Daniela ANGHEL

Falsificarea piperului



Craiova

Aprilie, 2026

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

Responsabilitatea pentru conţinutul lucrării revine în exclusivitate autorului.
Studiu științific

Publicat: Aprilie 2026
http://www.edituraelse.ro/ped/ped.htm

Falsificarea piperului



INTRODUCERE

- Piperul își are originea în sudul Indiei, în Malabar;



- Piperul negru și alb sunt cunoscute încă din antichitate, dar piperul verde și cel roșu sunt invenții recente;
- Din Antichitate și până la sfârșitul Evului Mediu, piperul era importat în Europa, Africa de Nord și Orientul Mijlociu;
- În această perioadă, piperul era folosit deseori ca monedă de schimb;

Istoria Și descrierea piperului

- Piperuleste un arbust cățărător cu tulpină lemnoasă, care poate atinge 4-5 m înălțime;
- Florile sunt albe, mici şi aşezate într-o inflorescenţă de 8-15 cm lungime;
- Fructele care sunt verzi la început, apoi roşii şi la urmă negre sunt unite într-un ciorchine cu 20-30 boabe;
- Boabele de piper negru au mărimea de



4-5 mm, iar cele de piper alb de 3-5 mm.

IMPORTANȚA PIPERULUI

- Cel mai important, cel mai popular și cel mai utilizat condiment;

Are folosit



numeroase întrebuințări culinare, fiind pentru aromatizare și pentru conservare în industria alimentară;

* Piperul s-a dovedit a avea: * proprietăți analgezice; * efecte antioxidante;
proprietăți antimicrobiene;

Prin proprietățile antimicrobiene, piperul crește calitatea mâncărurilor și previne deterioarea lor.

Capitolul I -Caracteristici merceologice

Compoziția chimică a piperului

- Piperul prezintă gust iute (înțepător) datorită uleiurilor eterice pe care le conține și a unei substanțe specifice denumite *piperina*.
- Savoarea acestui condiment provine printre altele, din cantitatea foarte mare de sare pe care o are în compoziție. Piperul negru conține la maturitate deplină între 35 și 45% clorură de sodiu.
- Gustul și mirosul specifice provin însă de la piperină, substanța care face legătura între toate plantele încadrate în această specie.



Componente	Piperul negru			Piperul alb		
	De la [%]	Până la [%]	În medie [%]	De la [%]	Până la [%]	În medie [%]
Apă	8,10	14,30	11,70	11,40	15,00	**12,70**
Substanțe Azotoase	10,00	14,90	13,10	11,60	13,30	**12,50**
Ulei eteric	1,20	3,80	2,10	1,40	3,20	**2,10**
Grăsimi	5,50	10,20	7,90	6,40	8,60	**7,50**
Amidon	16,40	47,80	35,40	51,30	61,60	**57,90**
Celuloză	10,50	22,20	13,90	4,90	9,50	**5,50**

Cenușă	3,50	5,60	4,50	0,70	3,50	**1,50**
Rașini	0,30	1,00	0,80	0,20	0,40	**0,30**
Piperină	4,60	13,00	7,30	6,10	9,40	**7,30**
Piperidină	**0,40**	**0,80**	**0,60**	**0,20**	**0,40**	**0,30**

Compoziția chimică a piperului negru comparativ cu piperul alb

P



roprietĂŢi organoleptice

- **piperul negru**: boabe cu diametrul de 2,5-5 mm, de culoare brună spre gri sau neagră, cu suprafață ridată;
- **piperul alb**: boabe de formă rotundă (aproape sferică) cu diametrul de 2,5-5 mm, cu suprafață netedă, ușor turtită la unul din capete, de culoare alba-galbuie-cenușie;
- **consistența**: tare, specifică boabelor pline și normal dezvoltate;
- **boabe de piper ușoare, nedezvoltate și sparte**, **praf de origine vegetal și mineral** se admite maximum 2%;
- **substanțe străine**: nu se admit adaosuri de diferite substanțe străine.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

- conținutul în apă: maximum 13%;
- extract eteric: la piperul negru 6-10%, iar la piperul alb 7-9%;
- cenușa totală: pentru piperul negru, maximum 7%, iar pentru piperul alb, maximum 4%;
- cenușa insolubilă în HCl 10%: pentru piperul negru- maximum 1,4% iar pentru piperul alb- maximum 0,3%;

La examenul microscopic, pulberea de piper trebuie să conțină numai elemente caracteristice de piper, fără elemente străine.



CAPITOLUL II
FALSIFICAREA PIPERULUI



Pentru a avea un venit mai mare, unii producători adaugă coajă de piper negru, precum și făină, amidon, orez mărunțit și altele.

- Falsificarea frecventă este reprezentată prin utilizarea piperului de calitatea mai inferioară ca substituient al celui de calitate superioară·
- Alte metode de falsificare constituie colorarea boabelor deteriorate (cu cărbune amestecat cu dextrină sau gumă), amestecarea boabelor cu corpuri străine. Piperul măcinat este mai ușor de falsificat.

Falsificarea piperului cu *diferite celule fibroase* din:

- sâmburi de măsline;
- coji de arahide;
- coji de nucă;
- coji de alune;
- coji de migdale;
- pudră de ardei;
- bob de ienupăr;
- sâmbure de curmale.



Falsificarea cu *tegumente de la diferite condiment, boabe sau semințe de altă natură*:

- muștar negru sau alb, rapiță;
- turte de arahide;
- turte de semințe de cânepă;
- turte de migdale.



Se consideră falsificare și prezența urmelor de epidermă provenite de la:

- Cimbrișor



- Foi de dafin





Cea mai curentă falsificare este cea cu semințe de *papaya* care seamănă bine cu piperul negru în ceea ce privește culoarea, mărimea și forma:

Semințe de piper negru	și	Semințe de papaya





- pulberea de piper se impurificată cu pulbere din semințe de papaya;
- falsificarea pulberii de piper negru cu pulberi din papaya și specii sălbatice de piper;



- adaosul de pulberii de semințe de la alte specii în pulbere de piper negru;
- falsificarea boabelor de piper prin acoperire cu ulei mineral;
- falsificarea cu amidon colorat a pulberii de piper negru;



SiguranȚa condimentelor

- Este total interzisă introducerea în consum a condimentelor care conțin impurități ocazionale (nisip, pamânt, praf, așchii de lemn, părți din alte plante, insecte).

- De asemenea se interzice punerea în consum a condimentelor vegetale falsificate, alterate, toxice și cele ce prezină mucegaiuri sau ciuperci parazite.



- Nu se admit condimentele infectate cu germeni patogeni, surrogate de condimente sau cele aromatizate/colorate artificial.

CONCLUZII

- Piperul, considerat regele condimentelor, este cel mai important și cel mai consumat condiment din lume. Cea mai curentă falsificare este cea cu semințe de *papaya* care seamănă bine cu piperul negru în ceea ce privește culoarea, mărimea și forma.

- Inscripționarea ambalajelor trebuie să corespundă conținutului acestuia. Condimentele vegetale care în urma inspecției sanitare nu vor corespunde din punct de vedere organoleptic și fizico-chimic, vor fi oprite sau scoase din consum. Atunci când vor exista dubii de falsificare sau alterare vor fi prelevate imediat probe și trimise pentru controlul de laborator în condițiile prevăzute de lege.