**Федеральное агентство по образованию**

**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**

**ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ**

**УНИВЕРСИТЕТ**

**Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса и услуг**

***Кафедра «Товароведение и экспертиза товаров»***

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

***По дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»***

**Тема: Фальсификация товаров: понятия, объекты, виды, способы.**

**Тема: Вкусовые товары: классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, требования к качеству, хранение, дефекты.**

**Вариант № 9**

**Выполнила:**

***Онищук О.Б.***

***Студентка 3 курса***

***Заоч. формы обучения***

***Группа №31***

***Тел: 8-909-927-75-65***

**Проверил:**

***Доц. Данилов В.Р.***

**Москва 2007г.**

**Содержание**

ВВЕДЕНИЕ...........................................................................................3

1. Фальсификация товаров................................................................5

2. Вкусовые товары.............................................................................8

2.1.1. Алкогольные напитки..............................................................9

2.1.2. Этиловый спирт.........................................................................9

2.1.3. Водки............................................................................................9

2.2. Чай и чайные напитки................................................................13

2.3. Кофе и кофейные напитки.........................................................17

2.4. Пряности........................................................................................19

2.5. Табачные изделия........................................................................23

3. Классификация вкусовых товаров..............................................26

Заключение...........................................................................................29

ЛИТЕРАТУРА.....................................................................................30

**ВВЕДЕНИЕ**

Классификация продовольственных товаров — это распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам. В основу классификации могут быть положены различные признаки: происхождение товаров, их химический состав, назначение и т. д. В связи с этим существуют различные классификации продовольственных товаров, однако ни одна из них не является общепринятой.

По учебной классификации все продовольственные товары подразделяют на следующие группы: зерномучные; плодоовощные товары и грибы; крахмалопродукты; сахар, мед, кондитерские то вары; вкусовые; пищевые жиры; молочные товары; яичные; мясные; рыбные товары; пищевые концентраты. Приведенная классификация предусматривает группировку товаров главным образом по основному сырью, но отдельные их группы (товары вкусовые, кондитерские, жиры, пищевые концентраты) нельзя объединить по этому признаку. Однако, несмотря на такую непоследовательность, эта классификация оказалась удобной для изучения курса товароведения в учебных заведениях, близкой к практике торговли и поэтому наиболее употребительной.

В пределах группы товары в зависимости от сырья, технологии производства, рецептуры, качества и других признаков делят на виды, разновидности, сорта, а иногда на более мелкие классификационные группы (номера, марки и др.). Например, крупу в зависимости от культу­ры зерна делят на виды: гречневая, пшено, овсяная и т. д. По способу обработки крупа может быть нескольких раз­новидностей: шлифованная, цельная и дробленая (в стан­дартах разновидности иногда называют видами). По каче­ству отдельные разновидности крупы подразделяют на то­варные сорта: высший, 1-й, 2-й. Следовательно, товарный сорт определяется качественными признаками товара.

*Качество товаров* является одной из основополагающих характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности. Под качеством пищевых продуктов понимают совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении. Основными свойствами продовольственных товаров, которые определяют их полезность и способность удовлетворять потребности человека в питании, являются *пищевая ценность, физические и вкусовые свойства и его сохраняемость*.[[1]](#footnote-1)

**1. Фальсификация товаров**

Информация о способах определения недоброкачественности изделий должна быть доступна каждому потребителю.

Обнаружить признаки фальсификации можно органолептическими, физическими и химическими методами анализа.

Простой и доступный, на первый взгляд, органолептический метод не отличается высокой достоверностью, особенно при незначительном содержании токсических веществ. Кроме того, потребитель не имеет возможности такой оценки при покупке напитка, да и сам метод требует высокого про­фессионализма и специальной подготовки.

Высокая точность определения фальсификации и вредных примесей достигается при использовании современных инструментальных методов анализа: жидкостной хроматографии, хромато-масс-спектрометрии и т. д., снабженных компьютерными системами и банком данных. Однако реальное использование этих методов возможно только в специализированных лабораториях при наличии соответствующего оборудования и высококвали­фицированного персонала.

Потребителю можно рекомендовать некоторые приемы определе­ния доброкачественной продукции по ее внешним признакам. Прежде чем купить алкогольный напиток, следует убедиться в его подлинности, потребовав у продавца сертификат соответствия или копию, заверенную органом по сертификации, выдавшим сертификат, или юридическим дер­жателем оригинала. Информация о напитке в документе (название, завод-изготовитель, дата выпуска партии и др.) должна полностью совпа­дать с маркировкой на этикетке, контрэтикетке и пробке бутылки (упаков­ки). Кроме того, необходимо обратить внимание на колпачок и этикетку, информация на которых должна полностью совпадать. Сам колпачок «под винт» не должен прокручиваться, и при переворачивании содержи­мое бутылки не должно течь, такая продукция на заводе-изготовителе считается бракованной.

При наличии колпачка с гладкими стенками типа «алка» у подделок нижние края колпачка пригнаны неплотно, с мелкими «волнами».

При осмотре этикетки с внутренней стороны можно увидеть несколько ровных полосок клея или сплошной аккуратный слой, характерный для машинного наклеивания в условиях производства. Если клей наносится вручную, мазки получаются неровными, с подтеками, что характерно для кустарного изготовления. Кроме того, этикетка, контрэтикетка и кольеретка наклеиваются без перекосов, должны быть чистыми, информация на них должна соответствовать требованиям нормативных документов.

Имеется ряд простых химических методов обнаружения фальсификации ликероводочных изделий. Особенно часто подделывают наиболее распространенные и доступные напитки, настойки путем замены натурального сырья (плодов, ягод, кореньев, трав) на синтетические красители и ароматизаторы, подсластители, глицерин и др. Синтетические красители определяются добавлением любого щелочного раствора: аммиака, соды в объеме, превышающей объем напитка. Резкое изменение рН среды приводит к смене окраски натуральных красителей: красной — на грязно-синий, фиолетовый — на красный и бурый.

Если ликеро-водочные изделия имеют желтый, оранжевый или зеленый цвет, то после добавления щелочи их необходимо прокипятить. После этого натуральные красящие вещества — каротин, каротиноиды, хлорофилл — разрушаются, желтый и оранжевый цвета напитка исчезают, зеленый превращается в буро- или темно-зеленый. Окраска синтетических красителей в этих условиях не изменяется.

В настоящее время имеется ряд нормативных актов, регламентирующих вопросы производства и реализации алкогольной продукции на территории Российской Федерации.[[2]](#footnote-2)

**Водка** относится к наиболее часто фальсифицируемой группе алкогольной продукции, учитывая относительную простоту ее изготовления и популярность у населения.

Самыми распространенными средствами и способами фальсификации водки являются: полная или частичная замена питьевого спирта на более дешевый технический; применение воды, не отвечающей требованиям технологии; разбавление или полная замена водой.

К специфическим средствам и способам фальсификации можно отнести не вложение в продукт отдельных компонентов или их замену на другие. Примером может служить отсутствие в рецептуре сахара, меда и т. д.

Фальсификация водки выявляется за частую при внешнем осмотре бутылки: ее признаком может служить не отчетливая, блеклая, матовая этикетка на некачественной бумаге, неплотная укупорка, нечеткая штамповка на колпачке, несоответствие наименования водки выштампованной заглавной букве на колпачке и подписи на этикетке, наличие посторонних включений.

На колпачке «алка», кроме наименования завода-изготовителя, должно быть указано четкое название водки в виде заглавных букв (П — «Пшеничная», Р — «Русская», МО — «Московская особая» и т. д.). Колпачок с винтовой резьбой не должен прокручиваться вокруг своей оси. На заводе-изготовителе такие бутылки бракуются.

При осмотре алюминиевого колпачка «алка» с «язычком» потребитель должен обратить внимание на следующее: у фальсифицированной водки края такого колпачка пригнаны неплотно и с мелкими "волнами". На колпачке укупоренном в условиях производства, нижние края гладкие и пригнаны в упор.[[3]](#footnote-3)

**Вина** реже подвергаются фальсификации, чем водочная продукция, однако и для них характерны общие и специфические способы фальсификации.

