ПОЛТАВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ УКРАИНЫ

Кафедра общенаучных дисциплин

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине: «Товароведение продовольственных товаров»

на тему: « Сравнительная характеристика ассортимента и качества чёрного и зелёного байховых чаёв».

Выполнила студентка гр. ТКД-42

специальности «Товароведение и

коммерческая деятельность»

Верхошанская Ирина Валерьевна

Руководитель к.т.н. доцент Юдичева

Ольга Петровна

Содержание

Ведение

1.Обзор литературы

1.1 Характеристика пищевой ценности и основного сырья для производства чая

1.2 Влияние технологии производства на качество чая

1.3 Классификация чай

1.4 Характеристика условий и сроков хранения

2. Исследовательская часть

2.1 Объект и методы исследования

2.2 Оценка качества по органолептическим показателям

2.3 Характеристика физико-химических показателей качества чая

2.4 Структура ассортимента чая в универсаме «Сильпо»

Выводы и предложения

Список литературы

Приложения

Введение

Услада для глаз,

Вобравший и солнце и ветер

Цветок распустился средь листьев чудесного чая

Лу Ю

О появлении на земле чайного куста сложено немало преданий. В одном из них говорится, что это растение обязано своим рождением легендарному проповеднику буддизма мудрецу Та-Мо. Мудрец прибыл с миссией в Китай и дал обет семь лет, не сходя с места и не смыкая глаз, молиться во славу Будды и предаваться размышлениям о божьей милости и ничтожестве бытия. Та-мо усердно молился, но на пятом году бдения сон всё-таки сморил проповедника. Очнувшись, мудрец, вне себя от гнева на собственную слабость, вырезал веки, чтобы они никогда больше не слипались, и бросил их на землю. Там, где они упали, вырос диковинный куст. Та-мо попробовал отвар из его глянцевитых листочков и убедился в целебной силе напитка – он отгонял сон, придавал бодрость и энергию. Кустик и отвар назвали одним словом – «ча», что означает «молодой листочек». Иероглиф, передающий это значение,- один из древнейших в китайской грамматике, он соответствует и другому понятию – «бодрость».

Сегодня среди всех напитков, которые употребляет человечество, чай занимает почтенное второе место, уступая лишь воде. Но вот считать ли воду напитком, - вопрос. Скорее, это биологическая необходимость. А посему древний, овеянный легендами чай, запросто можно переместить на ещё более почетное, главное место. Естественно, такое уникальное положение делает продукт привлекательным продуктом бизнеса. (1)с58

Во всём мире, и в том числе в Украине, растёт интерес к чайной культуре, церемониям, потребитель лучше разбирается в чаях, становится более требовательным к их качеству. И, соответственно чайные производители стремятся удовлетворить потребительские запросы, поставляя качественную и разнообразную продукцию.(2)с32

Здоровый образ жизни, спорт, забота о повышении энергии, восточная культура – эти модные тенденции последних лет получили широкое распространение в Западной Европе и Америке. Популярные персонажи, общественные деятели, актёры, музыканты, учёные заявляют о своей приверженности к здоровому образу жизни, сидят на диетах, отказываются от спиртного, занимаются йогой.

В связи с этим особый интерес вызывает и культура чаепития. На смену безликой чашке чёрного чая, выпитой наспех, популярность у потребителей приобретают чайные церемонии, связанные с ними экзотические аксессуары, философия.

Превращение чая в модную тему отразилось и на росте его потребления, который наблюдается в последние годы на мировом рынке. Украина – не исключение. Сегодня в Украине растёт сегмент редких и эксклюзивных видов чая, что вполне соответствует мировой тенденции роста популярности чая как напитка. (2)с33

Существует множество различных сортов этого напитка, которые отличаются друг от друга вкусом, ароматом, способом обработки чайного листа, местом происхождения и ещё многими показателями.

Целью нашей курсовой работы является изучение структуры ассортимента чая в магазине «Сильпо», характеристика условий и сроков хранения чая, влияние технологии производства на качество черного и зеленого байховых чаёв, характеристика пищевой ценности, физико-химических и органолептических показателей.

