

Daniela ANGHEL

Condimentele ecologice



Craiova
Martie, 2026

Copyright © 2026, Autor
Tehnoredactare computerizată: Daniela ANGHEL
Corectura aparține autorului

Responsabilitatea pentru conținutul lucrării revine în exclusivitate autorului.
Studiu științific

Publicat: Martie 2026
<http://www.edituraelse.ro/ped/ped.htm>

- Cuprins -

Introducere.....	4
1.Condimentele-generalități	5
2.Condimentele ecologice.....	6
<i>2.1. Cultivarea condimentelor ecologice</i>	<i>6</i>
<i>2.2.Procesarea condimentelor ecologice.....</i>	<i>7</i>
<i>2.3.Certificarea producerii și procesării condimentelor organice</i>	<i>8</i>
<i>2.4.Proprietățile tehnologice și fiziologice ale condimentelor organice</i>	<i>8</i>
<i>2.5.Condiții de calitate impuse pentru condimentele organice și produsele derivate.....</i>	<i>9</i>
<i>Bibliografie</i>	10

Introducere

Condimentele sunt produse de natură vegetală, minerală sau chimică ce conțin în compoziția lor uleiuri eterice, alături de alte substanțe care influențează pozitiv gustul, mirosul și aroma alimentelor. Ele au culori diferite, gusturi care mai de care mai alese, miros îmbietor și, de fiecare dată, adaugă un plus de savoare mâncărilor noastre. Bucătăriile din toată lumea le folosesc, indiferent că sunt gătite în cele mai faimoase restaurante sau în casa unei gospodine pricepute.

Mirodeniile orientale, mai ales cele indiene și chinezești, sunt printre cele mai răspândite pe glob și nelipsite din bucătăriile internaționale. Multe rețete ale mâncărilor românești au suferit modificări, prin înglobarea sofisticatelor mirodenii.

De-a lungul timpului, numeroase cercetări au demonstrat că mirodeniile joacă un rol extrem de important în menținerea sănătății și tratarea anumitor afecțiuni.

Indiferent că provin din frunze, rădăcini, semințe sau fructe, condimentele ascund secrete bine păstrate de sute de ani.

Originea cuvântului „condiment” este din limba latină, de la verbul *condire*, ceea ce se traduce prin a adăuga sau a drege. Condimentele nu au valoare nutritivă, fiind întrebuințate pentru a da gust plăcut și apetisant mâncării, stimulând, totodată, secreția sucurilor digestive. Sunt utile într-o alimentație dietetică întrucât dau o savoare deosebită mâncărilor lipsite de sauiditate.

Uleiurile eterice acționează asupra nervilor olfactivi, provocând o secreție mai abundentă a sucurilor digestive, ușurând astfel digestia alimentelor.

Încă din cele mai vechi timpuri în alimentația omului s-au introdus diferite ingrediente, cu scopul de a îmbunătăți gustul și rafinamentul, dar și a digestibilității hranei. Aceste adaosuri de diferite proveniențe (minerală, animală, vegetală) poartă denumirea de condimente.

Pentru că modul în care sunt folosite presupune un anumit rafinament, se presupune că aceste condimente au început să fie folosite atunci când civilizația începea să prindă anumite

contururi. Prețioasele mirodenii erau și prilej de laudă la ospete, confirmând bunăstarea și gusturile alese ale gazdei.

Aduse pentru prima dată din Orient, cu sute de ani în urmă, cele câteva boabe de condimente îi costau pe amatorii de lucruri noi mulți bani de aur. Acum, piperul, scorțișoară și vanilia nu mai sunt un lux, însă ne lăsăm vrăjiți de miresmele lor la fel ca și strămoșii noștri.

1. Condimentele-generalități

Conform definiției stabilite de International Standard Organisation (ISO) condimentele (în limba engleză *spice*) sunt produse vegetale, aparținând unei singure specii sau în amestec, libere de contaminanți, utilizate ca ingrediente alimentare pentru condimentarea, aseasonarea și aromatizarea produselor alimentare.

În aceasta categorie sunt incluse o serie de materii prime de origine vegetală cu proprietăți aromatizante precum: piperul, scorțișoara, nucșoara, cuișoara, ghimbirul, ș.a., utilizate în mod curent ca mirodenii (de obicei sub forma de pulbere) în arta culinară și în industria alimentară.

Tot în categoria condimentelor sunt incluse și o serie de plante condimentare (în limba engleză *herbs*), care utilizate, ca atare sau în stare uscată, ca ingrediente alimentare, modifică favorabil calitatea senzorială a alimentelor și a băuturilor, în special gustul și aroma, și în particular culoarea. Diferențierea plantelor condimentare de restul condimentelor constă în faptul că acestea sunt utilizate în exclusivitate sub formă de frunze, proaspete sau uscate, procesate separat de restul părților plantei.