Вина могут быть фальсифицированы:

— путем полной или частичной подмены одного вина другим (более дорогого дешевым с заменой этикетки, контрэтикетки, кольеретки). В результате этого изменяются органолептические показатели, может уменьшиться крепость. Для доведения до требуемых кондиций добавляют синтетические красители (желтые и красные, например, фуксин, анилиновые, нафталиновые, антраценовые краски, многие из которых опасны для здоровья), ароматизаторы, сахар, спирт-сырец. Идентифицировать данный вид фальсификации можно органолептическим методом;

— разбавлением вина водой. Таким путем «исправляют» некачественные кислые вина. Крепость, кислотность и другие показатели доводят до требуемых кондиций, как в первом случае;

— применением запрещенных консервантов и антисептиков. Например, используют салициловую кислоту для консервации дешевых низкокачественных вин, которые не проходят необходимых видов технологической обработки и легко закисают.

Перечень разрешенных пищевых добавок ежегодно публикуется в официальных документах органами здравоохранения.

Как должен потребитель защитить себя от подделок? В первую очередь необходимо обращать внимание на этикетировку вин, требования к которой отражены в ГОСТ Р 51074-97 и даны в разделе «Маркировка». Это касается самой этикетки, контрэтикетки и кольеретки.

При выборе шампанского следует обратить внимание на крепость — ниже 10,5% шампанского не бывает, наличие корковой пробки указывает на более высокое качество вина.[[4]](#footnote-4)

**Пиво.** Самым распространенным способом фальсификации является разбавление пива водой при его производстве, транспортировании и реализации.

Установить место фальсификации бочкового пива трудно. Разбавленное пиво, разлитое в бутылки или банки, чаще всего бывает фальсифицировано при изготовлении, хотя бутылочное пиво может быть вскрыто, разбавлено и вновь укупорено. В этом случае фальсификаторов выдает слабо закрытая металлическая пробка: при переворачивании такой бутылки вверх дном отмечается течь или открывается пробка.

В случае полной замены, солода несоложными материалами при производстве пива напиток получается солодового привкуса. Этот дефект неустраним даже при использовании хмеля по рецептуре.

Использование некачественного сырья — один из видов технологической фальсификации по качеству. В результате получается низкокачественное пиво, не имеющее характерных для данного наименования потребительских качеств.

Другой разновидностью технологической фальсификации пива является нарушение технологического режима, обусловленное в основном сокращением сроков главного брожения и дображивания. В результате пиво имеет недостаточно выраженный вкус и недостаточную стойкость при хранении.

Недолив — это способ количественной фальсификации. Отклонение превышает норму (+1 — 6%) в зависимости от вида и объема напитков.

Добавлением пенообразователей (стиральных порошков и др.) фальсифицируется бочковое пиво, реализуемое в розлив. Этот способ очень опасен, вреден для здоровья.

**2. Вкусовые товары**

***Вкусовые товары*** — разнообразные пищевые продукты, вызывающие вкусовые ощущения у человека и способствующие усвоению пищи. В большинстве своем они не представляют питательной ценности, так как содержат в незначительных количествах белки, жиры и углеводы; органические кислоты, глюкозиды, дубильные, красящие, ароматические, бактерицидные и др. вещества. Эти вещества, воздействуя на нервную систему человека, усиливают выделение пищеварительных соков и улучшают пищеварение. Некоторые вкусовые товары (натуральные плодово-ягодные и овощные соки, вина и др.) содержат минеральные соли, витамины и органические кислоты в значительных количествах и являются ценными диетическими продуктами.

По характеру воздействия на человеческий организм вкусовые товары подразделяют на две группы: общего и местного действия. Вкусовые товары общего действия действуют возбуждающе на центральную нервную систему и оказывают в большинстве своем вредное влияние на организм. Их делят на товары, содержащие этиловый спирт (спиртные напитки), и товары, в состав которых входят алкалоиды (чай, кофе, табак).

Излишнее потребление вкусовых товаров, особенно содержащих алкоголь, никотин и др. сильнодействующие токсические вещества, чрезвычайно вредно и опасно для организма человека. Алкоголь — прежде всего яд для нервной системы, и даже небольшие дозы алкоголя оказывают пагубное влияние на живой организм.

 В торговой практике вкусовые товары принято делить на следующие группы: чай, кофе, чайные и кофейные на­питки; пряности и приправы; безалкогольные напитки; слабоалкогольные напитки; алкогольные (спиртные) на­питки и табачные изделия.[[5]](#footnote-5)

**Вкусовые товары** — группа пищевых продуктов, основными компонентами которых являются вкусовые вещества, оказывающие специфическое воздействие на пищеварительную и нервную системы. К вкусовым веществам относят этиловый спирт, органические кислоты, алкалоиды, эфирные масла, минеральные и органические соли.

Вкусовые товары стимулируют деятельность пищеварительной системы, тем самым улучшая аппетит и усвояемость пищи. Обладая низкой энергетической ценностью вследствие незначительного содержания белков, жиров и углеводов, такие товары, как пряности, приправы, ароматические вещества, тем не менее активно влияют на процессы пищеварения благодаря со держанию эфирных масел, гликозидов, органических кислот.

По преимущественному воздействию на организм человека вкусовые товары подразделяют на две группы: общего и местного действия.

Вкусовые товары **общего действия** возбуждают центральную нервную систему и оказывают влияние на весь организм. К ним относятся алкогольные напитки, продукты, содержащие алкалоиды (кофеин, теобромин, никотин), — чай, кофе, некоторые безалкогольные напитки и пищевые добавки.

Вкусовые товары **местного** **действия,** воздействуя на вкусовые и обонятельные нервы, улучшая вкус и аромат пищи, главным образом, стимулируют пищеварительную систему. В эту группу входят пряности, приправы, соль, пищевые кислоты.

В торговой практике вкусовые товары принято делить на следующие группы: чай, кофе, пряности, приправы, табачные изделия, алкогольные напитки, слабоалкогольные напитки, безалкогольные напитки.[[6]](#footnote-6)

**2.1.1. Алкогольные напитки**

**К алкогольным напиткам** относят продукцию, содержащую не менее 1,5% (по европейским критериям) этилового спирта из пищевого углеводосодержащего сырья. Термин «алкоголь» имеет арабское происхождение и означает в буквальном смысле «тонкий порошок» (al-kohl).

Алкоголь можно рассматривать как рафинированный продукт, пищевая ценность которого заключается только в энергетической ценного.
Несмотря на относительно высокую энергетическую ценность, алкогольные
напитки не являются основными источниками каких-либо веществ, поэтому
они существенно отличаются от остальных пищевых веществ. Таким образом, если рассматривать алкогольные напитки в качестве продуктов
употребления, целесообразно говорить не об их пищевой ценности а о влиянии на здоровье человека и норме потребления.

Человек в своей жизни так или иначе сталкивается с огромным миром алкогольных и безалкогольных напитков. Главным критерием его отношения к этой проблеме должна быть культура питания, достоверная информация о роли и месте напитков в рационе современного человека Немаловажное значение приобретают вопросы регламентирования показателей пищевой ценности и безопасности.

По содержанию алкоголя алкогольные напитки могут быть классифицированы как **крепкие** (спирт питьевой, водка, виски, джин), **средней** крепости (вина, винные напитки) и **слабоалкогольные** (пиво, слабоалкогольные вина). В этой же группе рассматриваются напитки, сходные по химическому составу с алкогольными, но не содержащие алкоголя (безалкогольные вина и пиво).

**2.1.2. Этиловый спирт**

Этиловый спирт - основное сырье для производства водок ликероводочных изделий; широко применяется и в других отраслях пищевой промышленности в качестве вспомогательного сырья. Таким образом от качества спирта в первую очередь зависит характеристика производимой продукции и его использование.

Этиловый спирт, представляющий собой бесцветную прозрачную жидкость с характерным запахом и жгучим вкусом, является конечным продуктом процесса брожения. Именно его содержанием определялось назначение любого алкогольного напитка. Эмпирическая формула спирта — С2 Н5 ОН. Он хорошо смешивается с водой в любых соотношениях, имеет температуру кипения 78,3°С, замерзания — -117°С, гигроскопичен.[[7]](#footnote-7)

Для производства спирта используют крахмалсодержащее сырье: все виды зерновых культур, картофель, а также сахаросодержащее сырье: свеклосахарную, тростниковую, сырцовую мелассу, сахар-сырец, в редких случаях — сахарную свеклу, плоды, ягоды, продукты их переработки. Крахмалсодержащее сырье в ходе технологического процесса подвергается длительной многоступенчатой подготовке с целью перевода крахмала в сбраживаемые углеводы (моно- и дисахариды).