1. Обзор литературы

При написании нашей курсовой работы, мы пользовались разными литературными источниками. Так, например, такие периодические издания как журнал для производителей, реализаторов и потребителей напитков «Drinks» и «Food & drinks» помогли разобраться в характеристике пищевой ценности и классификации чёрного и зелёного чаёв. Деловой журнал « У світі кави та чаю» мы использовали при описании чайной церемонии.

Учебная литература: Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров: Учебник для товаровед. фак. торг.вузов. – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров: Учебник для товаровед. отд-ний техникумов торговли / Докторов Т. Г., Кудян А.Н., Пономарёв П.Ф., Слепнева А.С. – М.: Экономика. – во много помогла разобраться в условиях и сроках хранения чая.

Во время оценки органолептических и физико-химических показателях чёрных и зелёных чаёв мы пользовались ГОСТом 1938-90 «Чай чёрный байховый фасованный» технические условия, и ГОСТом 1936-85 «Чай» правила приёма и методы анализа.

* 1. Характеристика пищевой ценности и основного сырья для

производства чая

Чай обладает приятными вкусовыми свойствами и тонизирующим действием на организм. Если прохладительные напитки снижают температуру только в полости рта, то чай обладает способностью понижать температуру всего тела на 1-2 градуса С.Это обусловлено большим разнообразием веществ, находящихся к тому же в легкоусвояемой форме. В чайном листе имеются алкалоиды – кофеин и сопутствующие ему теофилин и теобромин. Установлено также, что чайное растение синтезирует в больших количествах катехины и другие полифенолы, обладающие свойствами витамина Р, и накапливает другие витамины – аскорбиновую кислоту, тиамин, рибофлавин, никотиновую, пантотеновую и фолиевую кислоты, каротиноиды. Чай является богатым источником минеральных веществ, В чае найдено около 20 аминокислот, а в их составе все незаменимые; в нем содержаться углеводы и пектиновые вещества, органические кислоты и смолы, эфирные масла и другие соединения, участвующие в формировании неповторимого чайного аромата.

Специалисты в области гигиены питания утверждают, что в чае содержится более 100 биологически ценных веществ, взаимосвязанных между собой и образующих единый биологический комплекс, благодаря которому систематическое потребление чая оказывает весьма благоприятное действие на организм в целом, нормализуя обмен веществ. Содержащиеся в чае антиокислители, в частности катехин, предохраняют организм от переоксидации – процесса окисления внутриклеточного и тканевого жира, продукты которого (перекиси) не только снижают функцию клетки, но и могут привести к её гибели. Катехины чая почти полностью ликвидируют вредное влияние на организм стронция-90 при радиоактивных осадках. Они обладают способностью адсорбировать изотоп и выводят его из организма раньше, чем он успевает дойти до костного мозга. Катехины «следят» также за уровнем в организме полинасыщенных жирных кислот, нормализующих холестериновый обмен. Особенность алкалоидов чая заключается в том, что они проявляют своё биологическое действие в сочетании с катехинами и другими составными частями чая. В результате тонизирующий эффект чая не вызывает такого резкого возбуждающего действия, как кофе, в котором алкалоид кофеин присутствует в чистом виде. (3-с124)

Дубильные вещества – танин и катехин, придают напитку терпкий, приятно-вяжущий вкус и красивый цвет, Наличием большого количества дубильных веществ обусловлено жаждоутоляющее свойство чая. Количество дубильных веществ в чёрном чае от 8 до 12%, в зелёном – около 20%. Разница объясняется тем, что при получении чёрного чая во время ферментации почти половина танина теряется.

Кофеина содержится в чае от 2 до 4%. Это алкалоид, обладающий приятным горьким вкусом и тонизирующим свойством на нервную систему и деятельность сердечной мышцы. Однако избыток кофеина может вызвать бессонницу, учащённое биение сердца и даже отравление.

Ароматических веществ в чае находится до 0,02%. Это эфирные масла, которые состоят более чем из 30 компонентов,

Витамины чая – каротин, В1,В2, РР, Р и С. Наиболее ценно в чайном листе большое содержание витамина Р. В организме человека этот витамин повышает прочность и снижает проницаемость капиллярных кровеносных сосудов, а также способствует накоплению в организме витамина С. По содержанию витамина Р чайный лист является одним из самых богатых источников среди всех расте6ний. Сравнительно много в чае витамина С.(4-с354)

1.2 Влияние технологии производства на качество чая

Чайное растение обычно произрастает в виде дерева. На чайных плантациях путём систематической обрезки побегов ему придают форму сильноветвистого куста высотой до 1м, что удобно для ухода за ним и сбора листьев.