În literatură sunt semnalate mai multe criterii de clasificare a condimentelor. O clasificare convențională realizată în funcție de intensitatea aromei și natura materiilor prime vegetale este prezentată în tabelul 1.

Tabel 1. Clasificarea convențională a condimentelor

<i>Categorii de condimente</i>	<i>Exemple</i>
Condimente cu gust iute puternic	ardei capia, ardei roșu, piper negru și piper alb, ghimbir și muștar
Condimente cu gust iute moderat	boia de ardei, coriandru
Condimente aromatizante	mărar, chimen, mentă, nucșoară
Plante condimentare	busuioc, mentă, mărar
Legume aromatizante	ceapă, usturoi, țelină

Beneficiile utilizării condimentelor în aceste domenii sunt generate de proprietățile funcționale ale acestora, și anume: proprietăți nutriționale, efect antimicrobian, proprietăți farmaceutice etc. În plus, s-au demonstrat și o serie de efecte complexe secundare, dintre care pot fi amintite: reducerea concentrației de sare și zahăr, îmbunătățirea texturii și prevenirea alterării alimentelor.

Deși sunt cunoscute și utilizate încă din antichitate, condimentele constituie în prezent ingrediente naturale, cu largă utilizare în industria alimentară (aditivi pentru alimente și băuturi), în industria cosmetică, în medicina clasică și în terapiile naturiste.

2. Condimentele ecologice

2.1. Cultivarea condimentelor ecologice

Conceptul de ecologic (organic) percepe mediul înconjurător ca pe un sistem complex, calitatea acestuia fiind esențial influențată de calitatea componentelor abiotice (biotopurile naturale, sol, medii acvatice, aer) și în special de acțiunile componentei biotice (biocenoza, om, animale, plante, microorganisme).

Principiile generale ale agriculturii ecologice sunt valabile și pentru cultivarea plantelor condimentare în condiții naturale, necontrolate sau în sisteme controlate, în ferme care aplică modalități naturale de creștere a plantelor, cu referire la:

- fertilizarea solului cu biofertilizatori;
- utilizarea biopesticidelor și a altor metode naturale moderne pentru controlul
- dăunătorilor;
- folosirea speciilor vegetale tradiționale și controlul organismelor modificate genetic;
- îmbunătățirea calității solului prin rotația culturilor, extinderea culturilor multiple,
- organizarea de ferme mixte.

În general, se consideră că aplicarea principiilor ecologice în cultivarea plantelor condimentare și obținerea condimentelor organice implică costuri mai reduse comparativ cu procedeele convenționale.

Specific pentru plantele condimentare, comparativ cu alte plante este necesarul mai redus de substanțe nutritive în sol, în special surse asimilabile de azot, și, în consecință, compoziția diferită a biomasei comparativ cu alte plante. Asigurarea calității și a randamentului depinde însă de controlul fertilității solului. Astfel, fertilizarea inadecvată, la

valori peste sau sub limitele optime ale nutrienților esențiali din sol, poate conduce la insucces, aceasta în special în zonele cultivate la scară redusă, în special în țările în curs de dezvoltare, în condiții necontrolate. Se preferă terenurile conținând roci fosforice, oxid de calciu și sulf, prin alternanța culturii plantelor condimentare cu legume sau plante care favorizează dezvoltarea bacteriilor fixatoare de azot. Aceste tehnici favorizează fertilizarea solului și reduc eroziunea acestuia.

Inițial, condimentele organice au fost produse în India pentru consumul populației indigene și pentru comercializare pe arii restrânse. Ulterior, producătorii indieni au câpătat renume mondial, și în prezent India reprezintă principalul exportator de condimente în Europa și SUA.

2.2. Procesarea condimentelor ecologice

Condițiile de utilizare a condimentelor și forma de prezentare a produselor comerciale s-au modificat pe parcursul evoluției civilizației, odată cu migrarea din zonele rurale spre cele urbane, schimbarea stilului de viață, extinderea domeniilor de utilizare a condimentelor, diversificarea gamei sortimentale.

Utilizarea condimentelor în stare proaspătă este limitată, piața condimentelor evoluând spre produsele cu valoare adăugată, diferențiate prin modul de prezentare, gradul de puritate și inocuitate, precum și prin reclamă. La toate acestea se adaugă și alte dezavantaje precum: caracterul sezonier, dificultăți privind păstrarea în stare proaspătă, asigurarea inocuității și evitarea contaminărilor accidentale.

În aceste condiții, majoritatea condimentelor sunt obținute prin procesarea materiilor prime vegetale și sunt comercializate în următoarele forme:

Pulberi obținute prin măcinarea întregii plante, cu grade diferite finețe impuse de beneficiar. Tehnicile de măcinare sunt optimizate pentru a preveni modificările nedorite de aromă și gustul picant. Deși utilizarea acestor condimente este mult mai eficientă, din punct de vedere al dispersiei în produs, comparativ cu plantele condimentare, totuși aceste produse au termen de valabilitate redus, ca urmare a oxidării, volatilizării substanțelor de aromă și degradării prin contaminarea accidentală cu microorganisme.