Качество зернового сырья не нормируется, основная его характеристика — содержание крахмала. Чем выше эта величина, тем выше эффективность производства. Однако может перерабатываться и различное дефектное сырье (морозобойное, щуплое, подвергшееся самосогреванию, поврежденное при сушке, заплесневелое и т. д.). При использовании специальных технологических приемов из него можно получить качественный спирт.

Характеристика сырья, его вид также влияют на качество спирта, его органолептические (т. е. оцениваемые с помощью органов чувств) показатели: вкус, цвет, запах.

Качество картофеля для спиртового производства определяется нормативным документом. Эти показатели являются базовыми, вместе с тем при отклонениях качественных характеристик картофеля он может перерабатываться как нестандартный. Важнейшей его характеристикой также является содержание крахмала.

Меласса свекловичная, тростниковая является отходом сахарного производства с высоким содержанием сухих веществ (74—84%), до 60% которых составляет сахароза, впрямую сбраживаемая дрожжами.

Для перевода крахмала в сбраживаемые углеводы проводят ферментативный гидролиз с помощью ферментных препаратов или солода. Солод готовят на спиртовых заводах из различных злаков, чаще из ячменя и проса. Ферментные препараты, в качестве которых обычно используют культуры плесневых грибов родов Аspergillus, Rhisopus, Endomicopsis или бактерий рода Bacillus, получают либо в ферментных цехах спиртзаводов, либо на специализированных заводах ферментных препаратов.

Из солода перед внесением в охлажденную разваренную массу получают солодовое молоко, смешивая измельченный свежепроросший солод с водой 1:3-—1:3,5, затем дезинфицируют формалином.

Для осахаривания ферментные препараты используют, как правило, в смеси друг с другом или с солодом в виде водной вытяжки из поверхностной культуры или жидкой глубинной культуры. В качестве вспомогательного сырья в спиртовом производстве используют серную кислоту для очистки дрожжей, питательные соли — источники фосфора, азота при культивировании дрожжей; пеногасители (олеиновую кислоту, соапсток и т. д.) для гашения пены при брожении; дезинфицирующие вещества (хлорную известь, формалин и т. д.).

Производство этилового спирта состоит из ряда последовательных стадий: подготовка крахмалсодержащего сырья, разваривание, осахаривание разваренной массы, приготовление дрожжей, сбраживание осахаренного сусла, выделение спирта из бражки и его ректификация (очистка от примесей).

Органолептическая оценка

1. Органолептическая оценка проводится дегустационной комиссией.

2. По органолептическим показателям все виды гостированного спирта должны соответствовать требованиям внешнего вида, цвета, вкуса и запаха.

3. Цвет и прозрачность определяют визуально в проходящем рассеянном свете. С этой целью берут две одинаковые по размеру и однородные по цвету стекла пробирки. В одну из них наливают 10 см3 анализируемого спирта, в другую — аналогичное количество дистиллированной воды, устанавливают различные отклонения от цвета и определяют наличие механических примесей.

4. Вкус и запах. Испытуемый спирт предварительно разбавляют умягченной (исправленной) водой до объемной доли 40% при 20°С, помещают в посуду объемом 500 см3с пришлифованной пробкой, перемешивают и разливают в дегустационные бокалы.

**2.1.3. Водки**

Первые образцы русской водки получены в период 1448—1478 гг., когда производство спирта начало активно распространяться в Европе. В России зарождается русское винокурение, развивается технология выгона хлебни го спирта из местного сырья.

В Древней Руси были известны следующие сорта водки: вино простое — водка обыкновенная, вино доброе — водка улучшенная, вино боярское — водка высшего качества.

Согласно ГОСТ 5363-93, органолептическую оценку производят в следу­ющем порядке.

Напиток наливают в дегустационный бокал примерно на 1/3 объема (40— 50 см3). Бокал поднимают за ножку, наклоняют и визуально оценивают про­зрачность и цвет в проходящем рассеянном свете. Различные отклонения от цвета и прозрачности можно выявить путем сравнения анализируемой водки с дистиллированной водой, помещая их в одинаковые пробирки объе­мом 10 см3.

Затем оценивают запах и аромат, подогревая ладонями нижнюю часть бокала и вращая бокал в горизонтальной плоскости, что способствует лучшему испарению ароматических веществ.

После аромата определяют вкус. Набирают в рот небольшую порцию напитка и удерживают в его передней части. Затем, слегка отклоняя голову назад, ополаскивают всю полость рта, выявляя отклонения во вкусе.

Вкус и аромат должны быть гармоничными, приятными, без жгучего вкуса и запаха спирта, посторонних привкуса и запаха, таких как запах резины, керосина, металлический привкус от емкостей с поврежденным покрытием, посторонний вкус и запах в результате производства водки на плохо обработанном оборудовании.

Одновременно допускается дегустировать не более пяти образцов водки, при этом сначала анализируют образцы заведомо лучшего качества, между оценками каждого образца делают перерыв.

Существуют простые и доступные экспресс-методы качественного обнаружения токсических соединений, например сивушного масла и фурфурола.

Определение присутствия сивушного масла можно провести по методу Готфруа: 10—15 см3 водки наливают в термостойкий сосуд, добавляют 2—3 капли концентрированной серной кислоты и столько же бензола. Смесь перемешивают, осторожно нагревают и медленно охлаждают. При наличии сивушного масла раствор приобретает темно-бурый цвет с зеленоватым оттенком.

Наличие фурфурола определяют следующим образом: наливают в рюмку 20 см3 водки, добавляют 3 капли концентрированной соляной кислоты, перемешивают, добавляют 10 капель бесцветного анилина. Если фурфурол присутствует, то проба окрашивается в ярко-красный цвет, напоминающий малиновый сироп.

Для выявления разбавления водки водой можно измерить крепость при температуре 20°С с помощью спиртометра. В домашних условиях можно использовать бытовые спиртометры.[[8]](#footnote-8)

**Упаковка и маркировка**

Для внутреннего рынка России водки разливают: в стеклянные бутылки типа XIII — 0,75 дм3; типа III — 0,50; 0,25; 0,10; 0,05 дм3; типа IV — 0,50; 0,25 дм3; типа VI — 0,50 дм3 (ГОСТ 10117), бутылки с винтовой резьбой на венчике вместимостью 0,05—1,00 дм3 (ГОСТ 26586), а также графины стеклянные, хрустальные, фарфоровые по специальной нормативной документации.

Розлив производят «по объему» или «по уровню». Имеются допустимые отклонения от нормального объема в зависимости от вместимости бутылок и вида розлива. Нормы этих отклонений приводятся ниже согласно ГОСТ 12545-81.

При розливе «по объему» при температуре 20±0,5°С в отдельных бутылках допускаются следующие отклонения от номинальной вместимости:

±8,0 см3 — для бутылок вместимостью 1,75 дм3;

±5,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,75 дм3;

±4,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,50 дм3;

±2,5 см3 — для бутылок вместимостью 0,25 дм3;

±1,5 см3 — для бутылок вместимостью 0,10 дм3;

±1,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,05 дм3.

При проверке на предприятии-изготовителе полноты налива при розливе «по объему» при температуре 20+0,5°С средние отклонения для 20 бутылок не должны превышать:

±3,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,75 дм3;

±2,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,50 дм3;

±4,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,25—0,05 дм3.

Водки и водки особые разливают в бутылки с винтовой резьбой на венчике «по уровню» от половины до двух третей высоты горла, считая от верхнего края венчика.

При проверке на предприятии-изготовителе полноты налива при розли­ве «по уровню» при температуре 20+0,5°С средние отклонения для 20 буты­лок не должны превышать:

±6,0 см3 — для бутылок вместимостью 1,00 дм3;

±5,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,75—0,70 дм3;

+4,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,50—0,20 дм3;

±1,5 см3 — для бутылок вместимостью 0,10 дм3;

±1,0 см3 — для бутылок вместимостью 0,05 дм3.

При розливе «по уровню» предельные отклонения для отдельной бу­тылки (в см3) от номинальной вместимости при температуре 20±0,5°С не должны превышать допустимых отклонений от полной вместимости буты­лок по ГОСТ 10117 или другой нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

Укупоривают бутылки колпачками или пробками из различных видов ма­териалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения России, бутылки с водками для Министерства обороны — по ГОСТ 15846, графины — корковой, полиэтиленовой, стеклянной, фарфоровой пробка­ми. Укупорка должна быть плотной и не давать течи при переворачивании бутылки, графина.

