Ижевский кооперативный техникум

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**на тему: «Ассортимент и качество чая»**

**Специальность 0612 «Товароведение»**

Студента заочного отделения

5 курса группы ТОВ «Б»

Вахрушевой Марины Сергеевны

Преподаватель-руководитель

Федорова Т.В.

Ижевск 2005

**Введение**

«Если холодно, чай вас согреет. Если вам жарко, он вас охладит. Если у вас настроение подавленное – он вас подбодрит, если возбуждены - успокоит», в свое время подметил сэр Уильям Гладстон, известный точными афоризмами. Лучше об этом целебном напитке и сказать нельзя. Трудно представить, что было время, когда люди на земле не знали вкуса чая. Кажется, что он был всегда. Чай сопровождает человека на протяжении всей жизни, он неизменно присутствует в каждом доме и офисе. Где бы вы ни оказались – в ресторане или на серьезной деловой встрече – Вам всегда предложат на выбор несколько сортов чая.

Древний напиток стал частью неизменного распорядка дня, в соответствии с которым живет все население мира, отсюда следует, что чай обладает еще одним замечательным свойством: с его помощью можно четко организовать и распланировать каждый день.

Немаловажное значение имеет, то как и когда нужно пить этот богатый полезными веществами чудесный напиток.

Лучше всего пить чай свежезаваренным, т.к. вещества, которые придают напитку замечательный аромат и цвет, очень летучи и при повторном нагревании испаряются. Так что истинный вкус чая познают лишь те, кто привык пить его тот час после заварки.

Страшно представить, как трудно пришлось бы современному деловому человеку с его вечным дефицитом времени, если бы эту проблему не решили уже столетия назад. Однажды американский бизнесмен Томас Салливан стал рассылать своим покупателям чаи в шелковых мешочках, чтобы сэкономить на жестяных баночках, которых всегда не хватало. И кому-то из продавцов неожиданно пришла в голову мысль заваривать чай прямо в мешочках. Так началась история «tea bags» - чайных пакетиков, без которых нельзя представить себе современный быт.

В мире важно не только высокое качество, но и разнообразие. Возможность выбирать чай по своему вкусу – неотъемлемое право каждого человека. Современные производители чая, основываясь на знании тайн древних восточных рецептов, создают настоящие шедевры.

1. **ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**1.1 История развития чайной продукции**

Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родиной чайного растения и напитка из него являются Юго-Западный Китай и прилегающие к нему районы Верхней Бирмы и Северного Индокитая. В настоящее время культивирует в более чем 30 стран мира, но основными производителями являются Индия, Китай, Шри-Ланка, Япония, Кения, Россия. В мировом экспорте чая первое место занимает Индия, а в импорте – Англия, где годовое потребление чая на душу населения составляет около 5,5 кг.

Индийский чай, особенно выращенный в районах Дарджилинг и Нимирис, считается одним из лучших в мире.

В России чай стали употреблять с 1638 года. В XVIII веке популярность чая в России возросла, ввоз увеличился, и стали изыскивать возможность его возделывания в стране.

В 1848 г. около Сухуми был получен положительный результат возделывания чая, а в 1864 г. на одной из выставок России демонстрировались первые образцы «Кавказского чая». Сейчас Россия является единственным пока производителем чая в Европе. Чаи в нашей стране выращивают в основном в Грузии (94,5-95% всего производства), Азербайджане (около 3,8%) и Краснодарском крае (около 1%). Потребность нашей страны в чае более чем на 70% удовлетворяется за счет чая отечественного производства. От ¼ до 1/3 потребляемого в стране чая завозится из Индии, Шри-Ланки, Вьетнама, Кении, Танзании.

**1.2 Сырье и производство чая**

Сырьем для производства чая служат листья многолетнего тропического вечно-зеленого растения Thea, произрастающего в виде дерева в районах с влажным тропическим и субтропическим климатом на чайных плантациях путем систематической обрезки побегов дереву придают форму сильноветвистого куста высотой до 1 м. Известны 2 вида чайного растения – китайский Thea sinenis и ассамский Thea assamica. Каждый вид имеет несколько разновидностей, отличающихся размером, формой, строением листьев. Обычно листья имеют удлиненную или овальную форму с зубчатыми краями и гладкую поверхность. Для получения чая собирают нежные, сочные листья, расположенные на верхушках побегов. Верхушечные части побега, состоящие из нераспустившихся листовых почек и 2-5 молодых листьев, называются флешами. Флеши с молодыми листьями обладают наиболее благоприятным химическим составом для получения чая с высокими дегустационными свойствами. Старые, грубые побеги дают чай низкого качества. В России выращивают в основном гибриды китайской разновидности, которые образовали местную популяцию.

