

A száraztészták története és csoportosítása

A száraztészta-fogyasztás legrégebb leletei az ókori Japánból és Kínából származnak, gabona- és rizslisztből egyaránt készítettek tésztákat. Európában az etruszkok voltak az első tésztakedvelők, innen került át Rómába. A Római Birodalom bukása után rövid időre eltűnt a száraztészta, majd a 18. században kínai utazása után Marco Polo hívta fel újra a figyelmet a tésztafélékre. Ekkor kezdődött az olasz tészta diadalútja. Jelenleg is több mint százfélét forgalmaznak Olaszországban és szerte a világon is. Az olasz tészták a magyarországi kínálatban is egyre nagyobb számban szerepelnek.

A tésztakészítés sokáig igen kezdetleges eszközökkel folyt. 1850 után indult meg olyan gépek szerkesztése, amelyek a keverést, a tömörítést és a sajtolást megkönnyítették. 1931-től jelentek meg a folyamatos sajtolók, majd a folyamatos szárítók üzembe állításával megvalósult a tésztagyártás teljes automatizálása. Hazánkban az első tésztaüzem Pesten létesült, 1859-ben.

A jelenlegi száraztészta-választékot összetétel, előállítási mód és alak szerint csoportosíthatjuk.

Száraztészták összetétel szerint:

Tojás nélküli száraztészta: Triticum aestivum vagy Triticum aestivum és Triticum durum őrleményeiből készült termék.

Tojásos száraztészta: teljes tojást vagy annak megfelelő tojásterméket tartalmazó száraztészta. A felhasznált tojás szerint lehet tyúktojásos és fürjtojásos tészta, ennek értékes alkotója a magas lecitintartalom (a lecitin foszfortartalmú fehérje, táplálja az agysejteket).

Durum száraztészta: kizárólag durumbúza őrleményéből ivóvíz felhasználásával készült száraztészta.

Házi jellegű száraztészta: kilogrammonként legalább 6 tojást vagy annak megfelelő tojástermékeket tartalmazó száraztészta.

Egyéb száraztészta: tojással vagy tojás nélkül készített, a búzaőrleményen kívül vagy helyett egyéb gabonaőrleményt, gabonakészítményt, egyéb anyagot – pl. szója-, kukoricaliszt, kalcium stb. – is tartalmazó termék.

Megváltoztatott lisztösszetételű diétás száraztészták:

A gluténmentes (helyesebben gliadinmentes) száraztészták 100 grammja mindössze 2 gramm fehérjét tartalmaz. Lisztérzékeny betegek számára készülnek.

A koleszterinmentes száraztészta tojásfehérjével készül.

Csökkentett energiatartalmú száraztészták fogyókúrázók számára.

A diabetikus száraztészta szójaliszttel készül, cukorbeteg is fogyaszthatják.

Száraztészták előállításuk módja szerint

Gépi gyártású száraztészta: gépi úton előállított termék.

Kézi készítésű száraztészta: kézzel, legalább 6 tojás felhasználásával készített termék, amelynek külső jellemzői egyértelműen felismerhetők (lisztes, érdes felület, sima metszéslap).

Száraztészták alakjuk szerint

Szálastészta: 100 mm-nél hosszabb tészták (pl. csőtészta, cércnametélt, spaghetti, hosszúmetélt, fodros metélt stb.).

Aprótészta: 100 mm-nél rövidebb tészták (pl. tarhonya, gyufametélt, figurás tészta, csusza, kis kocka, nagy kocka, betűtészta, kagylótészta, csiga, tarhonya, T-rizs stb.).

Gyártási törmelék- és végtészta: minden az eredeti méret 1/3-ánál nagyobb mértékben törött, de lisztes, porszerű részt nem tartalmazó tészta.