Бутылки с водками и водками особыми упаковывают в многооборотные деревянные, пластмассовые ящики, ящики из гофрированного картона, полимерную термоусадочную пленку, сувенирные коробки и другую тару, обес­печивающую сохранность продукции. Упаковка водок для районов Крайнего Севера и других отдаленных районов производится по ГОСТ 15846.

Маркировка продукции производится на этикетках и колпачках, а также на ящиках из гофрированного картона. На колпачках типа «алка» (алюми­ниевые колпачки с гладкими стенками) выштамповывают наименование предприятия-изготовителя, заглавные буквы соответствующих наименова­ний водки.

На этикетке должна быть указана следующая информация:

* наименование организации, в систему которой входит предприятие изготовитель;
* наименование водки;
* крепость, %;
* вместимость бутылки, дм3;
* обозначение стандарта на продукцию.

На обратной стороне этикетки допускается указывать индекс предприя­тия-изготовителя вместо наименования организации, в систему которой вхо­дит данное предприятие. Там же указывают номер бригады и дату розлива. Информация для потребителя должна соответствовать требованиям ГОСТ 51074-97. Маркировка тары производится по ГОСТ 14192.[[9]](#footnote-9)

**2.2. Чай и чайные напитки**

Чай — тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами, оказывающий положительное влияние на организм человека и являющийся самым распространенным на земном шаре напитком.

Значение чая как вкусового продукта обусловлено его ароматическими, вкусовыми и тонизирующими свойствами. Чай устраняет усталость, способствует восстановлению утраченной трудоспособности и улучшает самочувствие человека.

В состав чая входят разнообразные органические и неорганические вещества: дубильные, азотистые и минеральные вещества, кофеин, эфирные масла, углеводы, витамины, ферменты, органические кислоты и др. Важнейшими компонентами чайного экстракта являются дубильные вещества (15,9—19%), кофеин (2,0—3,5%), эфирные масла (0,006—0,021%). Дубильные вещества придают ему вяжущий вкус. А также в состав чая входят минеральные вещества, белки, органические кислоты, ферменты, витамины, в основном С и Р.

Чай получают путем специальной обработки молодых верхушечных побегов (флешей) вечнозеленого чайного растения (рис. 16). Качество чая зависит от возраста и времени сбора флеши. Почка и первый лист флеши отличаются высоким содержанием кофеина и дубильных, ароматических веществ. Старые, грубые побеги для производства чая высших сортов не используют. Сбор чайных побегов производят с апреля по октябрь. Побеги, собранные в июле и августе, дают чай более высокого качества. По технологии приготовления различают чай байховый (рассыпной) — черный, зеленый, желтый, красный; прессованный; экстрагированный (быстрорастворимый); гранулированный. Выпускают также мелкий байховый (высевки), чай, фасованный в пакетики для разовой заварки, а также ароматизированный.

**Байховый чай** получают из нежных молодых побегов, на которых расположены нераспустившаяся почка и два-три молодых листочка (флеши).

Получают ***черный байховый чай***из зеленого листа, подвергая его завяливанию, скручиванию, ферментации, сушке, сортировке, упаковке. Ферментация — одна из основных операций, определяющая качество готового чая. Во время ферментации в результате окисления дубильных веществ чай приобретает коричневый цвет; образуются ароматические вещества, обусловливающие вкус и аромат готового чая. Сушку чая производят для прекращения ферментативных процессов и удаления лишней влаги, по­лучая при этом продукт, пригодный для длительного хранения.

В результате сортировки черный байховый чай по раз­меру чаинок делят на листовой (крупный) и мелкий.

В международной торговле листовой чай подразделяют на следующие категории: Флауэри Пеко (FР) — чай, изго­товленный из верхней части побега; Оранж Пеко (ОР) — первый лист флеши; Пеко (Р) — второй лист; Пеко Су шонг (РS) — третий лист. Соответственно мелкие чаи под разделяют на Брокен Оранж Пеко (ВОР), Брокен Пеко (ВР) и Брокен Пеко Сушонг (ВРS). Кроме того, выделя ют фракции Фаннинг (Рngs) — высевки и Даст (Dust) — крошку. Эти обозначения присутствуют на этикетках им­портных чаев и дают представление об их качестве.

***Зеленый байховый чай****,* в отличие от черного, получают из чайного листа, подвергнутого пропариванию в течение 1,5—2 мин для разрушения ферментов. Затем лист подсушивают, скручивают, сортируют и сушат до стандартной влажности. В готовом чае сохраняются хлорофилл, вита мин С, дубильные и другие биологически активные вещества, чай обладает выраженными лечебным и утоляющим жажду действием. Зеленый байховый чай делят на листовой и мелкий.

***Желтый чай***сочетает лучшие свойства черного и зеленого байхового чая. Для получения желтого чая используется самое высококачественное сырье — молодые по беги, преимущественно почки чайного листа. По внешнему виду желтый чай почти не отличается от черного, только чаинки имеют едва различимый оливковый оттенок. Вкус настоя приятный, с мягкой терпкостью, без рез кости, свойственной черному чаю. Настой чая прозрачный, ярко-желтого цвета с красным оттенком.

Красный чай (оолонг) получают только в Китае. Отличительной особенностью красного чая является окраска распаренного листа — красная по краям и зеленоватая в центре. Этот чай гораздо экстрактивнее черного и ценнее по вкусовым свойствам.

В зависимости от качества отечественный черный и зеленый байховый чай бывает следующих торговых сортов: букет, высшего, 1, 2 и 3-го.

Оценку качества байхового чая проводят в сухом и за варенном виде по органолептическим (вкус, аромат, цвет настоя, цвет разваренного листа, внешний вид, или «уборка» чая) и физико-химическим показателям (влага, кофе ин, танин, мелочь, ферропримеси). В чае недопустимы плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запах и привкусы, примеси.

Фасуют байховый чай в пачки, коробки, чайницы массой нетто 25, 50, 75, 100, 125, 150, 200 и 250 г, в пакетики для разовой заварки массой нетто 2, 2,5 и 3 г, а также в художественно оформленные чайницы, коробки до 1,5 кг.

Прессованный чай вырабатывают из доброкачественных отходов чайного производства (крошки и высевок) путем их прессования. Такой чай выпускают плиточным (черный и зеленый) и кирпичным (зеленый).

Плиточный черный и зеленый чаи прессуют в виде брикетов массой 125 и 250 г, а также таблеток по 3—5 г.

По качеству черный плиточный чай делят на сорта: высший, 1, 2 и 3-й. Зеленый плиточный чай выпускают только 3-м сортом. Качество плиточного чая определяют по тем же показателям, что и байхового.

Кирпичный зеленый чай вырабатывают из огрубевших листьев и побегов. Аромат и вкус у этого чая грубые, на стой красно-желтый. Выпускают кирпичный чай массой нетто до 2 кг. На товарные сорта зеленый кирпичный чай не делят.

Экстрагированный (быстрорастворимый) чай. В последние годы на мировом рынке все большее распространение получает экстрагированный чай, представляющий собой сухой или жидкий экстракт черного или зеленого чая.

Порошкообразный чай выпускают **в** герметически за­крывающихся банках (стеклянных или металлических) или пакетиках из ламинированной бумаги, сиропообраз­ный — в стеклянных банках или флаконах.

*Гранулированный* ***чай*** — производят в виде гранул сферообразной формы. Аббревиатура СТС дословно обозначает «резка, разрыв, скручивание». Такой чай легко растворяется в воде, давая высокоэкстрактивный напиток.

Гранулированные чаи, поступающие в нашу страну по импорту, делятся на три группы: СТС — брокен (из крупных листьев); СТС — файнтс (из чайной крошки); СТС — файнтс даст (из чайной пыли).
***Ароматизированный чай*** получают из любых типов байховых чаев — черного, зеленого, желтого, красного. Чаще всего ароматизируют черный чай среднего качества. Исключение составляют высокосортные чаи, в том числе и красные (оолонги), которые называют в ароматизированном виде «пушонги».