Черный чай вырабатывают из сортового чайного листа путем его заваливания, скручивания, сортировки, ферментации и сушки. В процессе заваливания изменяется химический состав чайного листа: частично разрушается хлорофилл, окисляются витамины, происходит гидролиз белков и крахмала, в результате чего несколько увеличивается количество экстрактивных веществ, содержание влаги снижается до 60%. Скручивание заваленного чайного листа проводят с целью разрушения его клеток, разделения флеши на составные части и придания им характерной скрученной формы. Выделившийся клеточный сок, обволакивая поверхность скрученного листа, подвергается воздействию кислорода воздуха – начинается ферментативный процесс. Чем лучше скручен лист, тем больше сока высвобождается из клеток и больше гарантии получения чая с высокими вкусовыми качествами.

После каждого скручивания лист разделяют по степени нежности и размером на мелкую и крупную фракции. Каждая отдельная фракция передается в ферментационное отделение.

Ферментация– окисление химических веществ чайного листа при участии ферментов, способствующее образованию специфических вкусовых, ароматических начал и цвета настоя чая. Проводится она путем выдержки скрученного чайного листа в помещениях с хорошим обменом воздуха при t 20-24°С и относительной влажности 95-98%. Длительность ферментации зависит от фракции скрученного листа, качества скрутки и обычно не превышает 5 часов.

Сушка. Сушка приостанавливает действие ферментов и фиксирует созданные в процессе предыдущих операций свойства чайного листа. Проводится она в сушильных аппаратах при t 90-95°С до конечной влажности продукта 3-4%. Полученный после сушки полуфабрикат мелкой и крупной фракции сортируют и однородные по виду и близкие по качеству партии смешивают для получения производственных марок чая.

Производство зеленого чая

Зеленый чай вырабатывают из сортового чайного листа путем его фиксации, подсушки, выдержки, скручивания, разбивки комьев и сушки.

I. Фиксация – обработка горячим увлажненным воздухом или паром чайного листа – проводится для инактивации ферментов, т.е. для остановки биохимических реакций.

II. Подсушка. При подсушке фиксированного чайного листа содержание влаги в нем доводится до 60%, что придает дряблость и мягкость, способствующее скручиванию.

Выдерживают фиксированный чайный лист для равномерного распределения влаги по элементам флеши и более полного разрушения хлорофилла. Выдержанный фиксированный лист подвергают скручиванию.

Скручивание. В процессе скручивания лист разделяют по степени нежности и размерам на мелкую и крупную фракции.

Разбивка комьев слипшихся во время скручивания отдельных листьев и флешей чайного листа.

Сушка листа до содержания в нем влаги 3-4%. Т.о., при получении зеленого расфасованного чая не проводится ферментация чайного листа. В этом состоит основное отличие процесса производства зеленого чая от процесса производства черного чая.

Производство чайных напитков

Чайные напитки готовят смешиванием по определенным рецептурам различных видов обжаренного растительного сырья с добавлением патоки и ароматических эссенций. Используются они в качестве заменителей чая. Для производства напитков используют дикие сорта яблок, груш, цикорий, рябину, алычу, примулу, шиповник, желуди, урюк, фруктовые косточки. Для улучшения ароматических ив вкусовых свойств используют эссенции – земляничные, малиновые, клубничную, абрикосовую, грушевую, лимонную и другие. Отличаются от натурального чая тем, что не содержат алкалоида кофеина.

**1.3 Пищевая ценность чая**

При обработке из чайного листа: удаляется вода, содержание которой снижается до 3-7%, а следовательно, содержание сухих веществ в готовом чае составляет 93-97%. В чай входит более 300 соединений, из которых 260 удалось идентифицировать. Одним из важнейших показателей ценности чая является содержание в воде экстрактивных веществ, которое в готовом зеленом чае составляет 40-50%, а в черном – 30-45%. Важнейшем компонентом чая является комплекс фенольных соединений (чайный танин), состоящий не менее чем на 90% из катехинов и галловых эфиров. Наиболее богат ими зеленый байховый чай (110-220 мг/г), содержащий не менее 90% пакетиков от их количества в сырье. Фенольные соединения и продукты их конденсации придают чаю жаждоутоляющие свойства, терпкий, приятно-вяжущий вкус и красивый цвет. Чайный танин обладает высокой Р-витаминной активностью, способствует лучшему восприятию организмом витамина С, усиливает его сопротивляемость инфекционным заболеваниям. Катехины предупреждают кровоизлияния, т.к. укрепляют стенки кровеносных сосудов, обладают антиокислительными свойствами и противолучевым действием.

