívabb antioxidánsként tarják számon, visszaszorítja a sejtek szabadgyök termelését. A γ-tokoferol pedig a már meglévő szabadgyököket semmisíti meg. Számos kutatási eredmény alapján feltételezik, hogy a γ-tokoferolnak van valóban rákellenes és gyulladáscsökkentő hatása. *A friss paprika 100 g termése kb. 3-10 mg E-vitamint tartalmaz, amelynek nagyobb része (kb. 60%-a) γ-tokoferol (RDA 12 mg).*

Karotinoidok

Általánosan elmondható, hogy *a paprikában a fejlődés és érés során felhalmozódnak a klorofillok, karotinoidok, antociánok, flavonoidok amelyek színessé teszik a termést.*

A paprika színanyagainak az érzékszervi tulajdonságok alakítása mellett élettani - antioxidáns, szabadgyökfogó - hatásuk is van.

A-provitamin tartalma színanyagtól függően változik, a piros színűek több karotint tartalmaznak, mint a zöld színű fajták. *Az A-vitamin, zsírban oldódó, állati (retinol) és növényi forrásból nyerhető vitamin (karotinoid) (RDA 800 µg).*

Az A-provitamin α-, β- és γ-karotin és β-kriptoxantin, a szervezetben normális

anyagcsere-folyamatok során A vitaminná alakul át. Az A-vitamin hatását számos folyamatban megfigyelték. A kapszantin (narancsvörös) és kapszorubin (mélyvörös) kariatoid vegyületek. *A pirosra érés folyamatában a paprika termésben a kapszantin átalakul kapszorubinná.* A zsírban oldódó, erőteljes színező hatású festékanyagok hőhatásra kevésbé érzékenyek, a C-vitamin hatását erősítik.

Flavonoidok.

Szintén Szent-Györgyi Albert kutatási eredményei alapján korábban P-vitaminnak nevezték. A *P-vitamin a C-vitamin kísérője*, általában ugyanazokban az élelmiszerekben fordul elő. Ez az anyag segíti a C-vitamin felszívódását és megvédi az oxidációtól, ezenkívül erősíti a hajszálereket, csökkenti a hajszálerek áteresztőképességét.

Az egyik legfontosabb flavonoid a kvercetin, amely bizonyítottan védelmet nyújt az ereknek az oxidánsok által okozott károsodások ellen. *A kvercetin a sárgásfehér paprika jellegzetes színanyaga. Összflavonoid mennyiség a paprikában: 0,02 mg/100 g.*

Kapszaicin

A kapszaicint, a paprika csípősségéért felelős anyagot ételízesítőként évszázadok óta fogyasztják világszerte. Napjainkban a gyógyászatban is alkalmazzák az idegrendszerre gyakorolt kedvező biológiai hatásai miatt, többnyire külsődlegesen fájdalomcsillapítóként, izom- és ízületi fájdalmak, neuropátia okozta fájdalmak kezelésére.

A paprika csípősségét az éteres olajokban oldott **kapszaicin** alkaloida okozza. Csak a paprika génuszban (*Capsicum sp.*) van jelen. A különböző formák nem alakulnak egymásba, külön gén szabályozza a szintézist. A virágzás után 20 nappal jelenik meg, maximális mennyiségben 40-45 nap után a placentán és az erekben található mirigyekben, sárga olajos szubsztráttal. Mennyiségét a genotípus és környezeti tényezők kölcsönhatása alakítja, stressz faktor- száraz, meleg, fényben gazdag környezetben képződik a legtöbb. A téli, fényszegény időszakban természetesen a nyáron közepesen csípős fajták éppen, hogy csípősek lehetnek.