В нашей стране ароматизированный чай начали вырабатывать с 1982г. Ароматизацию проводят двумя способами: естественная (высушенные цветы жасмина, розы, душистая маслина, листья мяты и др.) и искусственная (синтетические ароматические эссенции).

***Чайные напитки*** приготовляют из сушеных листьев раз личных растений (брусники, земляники, черники, иван-чая и др.) или смеси сушеных плодов и ягод. Напитки из смеси плодов (фруктовый чай) получают из очищенных, обжаренных и раздробленных плодов и ягод, добавляют патоку и фруктовую эссенцию. Напитки носят название сырья или эссенций. Чайные напитки выпускают в бри кетах, влажность — 12%.

Так как чай обладает высокой гигроскопичностью, его необходимо хранить в сухих, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 70%. Нельзя хранить его со скоропортящимися и остропахнущими товарами. Гарантийный срок хранения фасованного чая ичая, купажированного с импортным, — 12 мес. со дня его упаковывания, фасованного импортного — 18 мес. При упаковывании чая в ящики с мешка­ми-вкладышами из полиэтилентерефталатной пленки срок хранения чая — 2 года.[[10]](#footnote-10)

**2.3. Кофе и кофейные напитки**

***Кофе***— это семена (зерна) плодов вечнозеленого тропического кофейного растения (рис. 17). Название объединяет более 30 видов, но промышленное значение имеют только три: Аравийский, Либерийский и Робуста. Родина кофе — Южная Эфиопия (провинция Каффа). В Европу кофе был ввезен из Египта в конце XVI в. и быстро завоевал популярность. В России первые кофей ни открылись в XIX в., после Отечественной войны 1812 г. В настоящее время кофе выращивают в Бразилии (около половины мирового экспорта), Колумбии, Гватемале, Мексике, Сальвадоре, Вьетнаме, Индии и др. странах.

Сырой кофе не имеет аромата, трудно размалывается, вкус у него сильновяжущий. Поэтому перед употреблением в пищу кофе обжаривают при температуре 180-200°С. В результате обжарки кофейные зерна приобретают характерный вкус и аромат, темно-коричневый цвет.

Важное место в химическом составе кофе занимает алкалоид кофеин (0,7—2,5%), который оказывает возбуждающее и стимулирующее действие на организм человека. Умеренное употребление в пищу кофе способствует поддержанию бодрого состояния организма, повышает работоспособность, улучшает общий обмен веществ. Ароматические свойства кофе обусловлены содержанием комплекса ароматических веществ (кафеолей), имеются так же белковые вещества, жиры, минеральные соли, дубильные вещества и другие соединения.

В реализацию может поступать кофе следующих видов: *натуральный в зернах* (сырой и жареный); *натуральный жареный молотый* (без добавлений и с добавлениями); *растворимый.* Натуральный жареный кофе вырабатывают в следующем ассортименте: кофе в зернах, кофе молотый, кофе молотый «по-турецки».

В зависимости от ботанических видов, торговых наименований и категории качества применяемого сырья натуральный жареный кофе в зернах вырабатывают следующих сортов: Премиум, высший, первый.

Натуральный жареный кофе в зернах сорта Премиум вырабатывают из зеленого кофе ботанического вида Арабика одного из следующих торговых наименований: Эфиопский, Гватемальский, Мексиканский, Никарагуанский и др., равноценных им.

Натуральный жареный кофе в зернах высшего сорта вырабатывают из зеленого кофе ботанического вида Арабика одного из следующих торговых наименований: Индийский, Плантейшен, Коста-Рика НВ, Гватемала НВ, Бразильский Сантос и др., равноценных им.

Натуральный жареный кофе в зернах первого сорта вырабатывают из зеленого кофе ботанического вида Араби ка (Бразилии, Индии, Уганды, Эфиопии) или Робуста (Индии, Индонезии, Мексики, Танзании, Камеруна) и др., равноценных им.

Кофе натуральный жареный молотый вырабатывают следующих сортов: Премиум, высший, первый, второй.

Натуральный жареный молотый кофе сорта Премиум вырабатывают путем помола кофе сорта Премиум с добавлением или без добавления кофе высшего сорта.

Натуральный жареный молотый кофе высшего сорта вырабатывают путем помола кофе высшего сорта с добавлением или без добавления кофе сорта Премиум и (или) первого сорта.

Натуральный жареный молотый кофе первого сорта вырабатывают путем помола кофе первого сорта с добавлением или без добавления кофе сорта Премиум и (или) высшего сорта.

Натуральный жареный молотый кофе второго сорта вырабатывают из кофе второго сорта (ботанического вида Робуста).

Натуральный жареный кофе в зависимости от степени обжаривания вырабатывают: светлообжаренный, средне-обжаренный, темнообжаренный, высшей степени обжаривания.

Натуральный жареный кофе молотый «по-турецки» вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика одного из следующих торговых наименований сырого кофе: Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Перуанский, Эфиоп­ский, Индийский Плантейшн и др., равноценных им или их смеси.

При оценке качества кофе натурального жареного по органолептическим показателям определяют внешний вид и цвет. Для сортов Премиум и высшего зерна должны быть равномерно обжаренные; для первого — недостаточно равномерно обжаренные; для второго — не нормируется, а молотый кофе-порошок от светло- до темно-коричневого или переходящего в черно-коричневый цвета. Аромат и вкус кофе сорта. Премиум — ярко выраженный, насыщенный; высшего — выраженный, приятный; первого — слабовыраженный, жестковатый; второго — слабовыраженный, вкус от горьковатого до горько-вяжущего. Из физикохимических показателей нормируются: массовая доля влаги, кофеина, экстрактивные вещества, степень помола — для молотого, и др. *Растворимый кофе* представляет собой высушенный экстракт натурального жареного кофе. Этот продукт растворяется в воде без осадка, что дает возможность получать напиток любой крепости. Во время получения кофейного экстракта и в процессе сушки теряется значительная часть ароматических веществ. Поэтому аромат растворимого кофе значительно хуже, чем натурального молотого.

Натуральный растворимый кофе подразделяют на типы: порошкообразный, гранулированный, сублимированный.

Растворимый кофе должен содержать воды не более 6%, кофеина — не менее 2,3% (в пересчете на сухое вещество). Порошок должен растворяться в горячей воде в течение 30 с, в холодной (20°С) — в течение 3 мин. Гарантийный срок хранения его — 24 мес.

*Кофейные* ***напитки*** *—* это порошкообразные смеси, приготовленные из хлебных злаков, цикория, желудей, семян бобовых, орехоплодных, шиповника и других видов сырья с добавлением или без добавления натурально го кофе. По вкусу эти напитки напоминают кофе и предназначены для людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы. В зависимости от рецептуры кофейные напитки делят на три типа: содержащие натуральный кофе (Наша марка, Юбилейный, Дружба, Утро и др.); содержащие цикорий, но без добавления натурального кофе (Цикорий, Ячменный, Балтика, Здоровье и др.); не содержащие натурального кофе и цикория (Желудевый, Золотой колос, Любительский и др.).

*Растворимые кофейные напитки* представляют собой высушенный до порошкообразного состояния экстракт, полученный из обжаренного растительного сырья (цикорий, ячмень, рожь, кофе натуральный), и предназначены для приготовления быстрорастворимых напитков. В зависимости от вида сырья растворимые кофейные напитки вырабатывают следующих наименований:

•напитки с натуральным кофе без цикория (Летний, Южный);

•напитки с натуральным кофе и с цикорием (Мария, Новость);

•напитки с цикорием без натурального кофе (Бодрость);

•напитки из цикория (Цикорий растворимый).
*Упаковывают* кофе и кофейные напитки в плотные

бумажные коробки и пакеты с вкладышем из пергамента массой от 50 до 250г, а также в металлические, стеклян­ные банки по 50—200 г.

*Хранят* в чистых сухих помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75%. *Гарантийные сроки хранения кофе* — от 6 до 18 мес. в зависимости от вида кофе и способов упаковки. Срок хранения импортного кофе ого­варивается условиями контракта, может устанавливаться до 2 лет в зависимости от вида упаковки.[[11]](#footnote-11)

**2.4. Пряности**

***Пряности*** — это продукты растительного происхождения, обладающие специфическими ароматом и вкусом, содержащие эфирные масла, гликозиды и алкалоиды. Они улучшают запах пищи, способствуют ее усвоению, выводят из организма шлаки, повышают защитные функции организма, так как обладают бактерицидными свойства ми. Их используют при консервировании, производстве консервов, колбасных изделий, напитков и т. д.