Наиболее стабильны в процессе переработки алкалоиды чая: кофеин, теобрамин, теофиллин, аденин, ксантин, гипоксантин, гуанин. В чае в наибольшем количестве содержится кофеин – от 2 до 4% сухой массы. Больше кофеина накапливается во втором листе флеши. При переработке чая значительная часть кофеина образует с танином танат кофеина, обладающий приятным вкусом без горечи, свойственной обоим исходным компонентам, и воздействующий на организм человека мягче, чем чистый препарат кофеина. Это соединение вызывает помутнение чайного напитка при его охлаждении, что является признаком высокого качества чая. При нагревании помутнение исчезает.

В чае много белковых веществ. Продукты их распада – аминокислоты играют незаменимую роль в формировании аромата чая, особенно черного. Аромат чая обусловлен чрезвычайно сложной смесью летучих веществ, содержание которых составляет 0,006-0,002%. Эта смесь состоит из более 300 соединений, среди которых идентифицированы различные альдегиды (бензальдегиды, цитраль, коричный, перилловый и др.), линаоол, гераниол, ионон, различные кислоты и другие соединения. Среднее содержание растворимых сахаров в готовом чае составляет 3-4,7%, а клетчатки – 7,9-16,8%. Продукты превращений этих углеводов участвуют в формировании аромата и окраски чая. Клейкость и гигроскопичность чая обусловлены наличием пектиновых веществ, содержание которых до 2-3% сухой массы. Содержание существенного влияющих на формирование вкуса и аромата чая смолистых веществ составляет 2-6%, органических кислот – около 1, минеральных веществ – 6%. Интенсивность и тон окраски чая связаны с находящимися в нем красящимися веществами – теафлавинами (около 2% придают яркость и золотисто-желтый тон) и теарубигинами (около 9%, имеют тусклый коричневый цвет), хлорофиллом (особенно в зеленом чае) и желтыми пигментами (каротин, лютеин и др.).

Витаминная ценность чая обусловлена большим содержанием веществ, обладающих Р-витаминной активностью, а также содержанием витаминов (мг %): С-10-134, тиамина – 0,03-0,1, рибофлавина – 0,6-1, никотиновой кислоты 1,4-4. В зеленом чае витаминов в несколько раз больше, чем в черном. Энергетическая ценность черного чая – 109 ккал или 456 кДж на 100 грамм.

Благодаря разнообразию содержащихся веществ напиток из чая благотворно действует не организм и повышает жизненный тонус человека, играет определенную лечебную и профилактическую роль, включается в состав почти всех диет.

**1.4 Классификация чая**

I. По району произрастания:

- Индийский

- Цейлонский

- Китайский

- Грузинский

- Краснодарский

II. По способу обработки

а) Байховый

- черный

- зеленый

б) Прессованный

- плиточный

- кирпичный

в) Гранулированный

г) Экстрагированный

д) Быстрорастворимый

е) Разовой заварки.

III. По размеру чаинок

- крупный

- мелкий

IV. По товарным сортам

а) зеленый байховый чай:

- букет

- высший сорт

- 1 сорт

- 2 сорт

- 3 сорт

б) Черный байховый

- букет

- высший сорт

- 1 сорт

- 2 сорт

- 3 сорт

**1.5 Характеристика товарных сортов чая**

**Черные чаи**

**КИМУН МАД ФЕНГ**

Мао фенг – покрытый пушками (как инеем) кончик свернутого, нераскрытого чайного листочка. Именно в этот момент созревание в нем концентрируются все самые лучшие свойства чая. При заваривании чаинки в виде скрученной спиральки заворачиваются в узкие длинные листочки.

Чай обладает тонким ароматом, а светло-гранатовый цвет заварки сделали его одним из самых больших украшений торжеств любого уровня.

**Зеленые чаи**

Один и тот же лист можно обработать, по-разному и получить 4 вида чая: черный, красный, желтый и зеленый. Сам по себе чайный лист зеленый, поэтому если его просто скрутить, спрессовать и высушить не подвергая специальной обработке, то и чай получится зеленым. Зеленый чай сохраняет все полезные вещества, заложенные природой в свежем чайном листе. Список целебных свойств зеленого чая просто огромен: он регулирует пищеварение, сжигает жиры, защищает организм от рака, предотвращает кариес, укрепляет зубы и десны, улучшает работу сердечно-сосудистой системы, незаменим в жару. Зеленые чаи делятся по величине листа на 2 категории: листовые и брокены (т.е. резанные, ломанные), при этом они более сложно различаются по форме скрученности. Различия во внешнем виде зеленого чая, отражаются, тем не менее, на его вкусе и аромате. Зеленый чай считается одним из лучших в мире. В настоящее время существует бесчисленное множество сортов зеленого чая, каждый из которых имеет неповторимый и ни с чем несравнимый аромат.