Технологию переработки чайного листа придумали китайцы. Сначала это была ручная работа, очень сложная и тонкая, так как чайный лист очень чувствителен к условиям хранения и обработки. Любое отклонение от технологии влияет на качество конечного продукта.(5)

Наиболее популярны рассыпные или байховые чаи. Название «байховый» происходит от китайского «байхоа» - «Белая ресничка». Так поэтично называют типс – едва распустившуюся почку с лёгким налётом, придающую чаю особую тонкость. Чем больше типсов в рассыпном чае, тем выше ценность чая. (5)

Для получения чая собирают флеши, т.е. верхушечные побеги, состоящие из нераспустившейся почки и двух – пяти молодых листьев. Старые огрубевшие побеги дают чай невысокого качества. Сбор флешей ведётся вручную и с помощью чаесборочных машин. Собранное сырьё быстро доставляют на фабрики первичной переработки, где из него вырабатывают полуфабрикаты нерасфасованного чая. В зависимости от технологической схемы переработки чайного листа получают чай чёрный, зелёный, жёлтый и красный. Наиболее распространён у нас и в мире чай чёрный и зелёный.

Чай чёрный вырабатывают по следующей технологической схеме: завяливание листа, его скручивание, сортировка, ферментация, сушка.

Завяливание проводят для снижения упругости зелёного чайного листа и подготовки его к скручиванию. При завяливании в листьях частично разрушается хлорофилл, расщепляются белки и крахмал, окисляется часть витамина С и дубильных веществ, в результате чего несколько увеличивается количество экстактивных веществ, изменяется состав ароматических веществ. При температуре 38-40 градусов С лист завяливается за 6-8 ч. Дальнейшее сокращение времени завяливания нецелесообразно, так как приводит к ухудшению качества готового чая и его сохраняемости. Ферментация – это окисление химических веществ чайного листа при участии ферментов, способствующее образованию специфических вкуса, аромата и цвета настоя чёрного чая. Чем лучше скручен лист, тем больше сока высвобождается из клеток, и чай получается с более высокими и ароматическими достоинствами. Длительность процесса ферментации зависит от фракции скрученного листа, качества скрутки и обычно не превышает 5 ч. В результате сложных превращений чайный лист приобретает коричневую окраску, приятный аромат и мягкий вкус, необходимое количество экстрактивных веществ, придающих чайному настою характерные органолептические свойства.

Сушка проводится для того, чтобы остановить с помощью высокой температуры действие ферментов и связанные с ними биохимические процессы в момент максимального накопления в чайном листе ценных веществ и придать готовому продукту стойкость при хранении.

При сушке сильно изменяются органолептические свойства полуфабриката. Его медно-красная и коричневая окраска постепенно переходит в чёрную. Теряя 75-80% эфирных масел, образовавшихся при ферментации, он приобретает запах и вкус, характерные для готового чая.

Высушенный чай сортируют на мелкую и крупную фракции и получают полуфабрикат нерасфасованного чёрного чая. Самыми ценными являются мелкие чаинки, полученные из наиболее молодых листьев.

Зелёный чай получают из того же сырья, что и чёрный, но по иной технологической схеме: фиксация, скручивание, сушка. Фиксация заключается в том, что чайный лист обрабатывают чайным паром для инактивации ферментов. Поскольку чайный лист не подвергается ферментации, этот чай отличается по составу от свежего листа практически только влажностью. После этого чайный лист подсушивают при температуре 70 градусов С в течение 2-3 часов. В результате чайный лист становится мягким и эластичным, как при завяливании, и не ломается в роллерах, уменьшаются его горечь и запах зелени, влажность снижается до 60%. Подсушенный чай подвергают двукратному скручиванию на роллерах по укороченному циклу. Чтобы уменьшить количество лома, скручивание ведется без пресса, но это приводит к образованию комьев, которые разбивают на комколомателях при следующей операции – «зелёной» сортировке. Отсортированный чай отправляют на сушке при тех же режимах, что и для чёрного чая. Сушат зелёный чай до влажности 3-5%.