В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, пряности классифицируют на группы: плодовые, семенные, цветочные, листовые, коровые, корневые.

Это растительные продукты со специфическим устойчивым ароматом и отчасти привкусом, обусловленными содержанием эфирных масел, гликозидов и алкалоидов.

Пряности используют для придания продуктам нового аромата и привку­са, а также для повышения сохраняемости продуктов при консервировании и хранении, так как почти все пряности обладают бактерицидными и антиокислительными свойствами.

Известно более 150 видов пряностей. В продажу они поступают отдель­но по видам, в виде смесей или скомплектованными в наборы.

Пряности представляют собой вкусовые продукты расти­тельного происхождения со специфическим устойчивым аро­матом и характерным жгучим привкусом, обусловленными со­держанием эфирных масел, гликозидов, алкалоидов.

Они улучшают вкусовые свойства пищи, повышают ак­тивность ее воздействия на органы пищеварения, способ­ствуя тем самым лучшему усвоению пищи. Это происходит не только в результате интенсивного выделения пищевари­тельных соков, но и за счет того, что пряности являются катализаторами многих ферментативных процессов и акти­визируют обмен веществ в целом. Пряности выводят из орга­низма шлаки, повышают защитную функцию, так как об­ладают бактерицидными свойствами. Этим же обусловлено их консервирующее действие при добавлении к пищевым продуктам. Некоторые пряности и их компоненты облада­ют лечебными свойствами и используются для приготовле­ния различных лекарств.

Известно более 150 видов пряностей, из них около 20 видов применяются с глубокой древности.

В продажу они поступают отдельно по видам, в виде смесей или скомплектованными в наборы.[[12]](#footnote-12)

В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят на плодово-семенные, цветочные, листовые, коровью и корневые.

**Плодово семенные пряности:** горчица, анис, бадьян, ваниль, карда­мон, кориандр, мускатный орех и мускатный цвет, перец черный, белый, душистый и красный, тмин и укроп.

**Горчица** поступает в продажу в виде сухого порошка. Получают ее из жмыха после отжатия масла из семян сизой или сарептской горчицы. Жмых высушивают и размалывают в порошок. Сухая горчица содержит глюкозид синигрин, который распадается на алиловое горчичное масло, обусловли­вает острый запах и жгучий вкус готовой горчицы. По качеству горчичный порошок делят на 1 и 2-й сорта с содержанием влаги не более 10%.

**Анис** — плоды однолетнего травянистого растения семейства зонтич­ных. Возделывается в средней части РФ, на Северном Кавказе, на Украине. Плоды состоят из двух семянок зеленовато-серого цвета, содержат 3—4% эфирного масла, главным компонентом которого является анетол. Аромат сильно пряный, вкус сладковатый. Используется в хлебопечении, производ­стве кондитерских и ликеро-водочных изделий.

**Бадьян** — высушенные плоды вечнозеленого дерева семейства магно­лиевых. Культивируется в Китае, Вьетнаме, Японии, Абхазии. Плоды пред­ставляют собой соплодия обычно из 8 плодиков, соединенных между собой в виде многолучевой звездочки; внутри плодиков имеется по одному семени. Содержит 3—6% эфирных масел, основная часть которых состоит из ането­ла. Вкус сладковато-горьковатый, запах сходен с запахом аниса. В торговлю поступает в целом и молотом виде. Бадьян — непременный компонент при выпечке разнообразных мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, коврижек и др.), применяется также в ликеро-водочном производстве.

**Ваниль** — высушенные после ферментации недозрелые плоды (струч­ки длиной 10—30 см) вьющихся растений семейства орхидейных. Родина — Центральная Америка. Основное производство сосредоточено на остро­вах Реюньон и Мадагаскар. Аромат обусловлен содержанием ванилина (до 3%) и других веществ. Ваниль — одна из самых дорогих пряностей на миро­вом рынке, трудно культивируется, требует длительной обработки. Исполь­зуется (четверть стручка на килограмм продукта) в хлебопечении, кондитер­ской, молочной, ликеро-водочной промышленности и кулинарии. В настоя­щее время производят искусственный заменитель — **ванилин.** Это белый кристаллический порошок, обладающий сильным ванильным запахом и жгу­чим вкусом.

**Ванильный сахар** получают смешиванием сахара-песка или сахарной пудры с ванилином (2,5%).

**Кардамон** — это высушенные недозрелые плоды вечнозеленого тра­вянистого растения семейства имбирных, произрастающего в тропичес­ких странах (в Индии, Шри-Ланка и др.).[[13]](#footnote-13)

К *плодовым пряностям* относят перец (черный, белый, душистый, красный) (рис. 18), анис, бадьян, ваниль, кардамон, кориандр, тмин.

***Черный перец***— высушенные недозрелые плоды тропического растения (родина — Южная Индия). После сушки плоды сморщиваются, чернеют, приобретают шаровидную форму; остроту и жгучесть перцу придает алкалоид пиперин (до 9%), а перечный аромат — эфирное масло (до 1%). Ценится черный перец твердый, тонущий в воде, темный. Выпускают его в виде горошка и молотым. Используют в кулинарии для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд, при консервировании. *Белый перец* получают из созревших плодов того же растения, что и черный. Этот перец менее жгучий, имеет гладкую поверхность серовато-кремового цвета. ***Душистый перец***— вы сушенные недозрелые плоды тропического перечного де рева. Плоды имеют шаровидную форму с утолщенной вершиной, поверхность шероховатую, цвет темно-коричневый разных оттенков, вкус острый, аромат вместе взятых гвоздики, черного перца, мускатного ореха и корицы. ***Красный перец***— высушенные целые стручки или порошок красного цвета. Культивируется на юге. Острожгучий вкус красного перца обусловлен содержанием алкалоида капсаицина (до 1%). По степени жгучести бывает трех видов: жгучий, средне- и слабожгучий. Поступает в основном в молотом виде. Используют для приготовления мясных и овощных блюд, блюд из риса, рыбы.

***Анис*** *—* плоды однолетнего травянистого растения. Возделывают его на Украине, Северном Кавказе, в Молдавии. Плоды аниса имеют яйцевидную форму, коричнево-серого цвета, вкус сладковатый, аромат сильно пряный, обусловлен эфирным маслом, которого содержится от 2 до 6%. Используют анис при производстве кондитерских изделий, в хлебопечении. [[14]](#footnote-14)

К семенным пряностям относят горчицу, мускатный орех, мускатный цвет, укроп.

***Горчица*** — семена масляничных однолетних травянистых растений семейства крестоцветных, дающих плоды в виде бу­горчатых стручков с мелкими шаровидными семенами. Быва­ет черная, белая и сарапетская. В нашей стране в основном выращивают сарапетскую горчицу. Горчицу культивируют для получения высокоценного пищевого растительного масла, со­держание которого в ее семенах составляет 23-47% . Из остав­шегося жмыха получают горчичный порошок, который посту­пает в продажу. Сухая горчица содержит гликозид тинигрин, который при смешивании с теплой водой под действием фер­мента мирозина распадается на жгучее аллилгорчичное масло и глюкозу.

По качеству горчичный порошок делят на первый и второй сорта. Содержание влаги порошка не более 10% , зольность — не более 6%, содержание аллилгорчичного масла в порошке 1-го сор­та не менее 1,1%, в порошке 2-го сорта — не менее 0,9% . Горчи­ца первого сорта имеет острый вкус, светло-желтый цвет, не тем­неющий при смешивании с водой. Горчица второго сорта имеет желтый цвет, при смешивании с водой темнеет.

***Мускатный орех*** представляет собой высушенные, очищен­ные и обработанные в известковом молоке семена плодов мус­катного дерева. Это дерево произрастает в тропических странах Юго-восточной Азии, тропических районах Центральной Аме­рики, на островах Суматра, Ява, Пенанг. Мускатное дерево дает крупные ярко-желтые и серо-желтые плоды, напоминающие по внешнему виду персики. В центре их сочной мякоти распо­ложено семя в тонкой, твердой темно-бурой скорлупе, покры­той лепестками мягкого мясистого присеменника (ариллуса) красного или малинового цвета. Из семени получают мускат­ный орех, из ариллуса — мускатный цвет.