14 féle kapszaicin forma található, három a legjelentősebb:

- *Kapszaicin*- 33-59%
- *Di-hidro-kapszaicin*- 30-51 %
- *Nordi-hidro-kapszaicin* -7-15 %

Mérése- Kromatográfiával és Organoleptikus módon- ún. Scovill egységgel (SHU) történik
Orange Habanero (*C. chinense*) – 210.000 SHU
Tabasco (*C. frutescens*) -120.000 SHU
Jalapeno M (*C. annum*)- 25.000 SHU
Serrano (*C. annum*)- 4.000 SHU

Itthon az őrlemény kg-ra számítják a kapszaicin mennyiségét- *Hazai csípős paprika őrlemény kb. 1500-2000 SHU = 500 mg /kg kapszaicint tartalmaz.*

Illóolajok

A paprikában található illóolajok étvágygerjesztő, izzasztó, vizelethajtó hatásúak.

Élelmi rostok

Az élelmi rostok hatása szerteágazó; teltségérzetet biztosítanak, csökkentik az éhségérzetet, elősegítik a jó bélműködést, szabályozzák a szénhidrát és zsíryananyagcserét. Az élelmi rostok közé soroljuk a cellulózon, hemicellulózon és pektinen kívül a növényi sejtfalokban található lignint, valamint a gombák sejtfalában lévő kitint is. Az élelmi rostok rendszeres bevitele - naponta 25-30 g - csökkenti a koleszterin szintet a vérben. *100 gr friss paprikában kb. 3-4 g élelmi rost található* (RDA 38 g).

A paprika átlagos ásványianyag tartalmáról a **Hiba! A hivatkozási forrás nem található.** tájékoztat.

Ásványi anyag	Átlagos mennyiség (mg 100 g ⁻¹)	RDA*
Nátrium (Na)	4 mg	1500 mg
Kálium (K)	160 mg	2000 mg
Kalcium (Ca)	14 mg	800 mg
Magnézium (Mg)	12 mg	375 mg
Foszfor (P)	33 mg	700 mg
Vas (Fe)	0,4 mg	14 mg
Szelén (Se)	0,7 µg	55 µg
Molibdén (Mo)	0,03 µg	45 µg
Réz (Cu)	0,05 mg	1 mg
Cink (Zn)	0,2 mg	10 mg
Mangán (Mn)	0,073 mg	2 mg
Kobalt (Co)	0,004 mg	n/a
Króm (Cr)	0,004 mg	40 µg
Nikkel (Ni)	0,015 mg	n/a

4. táblázat Az étkezési paprika átlagos ásványianyag tartalma 100 g nyers tömegre vonatkoztatva és a felnőttek számára ajánlott napi beviteli mennyiség

*A felnőttek számára ajánlott napi beviteli mennyiség (RDA) értékei a Magyar Élelmiszerkönyv, alapján.

Példa

A Délalföldi Kertészek Szövetkezete 2018 márciusában fogyasztói reklamációt kapott a „Szentesi paprika” OFJ kategóriában forgalmazott fehérpaprika ízletességével kapcsolatban. A téz szaktanácsadói egy felmérés keretében különböző termesztési helyekről mintát gyűjtöttek áprilisban és két hónap múlva, majd a munkatársak bevonásával kóstoltatást, íz bírálatot végeztek. A minták különböző fajtáktól származtak, üvegházban vagy fűtött fóliában, kőzetgyapot vagy kókuszrost közege termelték. A bírálatban 15 fő vett részt.