Amestec de condimente pulbere constituit din 5-20 condimente diferite în funcție de destinația condimentului comercial. Cel mai frecvent, plantele condimentare ce compun amestecul sunt: ghimbir și specii înrudite, usturoi, ardei iuți, coriandru, chimion, chimen, și piper negru

Condimente ambalate sau pasta de condimente, în ambalaje din material plastic, folii de aluminiu, carton cerat etc. destinate în principal pentru următoarele trei mari segmente de utilizare: industriale, în unitățile de alimentație publică și pentru comerț cu amănuntul. În funcție de cerințele pieței se pot ambala condimente în stare uscată.

Uleiuri volatile, produse aromatizante obținute în general prin extracție din semințemature, uscate.

Oleorezinele, denumiteși esențe adevărate, conțin fracțiuni rășinice nevolatile ceînglobează compuși de aromă și suplimentar antioxidanți naturali și pigmenți. Se obțin prin extracție cu solvenți din semințe măcinate sau din semințe prăjite, sau alte părți ale plantelor condimentare.

2.3. Certificarea producerii și procesării condimentelor organice

Agricultura ecologică, considerată o agricultură durabilă, comparativ cu agricultura convențională, este legiferată prin normativele impuse de standardele de producere și procesare a alimentelor organice și acreditată prin certificarea procedurilor aplicate.

Fermele certificate au obligația să ofere informații despre condițiile din fermă, cu referire la: locație, mărimea terenului, plantele cultivate, practicile privind rotația culturilor, metoda agricolă utilizată, controlul dăunătorilor, măsurile adoptate pentru păstrarea și transportul produselor, managementul deșeurilor și metodele adoptate pentru protecția mediului înconjurător. În plus, sunt evaluate sustenabilitatea și potențialul productiv al fiecărei companii.

Dacă producătorul deține și o unitate de procesare a materiilor prime se vor preciza sursele de materii prime organice, tehnologia de procesare utilizată, produsele finite obținute.

2.4. Proprietățile tehnologice și fiziologice ale condimentelor organice

Condimentele organice reprezintă ingrediente alimentare sigure, din categoria GRAS (din limba engleză Generally Recognized as Safe), care, deși sunt utilizate în cantități reduse, au implicații deosebite pentru calitatea tehnologică și rolul funcțional al alimentelor în compoziția cărora sunt utilizate ca aditivi.

Beneficiile funcționale ale utilizării condimentelor sunt multiple și derivă din proprietățile lor nutriționale, antioxidante, antimicrobiene și medicinale.

Multe plante condimentare sunt surse bogate în proteine, vitamine (în special vitaminele A, C și B) și minerale (Ca, P, Na, K și Fe).

Condimentele reprezintă surse excelente de antioxidanți naturali. Compușii fenolici sunt considerați antioxidanți primari, concentrația acestora fiind direct proporțională cu conținutul total de fenoli din plante și proprietățile antioxidante. Uleiurile eterice, oleorezinele și adesea extractele apoase ale condimentelor au de asemenea proprietăți antioxidante.

Plantele condimentare din familia Lamiaceae sunt considerate cele mai importante surse de antioxidanți. Rozmarinul este adesea utilizat ca antioxidant în Europa și SUA. Oreganul, cimbru, maghiranul, salvia, busuiocul, chimenul, coriandru și cuișoarele posedă proprietăți antioxidante superioare.

2.5. Condiții de calitate impuse pentru condimentele organice și produsele derivate

Calitatea condimentelor organice vizează în principal următoarele trei elemente de bază:

- certificarea produselor organice, prin rapoarte de audit extern și certificatul emis de autoritățile acreditate pentru audit și certificare, prin care se atestă aplicarea corectă a procedurilor, în acord cu referențialele (normativele) în vigoare;
- calitatea biologică, care atestă, pe baza analizelor de laborator, lipsa contaminărilor biologice (microorganisme, organisme modificate genetic-GMOs, dăunători macroscopici) și implicit a riscurilor pentru siguranța mediului înconjurător și a consumatorilor;
- inocuitatea chimică, care atestă, pe baza analizelor de laborator, lipsa contaminării cu substanțe chimice toxice naturale (micotoxine, alcaloizi etc) și xenobiotice (peșticide, metale grele etc.)

Bibliografie

1. Pop M., *Merceologie alimentară – suport de curs*, Universitatea Petre Andrei, Iași
2. www.scribd.com
3. <https://conspecte.com/Merceologia-marfurilor-alimentare/condimentele-si-produsele-condimentare.html>