Семена мускатного ореха имеют овальную или округлую форму, светло-коричневый цвет, извилистые углубленные бо­роздки на поверхности. Ядра мускатного ореха отличаются высокой масличностью. Общее содержание в них жира может достигать 35%. Вкус слегка жгучий, с горечью, приятный; содержание эфирного масла — не менее 4%. Орех применяют в кулинарии для приготовления мясных и сладких блюд, кол­бас, а также в ликероводочных изделиях. Мускатный цвет имеет вид твердой, очень хрупкой роговидной пластинки тол­щиной около 1 мм, длиной 3-4 см, шириной 2-3 см, светло-оранжевого или темно-желтого цвета, слегка жгучего вкуса, тонкого пряного запаха. Поступает в продажу в целом или молотом виде.

***Укроп*** — семена однолетнего травянистого растения семей­ства зонтичных. Произрастает повсеместно. Родиной укропа считают Западную Европу. Семена имеют форму вытянутого диска с острыми ребрами на поверхности, серовато-коричне­вый цвет, ярко выраженные вкус и аромат. Сильный пряный аромат связан с наличием эфирного масла — до 4%, главны­ми компонентами которого являются карвон и лимонен. Се­мена используют при консервировании овощей и для получе­ния укропной эссенции (20%-ный спиртовой раствор эфирно­го масла укропа). В качестве пряностей широко используют также свежие и сушеные листья укропа.[[15]](#footnote-15)

**2.5 Табачные изделия**

К табачным изделиям относятся табаки — курительный и трубочный, папиросы, сигареты, сигары, махорка — курительная и нюхательная. Их условно причисляют к пищевым продуктам, так как они употребляются внутрь. Курение и другие способы употребления табачных изделий (жевание спрессованных листьев, нюхание табачной пыли) связаны с их способностью оказывать наркотическое действие на организм человека. Наркотическая способность обусловлена содержанием никотина в табаке — от 0,2 до 4,6%, в махорке — до 7%. Никотин — яд, который по токсичности не уступает синильной кислоте. Чем больше в табаке никотина, тем выше его физиологическая крепость.

***Физиологической крепостью***табака называют свойство табачного дыма насыщать курильщика на определенный срок.

***Вкусовой крепостью***табачных изделий называется свойство табачного дыма вызывать комплекс вкусовых ощущений (легкая горечь, терпкость, пощипывание, раздражение горла при курении). На вкус табачных изделий влияют углеводы (4—14%) и белки (8—12%). Вкус табака тем лучше, чем больше в нем содержится углеводов и меньше белков. Особенно важно отношение количества углеводов к количеству белка: чем оно выше, тем лучше качество.

Сырьем для выработки табачных изделий служат желтый листовой табак (используют только лист) и махорка (используют лист и стебли). Махорка отличается более высоким содержанием никотина и веществ, придающих изделиям грубый вкус и аромат. Она произрастает в Рос сии. Желтые листовые табаки растут в условиях теплого климата. По строению листа и химическому составу различают скелетные, ароматичные и сигарные табаки.

***Скелетные***табаки характеризуются повышенным содержанием никотина, из них получаются более крепкие изделия.

***Ароматичные***обладают тонко выраженным ароматом, но пониженной крепостью.

***Сигарные***табаки имеют тонкие эластичные листья.

Курительный табак представляет собой смесь ферментированных скелетных и ароматических Табаков разных типов. Его используют для набивки гильз или курения само круток. Вырабатывают 3, 5 и 6-го классов. Классы отличаются массовой долей табачного волокна, мелочи, пыли. Марки для курительного табака не предусмотрены.

***Трубочный таба****к* получают из желтых ферментированных табаков. В отличие от курительного, для улучшения горения трубочный табак нарезают крупнее (2—3 мм), подвергают соусированию (вводят сахар, мед, отвар чернослива) и ароматизации (используют натуральные и синтетические эфирные масла, эссенции, ванилин, липовый цвет и др.). Курят его в трубках. Вырабатывают 3, 5 и 6-го классов. Марки трубочного табака: Флотский, Моряк, Золотое руно.

***Папиросы***представляют собой табачные изделия, полученные путем заполнения смесью резаного ферментированного табачного сырья гильз, изготовленных из папиросной и мундштучной бумаги. Папиросы изготовляют следующих классов: 1, 3, 5, 6-го. Классы характеризуются определенной длиной изделий — длиной курительной части и развертки мундштука; влажностью табака, массовой долей пыли в табаке папирос. Папиросы вырабатывают длиной 105, 95, 92, 85, 82 и 70 мм; длина мундштука: 70, 60, 50 и 40мм. Папиросы должны быть целыми, иметь ровный шов, равномерную плотность заполнения по длине курительной части. В папиросах не допускаются посторонние примеси. Папиросы 1-го класса: Бога тырь, Запорожец, Герцеговина Флор; 3-го — Казбек, Любительские, Огонек; 5-го — Беломорканал, Шахтерские; 6-го — Волна, Прибой.

***Сигареты****,* в отличие от папирос, не имеют мундшту­ка, у них вся гильза заполнена табаком. Бумага и табак для сигарет имеют большую горючесть, чем в папиросах. Сигареты вырабатывают размером 100, 85, 80 и 70 мм, с длиной фильтрующего мундштука 20, 18 и 15 мм. Сига­реты вырабатывают семи классов: 1, 2 и 4-й готовят толь­ко с фильтром: 3 и 5-го — с фильтром и без фильтра; 6 и 7-го — без фильтра. Сигареты 1-го класса— Мальборо, Космос; 2-го— Ява-100, Друг, Столичные; 3-го — Лайка, Золотое руно, Лира; 4-го — Гродно, Орбита, Юрмала, Се­лена, Ява; 5-го — Ракета, Чайка, Яхта, Прима; 6-го — Памир, Черноморские; 7-го — Северные, Охотничьи.

Сигареты должны быть целыми, иметь прочный шов, равномерную плотность заполнения по длине куритель­ной части. Обрез табака — ровный; фильтрующий мунд­штук — чистый, ровный, без перекоса, прочно прикреп­лен к курительной части сигареты.

***Сигары***представляют собой табачные изделия, изготов­ленные из сигарных Табаков без применения гильзы из бумаги. Сигара состоит из табачной набивки, подлиста и листа (рубашки). По способу приготовления сигары де­лят на прямые и форматные, т. е. суживающиеся по дли­не к обоим концам. На сигары наклеивают бумажные кольца с марками. Сигары в зависимости от применяе­мого сырья и показателей (размер, упаковка) выпускают высшего, 1 и 2-го сортов. Сигары высшего сорта: Погар, Золотой олень, Посольские, Самородок; 1-го сорта — Морские, Фрегат; 2-го сорта — Сокол. В зависимости от сорта номеруют длину и толщину сигар. Не допускаются затхлость, плесень, посторонние запахи.

***Махорку курительную***готовят путем измельчения лис­тьев и стеблей растения махорки. Она содержит больше никотина, имеет более грубые вкусовые свойства по срав­нению с изделиями из желтых Табаков. Выпускают махор­ку высшего качества, ароматизированную, № 1 (крепкую), № 2 (среднюю), № 3 (легкую). *Махорку нюхательную* го­товят из пылевидных частиц листа с добавлением пато­ки, мятного масла, поташа, поваренной соли и др.

Упаковку табачных изделий производят в пачки и короб­ки: папиросы — по 10, 20, 25 штук, сигареты — по 20. Си­гары упаковывают поштучно, попарно и по 10 штук в ко­робки, пеналы, пробирки. Изделия в пачках или короб­ках должны быть уложены в пакеты из оберточной бумаги или обтянуты бумажной лентой.

Хранят табачные изделия в сухих и хорошо проветри­ваемых помещениях, имеющих относительную влажность воздуха 60—70%. Не допускается хранение в одном поме­щении с табачными изделиями скоропортящихся продук­тов со специфическим запахом. Гарантийный срок хра­нения сигарет и папирос — 12 мес. со дня изготовления, трубочного табака — 6 мес.[[16]](#footnote-16)

**3. Классификация вкусовых товаров**

***Этиловый спирт***

Согласно имеющимся нормативным документам, принята следующая классификация этилового спирта: этиловый спирт-сырец (ГОСТ 131-67), спирт "этиловый ректификованный (ГОСТ 5962-67), спирт этиловый питьевой 95%-й (ГОСТ 5963-67).

