

## BRUK AV BEHANDLET KRYDDER

I sin naturlige form kan krydder inneholde mikroorganismer som potensielt kan føre til at næringsmidler får redusert holdbarhet. Krydderdyrking, høsting og tørking i opprinnelseslandene har ikke forandret seg mye på tusen år, og det vanligste er å tørke krydder ved solvarme hvor krydderet ligger på bakken.

Behandling av krydder med det formål å redusere mengden bakterier bør derfor brukes som sikring av krydder som benyttes i fremstilling av matvarer der selve produksjonsprosessen ellers ikke vil drepe uønskede bakterier. ABC anbefaler at det ved produksjon av blant annet spekeprodukter benyttes krydder som er varmebehandlet.

Den vanligste metoden i Norge er varmebehandling:

- Også omtalt som "Termisk Behandling" eller STS (Steam Treated Spices).
- Krydderet behandles med damp (steam). I noen tilfeller også med trykk/vakuum.
- Vanlig benyttes 120 grader C i 20 sekunder. Kun hele naturkrydder kan behandles.
- Dette vil gi effekt på krydderets overflate. Vanligvis effektivt mot de fleste bakterier, men ingen garanti kan gis.
- Influencer i enkelte tilfeller på krydderets smaksegenskaper. Flyktige eteriske oljer kan fordampe, og det vil ofte ha en negativ innvirkning på fargesterke krydder (fargeendring på paprika og chili).
- Metoden krever ikke deklarasjon av sluttprodukt.
- Bakteriereduksjon ved varmebehandling må ikke bli en erstatning for god produksjonshygiene.