**1.6 Требования к качеству чая**

**I. Черный чай**

Черный чай, поступающий в реализацию должен подтверждаться соответствующими сертификатами качества и соответствовать требованиям качества согласно ГОСТ 1938-90.

Черный чай, поступающий в реализацию подразделяют на 5 сортов: Букет, высший, 1-й, 2-й, 3-й.

Таблица 1 - Требования, предъявляемые к черному чаю

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Характеристика сортов черного чая | | | | |
| БУКЕТ | ВЫСШИЙ | ПЕРВЫЙ | ВТОРОЙ | ТРЕТИЙ |
| АРОМАТ И ВКУС | полный букет, тонкий нежный аромат, приятный сильно терпкий вкус | нежный аромат, приятный с терпкостью вкус | достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус | недостаточно выраженные аромат и терпкость | слабый аромат слабо-терпкий вкус |
| НАСТОЙ | яркий прозрачный интенсивный, «ВЫШЕ СРЕДНИЙ» | Яркий прозрачный «СРЕДНИЙ» | Недостаточно яркий, прозрачный «СРЕДНИЙ» | Прозрачный «НИЖЕ СРЕДНИЙ» | Недостаточно прозрачный «СЛАБЫЙ». |
| цвет разваренного листа | однородный коричнево-красного цвета | | недостаточно однородный коричневый | неоднородный, темно-коричневый, зеленоватый оттенок | |
| внешний вид чая:  - листовой  - мелкий | ровный однородный хорошо скрученный  ровный, однородный, скрученный | | недостаточно ровный скрученный  недостаточно ровный с наличием пласт-го | неровный, недостаточно скрученный  неровный, пластинчатый | |
| - гранулированный | - | | Достаточно ровный, сферической, продолговатой формы | | |

По физико-химическим показателям чай должен соответствовать следующим нормам.

- Массовая доля влаги для 1-го сорта не более 8%, для остальных норма не нормируется.

- Массовая доля металломагнитной примеси в крупном и мелком чае 1-го сорта не более 0,0005%, в гранулированном 1-го сорта не более 0,0007%.

- Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ для сорта «Букет» - не более 35%, такие для «высшего» сорта, для 1-го сорта не более 32%, 2-го – не более 30%, 3-го не более 28%.

- Массовая доля мелочи для всех видов и сортов чая, кроме сорта «Букет», не более 5%, для сорта «Букет» - не более 1%.

В чае не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.

Содержание токсичных элементов и остаточное количество пестицидов не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения РФ.

Именно этим вышеперечисленным показателем должен соответствовать по качеству чай черный байховый фасованный.

**II. Зеленый чай**

Зеленый чай должен соответствовать по качеству требованиям ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный», согласно которого чай делят на сорта: «Букет», высший, первый, второй, третий. По органолептическим показателям чай должен соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Кроме этого зеленый чай по физико-химическим показателям должен соответствовать определенным нормам.

Массовая доля влаги для всех сортов зеленого чая не должна превышать 8%. Массовая доля мелочи для всех видов и сортов чая, кроме сорта «Букет» - не более 5%, для сорта «Букет» - не более 1%. Массовая доля общей золы в фасованном чае – 4-8 %; массовая доля водорастворимых золы – не менее 40% общей золы; массовая доля сырой клетчатки – не более 24%.

### Таблица 2 - Требования, предъявляемые к зеленому чаю

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Характеристика сортов черного чая | | | | | |
|  | БУКЕТ | | ВЫСШИЙ | ПЕРВЫЙ | ВТОРОЙ | ТРЕТИЙ |
| АРОМАТ И ВКУС | Полный букет, тонкий нежный аромат, приятный сильно терпкий вкус | | Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус | Приятный аромат и достаточно с терпкостью вкус | Слабый аромат, недостаточно терпкость вкус | Грубоватый аромат слабо ощутимый терпкий вкус |
| НАСТОИ | Прозрачный, светло-зеленый с желтоватым оттенком | | | Прозрачный светло-желтый | Желтый с красноватым оттенком, не достаточно прозрачный | Темно-желтый с красноватым оттенком, мутноватый |
| Цвет разваренного листа | Однородный с зеленоватым оттенком | | | Недостаточно однородный, с желтым оттенком | Неоднородный с желтоватым оттенком | Неоднородный темно-желтый |
| Внешний вид чая  - листового | Ровный, однородный, скрученный | | | Недостаточно ровный, скрученный | Неровный, недостаточно скрученный | Неровный, чаинки плохо скрученные |
| - мелкого | Ровный, однородный, скрученный | Ровный, скрученный с наличием пластинча-того | | Недостаточно ровный, скрученный или пластинчатый | Неровный пластинчатый | Неровный пластинчатый |
| гранулированный |  | Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы | | | | |

В чае не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.