В зависимости от вида сырья спирт подразделяют на пищевой и технический. Технический спирт вырабатывают из древесины или нефтепродуктов путем химического гидролиза. Его использование для пищевых целей запрещено. В зависимости от степени очистки выпускают пищевой спирт следующих сортов: «Люкс», «Экстра», высшей очистки, 1-го сорта.

Питьевой этиловый спирт производят путем разбавления умягченной водой спирта-ректификата высшей очистки до крепости 95%. Реализация такого спирта разрешена только в районах Крайнего Севера. На остальной территории Российской Федерации продажа спирта, в том числе винного, импортного, а также алкогольсодержащей продукции, изготовленной по фармакопейным статьям (нормативному документу системы Минздрава России), запрещена.[[17]](#footnote-17)

***Ликеро-водочные изделия***

В зависимости от крепости, массовой концентрации общего экстракта и сахара ликеро-водочные изделия делят на 15 групп: ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры Эмульсионные, кремы, наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, слабосладкие, настойки горькие, настойки горькие слабоградусные, напитки десертные, аперитивы, бальзамы, коктейли.

Ассортимент ликеро-водочных изделий, выпускаемых отечественными и зарубежными предприятиями, разнообразен и велик. Только официальный сборник рецептур насчитывает более 280 наименований. Кроме того, продукция может выпускаться в соответствии с техническими условиями на отдельные виды изделий.

***Вина***

Классификацию вин производят с учетом сорта винограда, цвета, технологии производства, содержания спирта и сахара, срока выдержки.

В зависимости от вида сырья виноградные вина выпускают *сортовые,* получаемые из одного сорта винограда, и *купажные,* приготовленные из нескольких сортов винограда.

По цвету вина могут быть белыми, розовыми и красными.

**Белые** виноградные вина получают сбраживанием сусла из светлых сортов винограда.

**Красные** вина получают из красных сортов винограда сбраживанием сусла вместе с кожицей и косточками. В период брожения красящие дубильные вещества из семян и кожицы переходят в сусло, поэтому эти вина имеют красный цвет, терпкий, вяжущий вкус.

**Розовые** вина вырабатывают из белых и красных сортов винограда или получают купажированием (смешиванием) белых и красных вин.

По качеству и сроку выдержки виноградные вина делят на ординарные, ординарные выдержанные, марочные и коллекционные.

**Ординарные** вина выпускают в продажу без выдержки, не ранее чем через 3 месяца со дня переработки винограда.

**Ординарные выдержанные** вина выдерживают более года. **Марочные вина** — высококачественные, полученные из определенных сортов винограда. Эти вина сохраняют свои свойства вне зависимости от продолжительности выдержки. Продолжительность выдержки — не менее 1,5 лет.

**Коллекционные вина** — марочные вина очень высокого качества, выдержанные не менее 6 лет. После выдержки в бочках их дополнительно

выдерживают 3 года в бутылках.

В зависимости от технологии производства, содержания спирта и сахара виноградные вина подразделяют на *столовые, крепленые, ароматизированные* и *насыщенные углекислотой.*

**Столовые вина.** Их получают в результате сбраживания виноградного сока без добавления спирта. Содержание спирта в них — от 9 до 14%; по содержанию сахара они подразделяются на *сухие столовые* вина с остаточным содержанием сахара до 1% и *полусладкие.*

В *сухих* винах процесс брожения идет до конца, весь сахар сбраживается. Они содержат сахара до 0,3% и имеют приятно освежающий кисловатый вкус. В продажу поступают сухие вина белые, красные, розовые, кахетинские и херес столовый.

К лучшим *белым столовым винам* относятся Рислинг, Абрау, Цинандали, Гурджаани (Грузия); Алиготе, Мускат белый (Молдавия).

*Красные столовые вина* отличаются большей экстрактивностью, более терпким вкусом. Красные вина комбината «Абрау-Дюрсо» — Каберне, Абрау и другие.

Среди красных марочных вин выделяются Мукузани и Телиани (Грузия). *Кахетинские вина* (Тибиани №12), приготовленные из белых и красных сортов винограда путем полного сбраживания сусла с мезгой и гребнями, имеют характерный терпкий вкус и очень своеобразный, приятный аромат. *Херес столовый* получают выдержкой вина в неполных бочках под дрожжевой пленкой (солерой). Цвет вина золотистый, оно имеет особый вкус и букет с грибным тоном. Херес вырабатывают крепостью не выше 14%, не сладкий.

*Полусладкие вина* получают путем неполного сбраживания сахарного сусла. Процесс брожения приостанавливают охлаждением или оклейкой. После розлива полусладкие вина пастеризуют. Они имеют приятный кисло-сладкий вкус, содержат сахара от 3 до 8%.[[18]](#footnote-18)

**Коньяк** — алкогольный напиток с характерным букетом и вкусом, приготовленный из коньячного спирта, выдержанного не менее 3 лет в дубовых бочках и эмалированных цистернах с помещенной в них древесиной дуба.

В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки подразделяют на ординарные, марочные и коллекционные; по направлению использования — на коньяки, реализуемые в бутылках, и коньяки обработанные, предназначенные для отгрузки с целью розлива на других предприятиях или промпереработки (ГОСТ 13741-91). В отдельную группу выделяют коньяки (бренди), поставляемые на экспорт (ГОСТ 12494-77).[[19]](#footnote-19)

**Заключение**

Вкусовые товары имеют очень большое значение в пита­нии человека. Они возбуждают аппетит, способствуют вы­делению пищеварительных соков и усвоению основных пище­вых веществ. В состав вкусовых товаров входят алкалоиды, которые в умеренных дозах стимулируют деятельность не­рвной системы и сердца. По характеру действия на организм все вкусовые товары делят на товары общего и местного действия.

Вкусовые товары способствуют лучшему усвоению пищи, возбуждают аппетит, губительны для микроорганизмов, оказывают тонизирующее действие на организм. Ценят за содержание ароматических веществ. По характеру воздействия на организм человека их подразделяют на группы: общего действия – возбуждают нервную систему и оказывают влияние на весь организм и местного назначения – они раздражают только вкусовые и обонятельные нервы.

К группе товаров общего действия относят: чай, кофе, ка­као (содержат алкалоиды кофеин, теобромин и дубильные ве­щества), алкогольные напитки (содержат этиловый спирт), табак (содержит алкалоид никотин).

К группе товаров местного действия относят пряности (содержат ароматические вещества) и приправы. Они при­дают вкус и аромат продуктам, повышают их питательную ценность.

**Литература**

1. Михайлова М.С. Товароведение вкусовых товаров для официантов и барменов / учебное пособие – Изд. 2-е. – Ростов н/ Д: Феникс, 2005г.

2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / Учебник. Изд-е 6-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006г.

3. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие. – Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издат. центр «МарТ», 2004г.

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / Учебник. Изд-е 6-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006г. Стр. 6-10. [↑](#footnote-ref-1)
2. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр.886-887. [↑](#footnote-ref-2)
3. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр.866. [↑](#footnote-ref-3)
4. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр. 917. [↑](#footnote-ref-4)
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / Учебник, 2006г. Стр. 165. [↑](#footnote-ref-5)
6. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие. , 2004г. Стр.856. [↑](#footnote-ref-6)
7. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр.857. [↑](#footnote-ref-7)
8. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр.868. [↑](#footnote-ref-8)
9. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр.864-865. [↑](#footnote-ref-9)
10. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / Учебник, 2006г. Стр. 166-170. [↑](#footnote-ref-10)
11. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / Учебник, 2006г. Стр. 171-175. [↑](#footnote-ref-11)
12. Михайлова М.С. Товароведение вкусовых товаров для официантов и барменов / учебное пособие, 2005г. Стр. 218. [↑](#footnote-ref-12)
13. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр.976. [↑](#footnote-ref-13)
14. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / Учебник, 2006г. Стр. 171-177. [↑](#footnote-ref-14)
15. Михайлова М.С. Товароведение вкусовых товаров для официантов и барменов / учебное пособие, 2005г. Стр. 219. [↑](#footnote-ref-15)
16. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / Учебник, 2006г. Стр. 208-211. [↑](#footnote-ref-16)
17. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр.858. [↑](#footnote-ref-17)
18. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр. 900. [↑](#footnote-ref-18)
19. Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие, 2004г. Стр. 920. [↑](#footnote-ref-19)