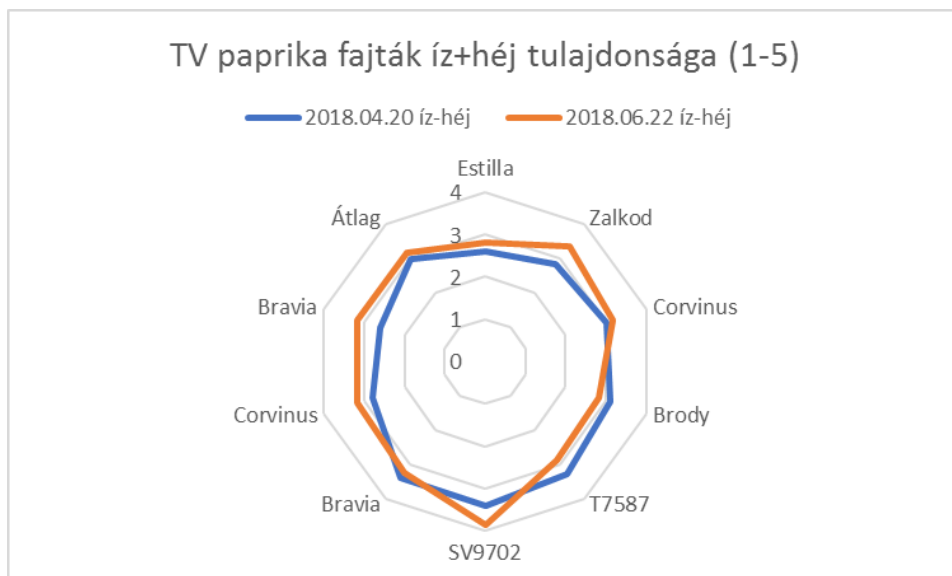
Sor szám	Tulajdonság
1.	Szín 1=erősen zöldes, 2=kicsit zöldes, 3= sárgás-zöld, 4=sárgás, 5=fehér
2.	Felület- fényesség 1=erősen matt, 5= erősen fényes
3.	Felület- simaság 1= erősen rücskös, 5= egész felületén sima
4.	Húsvastagság 1= vékony, 5= vastag, tömör
5.	Héjvastagság 1= vastag, rágós, 5= vékony, olvadó
6.	Íz 1=fűíz, jellegtelen, 5= kellemes paprika íz
7.	Illat 1= nincs illata, 5= intenzív paprika illat



5. táblázat Fehérpaprika fajták termésének bírálati szempontjai, DélKerTÉSZ, 2018 [4]

A vizsgálat szerint a fehérpaprika ízvilága a kora tavaszi időszakban kevésbé jellegzetes, mint a nyári periódusban. Az ízharmónia kialakulása azonban fajtajelleg is, egyes fajták a vizsgálat időpontjától függetlenül jól szerepeltek az ízbírálatban, míg mások a tavaszi időszakban kedvezőtlen ízharmóniával rendelkeztek. (1. ábra)

A vizsgálat is megerősítette, hogy a paprika bogyók minőségét a kedvezőtlen klimatikus tényezők befolyásolják, ebben az esetben a leginkább korlátozó tényező az alacsonyabb fényintenzitás volt a koratavaszi időszakban.



1. ábra Fehér (Tv) paprikafajták organoleptikus vizsgálatának bemutatása [4]

A paprika áruvá készítése

A paprika piacra kerülését a szedés, osztályozás, csomagolás, tárolás, szállítás, az ún. postharvest tevékenység előzi meg.

A szedési jellegzetességet a paprika fajtája és értékesítési módja határozza meg. Valamennyi típus esetén minimum követelmények betartása szükséges, valamint a forgalomba hozatalt kizáró minőségromlás kiszűrése (6. táblázat)

Minimumkövetelmények	Nem elfogadható hibák
ép, egészséges	kártevő jelenléte, kártétel nyoma
tiszta	szennyeződés (föld, piszok, idegen anyag)
friss megjelenésű	látható növényvédőszer maradvány
kártevőtől mentes	rothadás, penész
fajtára jellemzően kifejlett	elszíneződés
kocsánnyal rendelkező	fonnyadás, éretlen termés
idegen szagtól mentes	mechanikai sérülés (törés, horpadás)

6. táblázat A paprika termésekre vonatkozó minimumkövetelmények és kereskedelemben kerülést kizáró tulajdonságok [5]



2. ábra Kereskedelmi forgalomba kerülést kizáró terméshibák- terméscsúcs foltosság- elszíneződés- kártevő nyoma (saját fotó)

Fehér húsú, tölteni

való (Tv) paprika áruvá készítése

Hazánkban *a hajtatott paprika több mint a fele fehérhúsú TV paprika*. Ezt a típust *gazdasági érettség állapotában kell szedni*. A paprika bogyók virágzás után 25-40 nappal válnak szedésre éretté, a termesztési időszaktól függően.