**1.7 Маркировка, упаковка и хранение чая**

На маркировке чая и чайных напитков должна быть указана следующая информация:

- наименование продукта;

- наименование, местонахождение изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения;

- масса нетто;

- товарный знак;

- состав продукта способ приготовления;

- сорт;

- дата изготовления ими упаковывания;

- срок годности или срок хранения;

- условия хранения, если они отличаются от обычных;

- обозначение нормативно или технического документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- вакуумная упаковка (при наличии);

- информация о сертификации.

Указанная маркировка наносится: на этикетке для пачек чая в мягкой упаковке и трафаретом для полужесткой упаковки. Мелкий чай должен иметь на этикетке надпись «мелкий». На пакетике для разовой заварки указывают способ заварки.

При фасовке чая в художественно-оформленные чайницы наименование предприятия изготовителя, его адрес указывают на ярлыке, который вкладывается в каждую упаковочную единицу.

Транспортная маркировка должна иметь манипуляционный знак «БОИТСЯ СЫРОСТИ». На каждую упаковочную единицу транспортной тары трафаретами наносят маркировку с указанием:

- товарного знака и наименование предприятия – изготовителя, его адреса;

- наименование чая, сорта, массы нетто в упаковочной единице и количество упаковочных в ящике;

- массы брутто и нетто ящика, кг;

- обозначение настоящего стандарта;

- даты упаковки.

В каждый ящик с чаем вкладывают ярлык с указанием фамилии упаковщика.

1. **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**2.1 Краткая характеристика деятельности предприятия**

ООО «Айкай» - крупнейшее предприятие розничной торговли г. Ижевска – занимает ведущие позиции по объемам продаж продовольственных товаров населению.

Основными целями деятельности ООО «Айкай» являются: построение цепи «производитель – розничная торговля», поддержание доступных цен, повышение товарооборота и качества обслуживания и др.

Цель деятельности ООО «Айкай» - оказание услуг и извлечение прибыли путем удовлетворения общественных потребностей.

Магазин № 5 является одним из структурных подразделений ООО «Айкай».

Основной зоной деятельности магазина № 5 как структурного подразделения ООО «Айкай» является Октябрьский район г. Ижевска.

Магазин расположен в центре города, где проходят маршруты общественного транспорта (трамвая № 1,2,4,7; автобуса №14, троллейбуса № 6,9).

Фактический адрес магазина: г.Ижевск, ул.Кирова,109.

Рядом с магазином расположен жилой микрорайон и здания административного значения.

Данное предприятие является магазином розничной торговли. Он располагает набором помещений и оборудованием, необходимыми для выполнения разнообразных торгово-технологических операций.

К основным признакам, определяющим тип магазина, относится ассортиментный профиль и размер торговой площади. При организации сети магазинов пользуются номенклатурой типов магазинов: она включает основные и дополнительные типы магазинов.

Данный магазин относится к основному типу, т.к. на предприятии создана рациональная система торгового обслуживания населения.

По функциональным особенностям розничные торговые предприятия делятся на стационарные, передвижные, сезонные, посылочные и комиссионные. Здание магазина относится к капитальным зданиям, т.к. служит для размещения магазина. Магазин является пристроенным к жилому дому, одноэтажным зданием.

Магазин является универсальным, так как ассортимент построен на базе широкой номенклатуры товарных групп.

Форма обслуживания - самообслуживание.

В исследуемом магазине присутствует линейная планировка торгового зала, т.е. оборудование распложено вдоль стен по периметру торгового зала. Она очень удобна для покупателей, т.к. позволяет передвигаться по всему торговому залу. При линейной планировке лучше используется площадь торгового зала.

Устройство входа и выхода магазина совмещенное.

В анализируемом магазине используется децентрализованная форма расчета.

Рассмотрим организационной структуры управления магазина (рис. 1).

ООО «Айкай»

# Магазин (директор)

## Зам.директора

Касса

Бухгалтерия

***Торговый зал***

##### Рис. 1 - Организационная структура магазина

Магазин имеет линейно-функциональную структуру управления. Руководство текущей деятельностью магазина осуществляет директор (рис. 2).