A Tv paprika szedésre érett:

- ha a fajtára jellemző nagyságot elérte,
- a felülete fényes és kemény tapintású.

Az ilyen érett paprika alkalmas csak tárolásra. A szedést a hajtatás kezdetén heti gyakorisággal végzik, később 10 napoként, majd a nyári időszakban kéthetente is elegendő szedni. A túlérett bogyók felszíne repedhet. A szedéskor a bogyót kocsánnyal együtt választják le a szárról, nyáron a kora reggeli órákban könnyebben pattan le.

A leszedett *paprikát váll átmérő és hosszúsága alapján osztályozzák*. (7. táblázat)

Tv paprika osztály	Váll átmérő/ hosszúság (mm), főbb jellemzők
Extra	70/90
I. osztály	60/80
II. osztály	50/70
III. osztály	40/60
Színes elsőosztály	mérete 50/80 legalább, színesedő
Leccsó	mérete bármely osztály, alakja nem szabályos
Színes leccsó	mérete bármely osztály, alakja nem szabályos, színesedő

7. táblázat Fehér Tv paprika termésosztályok [5]



3. ábra Fóliás termesztésből, nyáron szedett két fehérpaprika fajta, válogatás előtt (saját fotó)

Hegyes, erős paprika áruvá készítése

A *hegyes, erős paprika fajták szedése is technológiai érettségben történik*, fajtára jellemző, kifejlett, fényes állapotban. *Az osztályozás alapja a termés hosszúsága, kocsány nélkül mérve és részben a vállátmérő*. (8. táblázat)

Hegyes, erős paprika osztály	Termés hossz (cm)	Váll átmérő (mm)
------------------------------	-------------------	------------------

Szuper extra	21+	30-50
Extra	19+	
I. osztály	17+	
II. osztály	15+	20-40
III. osztály	12+	
Színes lecsó	mérete bármely osztály, alakja nem szabályos, színesedő	
Lecsó	mérete bármely osztály, alakja nem szabályos	

8. táblázat Hegyes, erős paprika termésoosztályok [5]

Kápia paprika áruvá készítése

A kápia paprikabogyó szedése biológiai érettség megkezdése után történik. A fajtától és termesztési időszaktól függően 7-10-14 naponként kerül sor az állomány rendszeres szedésére.



A kápia paprika utóérő, így a betakarításkor célszerű mindig 30% -ban ún. „kormos” terméseket leválasztani, amelyek a tárolás alatt érik el a teljes biológiai érettséget, így eltarthatóságuk jobb lesz. A klorofill lebomlásakor lilás-barnás szín alakul ki, a piros és zöld színanyag együtt eredményezi a termés „kormos” kinézetét. (4. ábra)

4. ábra Szedésre legalkalmasabb „kormos” kápia termés

A kápia termés hibái megnehezítik az értékesítést, mint a termések mikrorepedése. A termésen hosszanti irányban képződő héj repedések a változó páratartalom hatására alakulnak ki. A fajták eltérő mértékben hajlamosak erre a kedvezőtlen tulajdonságra.

A kápia bogyóra jellemző a lapított forma, ami a két termőlevélből képződő bogyó sajátossága, így a termésben a placentáról két ér húzódik. Kedvezőtlen környezetben; nagy hőmérsékleti ingadozás, hideghatás; a placentán kevesebb mag kötődik és a termések vége megnyúlhat. A túlzottan megnyúlt, ún. „csőrös” termések kockázatosak, mivel a válogatáskor végük letörhet és romlóhibás áru kerülhet a fogyasztóhoz. (5. ábra)



5. ábra Repedt, megnyúlt kápia paprika (saját fotó)

A kápia paprika osztályozása a fehér Tv paprikánál ismertetett váll és hosszúság méretek alapján történik. A Lecsó kategória ebben az esetben a deformált bogyókat jelenti.

A paprika csomagolása

Hazánkban főként a hajtatásban termesztett paprika típusok- fehér kúpos (Tv), kápia, hegyes, erős- válogatása többnyire kézzel történik. A válogatást segítő eszközök rendelkezésre állnak a nagyobb árualappal rendelkező termelőknél és integrátoroknál.

Mechanikus paprika osztályozó, válogató gép

A leszedett paprika jelentős hányada élelmiszerláncok felé kerül értékesítésre. Az áru egy része lédig formában (ládában vagy papír kartondobozban ömlesztve), másrészt fogyasztói kiszerezésekben, kisebb egységekben kerül a piacra.

A paprika csomagolási egységei

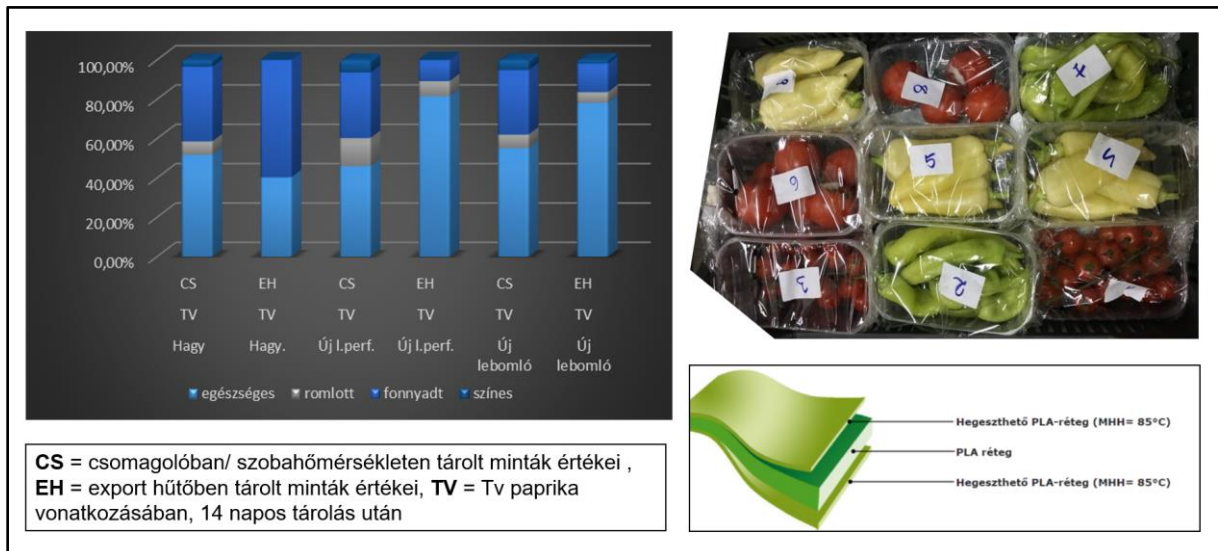
Példa

A fogyasztói csomagolás egyik népszerű, keresett formája a műanyag kosárban, fólia tömlővel lezárt, 0,5 kg-os kiszerelés. A praktikus csomagolási forma azonban az egyszer használatos műanyag összetevők miatt környezetszennyező.