## Директор магазина № 5

Специалисты:

- Товаровед

- Ст. менеджер

- Бухгалтер

Служащие:

- кассир

- администратор

Зам.директора

## Технический персонал:

Грузчик, электромеханик, разнорабочий, уборщица, повар

## 

## Менеджер

## Продавец-кассир

Рис. 2 - Функциональное разделение труда в магазине

В основу структуры управления положен линейно-функциональный тип, где присутствует функциональное разграничение обязанностей между структурными подразделениями (работниками).

# Руководитель (директор магазина) отвечает в целом за всю деятельность предприятия.

Основным видом деятельности магазина является розничная торговая и торгово-посредническая деятельность по реализации продуктов питания и товаров народного потребления, а также другие виды деятельности, не запрещенные законодательством Российской Федерации.

По товарному ассортименту можно сказать, что он достаточно широкий и включает в себя продукты питания от полуфабрикатов до готовой продукции. В основном, через магазин реализуются товары отечественного производства, в подавляющем большинстве - товары производителей Удмуртии.

Таблица 3 - Ассортимент реализуемых товаров магазином № 5

|  |
| --- |
| Мучные и крупяные товары |
| Овощи и фрукты свежие, консервированные; сухофрукты |
| Грибы маринованные, соленые, консервированные |
| Мясо и мясные товары |
| Рыба и рыбные товары |
| Молоко и молочнокислые продукция |
| Пищевые жиры |
| Яйцо и яичные товары |
| Крахмал, сахар, мед |
| Кондитерские товары |
| Безалкогольные напитки, **чай,** кофе, пряности, приправы, табачные изделия, спички |
| Продукция глубокой заморозки (пельмени, крабовые палочки, блинчики, котлеты, рыба свежая, фарш мясной, овощи, мороженное) |
| Сопутствующие товары. |

**2.2 Основные поставщики чая на Российском рынке**

Крупнейшим экспортером чая на Российском рынке являются Индия, Китай, Шри-Ланка, Индонезия. Расстановка сил ведущих производителей этого популярного напитка выглядит следующим образом: Индия – 823,4 тыс. тонн, Китай – около 700 тыс. тонн

Неплохие сорта чая выращиваются в России (Краснодарский край), Грузии, Азербайджане, в Танзании, Южной Америке (Аргентина, Перу), во Вьетнаме, в Иране и Турции.

Форма торговли аукционная: крупные чайные аукционеры организуются в Индии. Для покупателей на данных аукционах имеет значение не только порядок цен, но и место произрастания чая, время и технология сбора, характеристики самого листа. На уровень цен влияют такие факторы, как климатические условия в районах местонахождения плантаций, тенденции мирового спроса и потребления.

Россия является крупнейшим игроком на чайных аукционах. Россией импортируется 90% внутреннего потребления продукта.

Большую часть продукта составляет черный байховый чай (95% импорта, 58% предпочтений населения).Структура распределения чая по странам экспортерам такова: Индия - более 50%, Шри-Ланка – 20%, Индонезия – 5%, Китай – 4%, прочие – 11%.

У России нет возможности обеспечивать себя чаем за счет собственных природных ресурсов, поскольку подходящие климатические условия для его выращивания имеются только в Краснодарском крае (Адыгея, район Сочи). Потребности россиян в чае удовлетворяются главным образом за счет импорта. Его объем практически совпадает с объемом потребления этого напитка.

Практически все отечественные чайные компании, как, впрочем, и европейские предприятия по производству и расфасовке, работают на импортном сырье. Российский рынок черного чая по величине занимает первое третье место в мире – после Индии и Великобритании.

Сегодня чайный ассортимент на российском рынке включает в себя продукцию более чем 60 компаний из 18 стран. Общее количество типов, сортов и марок чая, по-разному расфасованных и упакованных, в настоящее время превышает тысячу наименований. Такая конъюнктура рынка снижает среднюю стоимость 1 кг поставляемого в страну чая.

За последние годы грузопоток чая через порты Финляндии и прибалтийских государств существенно снизился. С 1999 г. центр российской чайной торговли переместился в Санкт-Петербург: более 60% поставок сейчас осуществляется через Северо-Западный регион.

Россия повторяет развитие европейского чайного рынка: россияне потребляют все больше чая в пакетиках. Эксперты считают, что рост потребления чая в пакетиках связан с перемещением его производства в последнее время на территорию России.

Перечислим основных поставщиков чая на московский рынок:

• «Орими Трейд» («Принцесса Гита», «Принцесса Ява», «Принцесса Канди», «Принцесса Нури») – 29%.

• Чайный Дом «Гранд» («Гранд», «Великий тигр», «Изумрудный остров», «Сандал») – 25,4%

• Unilever (Brooke Bond, Lipton, «Беседа») – 17,2%

• «Май» («Майский чай», «Золотые лепестки», «Королевское сафари», «Корона, «Корона Российской империи», «Лисма») – 11%

• Ahmad (Ahmad) – 6%

• Торговый Дом «Никитин» («Бархатный», «Индийский», «Купеческий») – 0,4%.

**2.3 Анализ ассортимента чая**

**Белый чай.** Для белого чая собирают только самые молодые полураспустившиеся листья первого урожая, полуприкрытые короткими белыми волосками раскрытой чайной почки («бай хоа» - «белые реснички»).

Для производства подавляющего большинства сортов белого чая листики выдерживают на пару («прокаливают») не более минуты, чтобы остановить процесс ферментации, а затем сушат.

**Зеленый чай** в последнее время стал завоевывать российский рынок прежде всего, благодаря своим целебным свойствам. Кроме того, его сортовое и вкусовое разнообразие намного шире, чем у черных чаев.

Зеленый чай имеет несколько разновидностей: крупнолистовой, мелколистовой (брокен), порошковый, плиточный.

Скручивание чаинок, одной стороны значительно увеличивает длительность хранения заварки, сохраняя ее лучшие качества, а с другой стороны позволяет регулировать извлечение эфирных масел и других активных составляющих в процессе заваривания. Чем сильнее скручен зеленый чай, тем выше его экстрактивность.

В финальной стадии приготовления, после скручивания сырье зеленого чая досушивается, что позволяет стабилизировать ароматы и полезные вещества и приобрести естественный зеленый цвет. В качественно высушенном зелено чае должно быть не более 4 % влаги. Высушенный чай должен иметь естественный зеленый цвет.

Производителями хороших зеленых чаев являются Китай и Япония, дешевые виды зеленого чая выращивают в Индии, на Цейлоне, Яве.

**Красный чай (**оолонг) занимает промежуточное место между неферментированными зелеными чаями и полностью ферментированными черными. Степень ферментированности классических оолонгов – 40-50 процентов. Оолонги производится из зрелых листьев, собираемых со взрослых чайных кустов. Сразу же после сборки чайные листья тонким слоем раскладывают на земле на специальных бамбуковых циновках под прямыми солнечными лучами для завяливания. Подвяленные листья укладывают в бамбуковые корзины-подносы, убирают в тень, ворошат и аккуратно разминают, стараясь не сломать и не измельчить до тех пор, пока края листьев не покраснеют, в то время как листовые прожилки и центральные части листьев остаются зелеными. Приготовленные таким образом листья прокаливают в раскаленном воздухе.

Готовые оолонги исключительно листовые чаи.

Наиболее известными производителями оолонгов являются Китай и Тайвань (Формоза). В мире известны и экспортируются не более 30 разновидностей оолонгов.

**Желтые и синие чаи** – это те же самые оолонги. Желтыми чаями называют слегка ферментированные оолонги, близкие по внешнему виду и вкусу к зеленым чаям; синими (или сине-зелеными) чаями называют сильно ферментированные оолонги, близкие к своим характеристикам к черным чаям.

Пушонги – цветочные малоферментированные чаи, в состав которых входят исключительно полураспустившиеся чайные почки, высушенные естественным путем в тени или на солнце. В процессе такой сушки происходит незначительная естественная ферментация. Главным достоинством пушонгов является аромат – яркий цветочный иногда напоминающий запах сирени, но обычно имеющий богатый букет цветочных ароматов.

Желтые чаи являются элитными и дорогими. Россия получала желтые чаи из Китая уже в 30-60-х годах XIX века в обмен на соболиный мех. Желтые чаи производятся только в ручную и процесс этот исключительно трудоемкий. Например, на изготовление сорта «Серебряные иглы» затрачивается около 4 суток, а чтобы изготовить 1 кг сухого чая, требуется сорвать более 25000 чайных почек.

**Черный чай** проходит полную ферментацию, что придает сырью (заварке) характерный черный цвет и особый «смолистый» аромат.

В продаже черный чай может быть представлен в следующих видах: листовой (крупно- и среднелистовой) и гранулированный (СТС-чаи), порошковый (разовый чай в пакетиках), прессованный (в таблетках, плитках, кирпичиках). Гранулированные и порошковые чаи по сравнению с крупнолистовыми обладают максимальной крепостью, терпкостью, сильно выраженным чайным вкусом, насыщенным цветом. Хотя, несомненно, менее ароматны.