A DélKerTÉSZ 2017-ben tanulmányt készítettett, majd 2018-ban fejlesztésbe kezdett a környezetbarát csomagolási módok bevezetésére. A műanyag kosarak, habtálcák helyett papírtálcákat, a hagyományos fólia borítás helyett biológiai úton lebomló anyagok alkalmazását tette lehetővé. A fejlesztés során csomagolási és tárolási kísérleteket végeztek a különböző paprika és paradicsom típusok pulpon tarthatóságával kapcsolatban (6.ábra)



6. ábra Csomagolási kísérletre előkészített paprika, műanyag kosaras kiszerelésben (Szőnyi, 2019)



A kísérlet bizonyította, hogy a hagyományos (PE) fólia jól helyettesíthető a biológiailag lebomló PLA (politejsav) alapú fóliával. A tárolás jelentősen kisebb minőségi károsodást eredményezett az új típusú fóliával borított kiszerelésnél, még akkor is, ha a fóliát nem látták el perforációval.

A paprika tárolása

A paprika 7-10 °C on és 85-90 % relatív páratartalom mellett 15 napig tárolható minőségi romlás nélkül. A pulton tarthatóság nagy mértékben függ a fajtától. A technológiai érettségben szedett fehér Tv, hegyes erős bogyók ennél hosszabb ideig nem tárolhatók, mivel fonnyadás lép fel. Ha a bogyó kicsit túlrett, megindul a színesedés, magasabb páratartalomnál a penészesedés vagy baktérium, illetve gomba kórokozók által kiváltott lágyrothadás.

A biológiai érettségben szedett bogyók tárolhatósága jobb, különösen a kápia típus esetén a magasabb szárazanyag tartalom (8-10 %) és oldott cukortartalom (Brix ° 8) miatt eltarthatóságuk kiváló.

Ajánlott irodalom

Tömpe Anna: A paprika előélete,

<https://magyarmezogazdasag.hu/2012/11/27/paprika-eloelete>

<https://www.delkerteszh.hu/>

Források

Terbe István- Slezák Katalin (2019): Talaj nélküli zöldségnevelés, Mezőgazda Lap- és Könyvkiadó. 419p.

Szőnyi Éva Julianna (2019): BIOLÓGIAI ÚTON LEBOMLÓ CSOMAGOLÓANYAG BEVEZETÉSÉNEK KÍSÉRLETE A DÉLALFÖLDI KERTÉSZEK ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCSTERMELŐ SZÖVETKEZETÉNél, Szakdolgozat, SZTE- MGK, Hódmezővásárhely, 49p.

[1] FruitVeB Bulletin <https://fruitveb.hu/fruitveb-bulletin-2019-zoldseg-gyumlcs-termesmenyisegek-alakulasa-2011-2019/>

[2] Ledóné (szerk.) (2014): *A „Szentesi paprika” (OFJ) termesztési és minőségbiztosítási kézikönyve.* Kiadvány a Földművelésügyi Minisztérium és a Hungarikum Bizottság támogatásával. Kiadó: TÉSZ-ÉSZ Nonprofit Kft., Délalföldi Kertészek Szövetkezete. Szentés

[3] www.chilipepperinstitute.org

[4] Szaktanácsadói jelentés, 2018. Operatív Program, DélKerTÉSZ.

[5] Termesztési napló, Minőségbiztosítási Kézikönyv. DélKerTÉSZ, 2021.

[6] https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/i_zhc023d.html

Ellenőrző kérdések

1. Emelje ki a paprika három legfontosabb bioaktív anyagát és foglalja össze kedvező élettani hatásukat!
2. Melyek a friss fogyasztású paprika forgalomba hozatalának minimumkövetelményei?
3. Melyek a friss fogyasztású paprika forgalomba hozatalának kizáró okai?
4. Foglalja össze a fehér húsú, tölteni való (Tv) paprika áruvá készítésének jellegzetességeit!
5. Foglalja össze a hegyes, erős paprika áruvá készítésének jellegzetességeit!
6. Foglalja össze a kápia paprika áruvá készítésének jellegzetességeit!

Feladat

Gyűjtse össze az étkezési paprika fogyasztói kiszerezési módjait és tömeg változatait!