**2.4 Качество чая реализуемого в торговле**

**Белый чай** считается одним из самых изысканных и дорогих! Он плохо хранится и транспортируется, так как из-за отсутствия ферментации очень требователен к условиям хранения.

**Зеленый чай**. Скручивание чаинок, одной стороны значительно увеличивает длительность хранения заварки, сохраняя ее лучшие качества, а с другой стороны позволяет регулировать извлечение эфирных масел и других активных составляющих в процессе заваривания. Чем сильнее скручен зеленый чай, тем выше его экстрактивность.

Высушенный чай должен иметь естественный зеленый цвет.

**Красный чай** производится из зрелых листьев, собираемых со взрослых чайных кустов. Сразу же после сборки чайные листья тонким слоем раскладывают на земле на специальных бамбуковых циновках под прямыми солнечными лучами для завяливания. Подвяленные листья укладывают в бамбуковые корзины-подносы, убирают в тень, ворошат и аккуратно разминают, стараясь не сломать и не измельчить до тех пор, пока края листьев не покраснеют, в то время как листовые прожилки и центральные части листьев остаются зелеными. Приготовленные таким образом листья прокаливают в раскаленном воздухе.

Если под видом красного чая продают мелколистовой чай, то это отходы либо подделка. Сухие чаинки оолонга – крупные, скрученные, темно-коричневого (каштанового, иногда красно-бурого) цвета с характерным сильным «пряным» ароматом.

**Черный чай** - листовой (крупно- и среднелистовой) и гранулированный (СТС-чаи), порошковый (разовый чай в пакетиках), прессованный (в таблетках, плитках, кирпичиках). Гранулированные и порошковые чаи по сравнению с крупнолистовыми обладают максимальной крепостью, терпкостью, сильно выраженным чайным вкусом, насыщенным цветом. Хотя, несомненно, менее ароматны.

**Заключение**

Чай – один из важнейших продуктов пищевой промышленности, употребляемый всем человечеством земного шара, кроме этого он является знаком уважения к вашему вкусу. В настоящее время огромное количество фирм-производителей чайной продукции, а также ежедневные рекламные ролики дают возможность покупателям выбирать из предлагаемых сортов лучшие. Большинство чаев являются недорогим удовольствием и покупаются почти всем населением.

На мировом рынке конкурентную борьбу ведут, как уже говорилось, огромное число чайных компаний, отсюда следует, что ассортимент торговых сортов чаев постоянно обновляется и расширяется.

Но надо отметить, что наряду с ростом чайной продукции, идет рост способов и средств фальсификации чая. Одним из них является замена высококачественных наименований чая наименованиями пониженного качества или замены высших сортов чая низшими того же наименования. Кроме этого ведется добавление растительных заменителей! Например, низкокачественных частей чайной флеши либо старого чая, хуже того смешанного чая из высушенных листьев вишни, тополя, ивы или подкрашивание сухого чая колером и другими красящими веществами.

Дабы избежать данной фальсификации необходимо тщательно производить органолитические методы оценки вкуса, аромата, цвета настоя и разваренного листа, определение в чае экстрактивных веществ и наличие специфического запаха.

А это связано с тем, какой квалификации наделены работники экспертных групп и товароведы. Ведь если будет строгий контроль над выпуском продукции в соответствии с госстандартами на чайную продукцию, то и возможность употреблять низкокачественный продукт резко сократится, а на рынке сложится возможность бороться за звание лучших. Наведение необходимого порядка в деятельности чаепроизводителей будет способствовать: законной защите прав и интересов предпринимателей чайной отрасли и потребителей чайной продукции; созданию наиболее благоприятной обстановки при формировании стабильного рынка чайной продукции; пропаганде наиболее качественных сортов чая по приемлемым ценам.

**Список литературы**

1. Дегтяр Б. «Живительная сила чая» - М., 1995 г.
2. Матюхин З.П., Корлькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» - М.: Экономика, 1997 г.
3. Сперанский В.Г. «Товароведение зерно-мучных, плодовоовощных, кондитерских и вкусовых товаров» - М.: Экономика, 1965 г.
4. Покровский А.А. «Химический состав пищевых продуктов» - М.: Пищевая промышленность, 1997 г.
5. ГОСТ № 1939-90 ТУ «Чай зеленый байховый фасованный».
6. ГОСТ № 1938-90 ТУ «Чай черный байховый фасованный».
7. Виноградова И. История чая.//Спрос, 2004, № 9.
8. Цветкова Л. Чай // Российская торговля (газ.), 2004 № 21, № 22.