Процесс производства зелёного чая заканчивается сухой сортировкой с разделением всей массы на три фракции – чай листовой, чай мелкий и крошка.

Зеленый байховый чай отличается от чёрного отсутствием специфического чайного вкуса и аромата и более выраженной терпкостью. Это своеобразный напиток светло-зелёного цвета с золотистым оттенком, с тонким ароматом, сочетающим запах свежевысушенного сена, увядшего земляничного листа и лепестков розы или цитрусовых. Благодаря содержанию кофеина и высокой Р- и С-витаминной активностью зелёный чай признан лечебным. Содержание в чае фтористых соединений способствует сохранению зубной эмали. Зелёный чай повышает тонус пищеварительного тракта, способствует улучшению состава крови и накоплению витамина С в почках, печени, надпочечниках и селезёнке.

Сущность традиционной технологии производства жёлтого чая состоит в завяливании или даже высушивании сырья в тени либо на солнце, в зависимости от чего чай делят на теневой и солнечный. По этой технологии процесс ферментации протекает лишь во время скручивания, но значительная часть хлорофилла при этом всё же разрушается, и готовый продукт имеет более тёмную окраску, чем неферментированный зелёный чай.

По внешнему виду жёлтый чай почти не отличается от чёрного, только чаинки имеют едва различимый оливковый оттенок. Вкус настоя приятный с мягкой терпкостью, без резкости, свойственной чёрным чаям. Аромат не имеет сходства ни с одним из привычных чайных запахов – это запах цветущего поля в знойный день. Цвет разваренного листа в результате неполного (частичного) ферментирования неоднородный, пестрый.

Красный чай сочетает некоторые свойства чёрного и зелёного чаёв. Отличительной особенностью красного чая, позволяющей определить подлинность этого высококачественного продукта, является окраска распаренного листа – красная по краям и зеленоватая в центре. Это объясняется остановкой процесса ферментации листьев чая в момент приобретения ими такой окраски. Полуферментированный чайный лист сушится («обжаривается») и лишь после этого поступает на скручивание. Такая последовательность операций позволяет сохранить примерно в два раза больше катехинов, чем при производстве чёрного чая. Поэтому красный чай гораздо экстрактивнее чёрного и ценнее по вкусовым качествам, Р- и С-витаминной активности. Своё высокое качество он сохраняет дольше, чем чёрный чай, так как меньше подвержен окислительным процессам.

1.3 Классификация чая

Начнём издалека, с теоретической части: без элементарных знаний составить профессиональную чайную карту нелегко, вернее, просто не возможно.

Итак, чай – кустарник, из листьев которого и готовится этот культовый во многих странах напиток. Различные сорта если и существуют, то их немного. Имеют значение скорее климат, почва. Откуда же берётся столь изобильное разнообразие? Весь секрет - в изготовлении. Но сначала давайте разберёмся с классификацией.

Сегодня чай – напиток модный. Вот и появляется деление чая на утренние, вечерние сорта, на те, которые можно пить с молоком, вареньем, сахаром, и «самостоятельные».Делят чай и по странам происхождения – китайский, японский, индийский, цейлонский, кенийский (Грузия и Краснодар остались в советском прошлом). Конечно, такая градация имеет право на жизнь, но, на наш взгяд, разумнее не изобретать велосипед, а воспользоваться уже существующей классификацией, разработанной в стране с тысячелетней чайной культурой (имеется в виду Китай). Там чай различают по цвету, и каждому соответствует свой способ изготовления. (1)

В процессе первичной переработки чайного листа получают фабричные сорта чая, купажируя которые на чаеразвесочных фабриках готовят торговые сорта, направляемые в продажу.

В зависимости от обработки чайного листа, и только от этого, различают чёрный, зелёный, красный и жёлтый чай. По характеру механической обработки чёрные и зелёные чаи делятся на рассыпные, прессованные и экстрагированные.

На мировой рынок поступает чай следующих разновидностей и типов:

байховые чаи – чёрные, зелёные, жёлтые и красные (оолонги);

прессованные – кирпичные (чёрные и зеленые), плиточные (чёрные и зеленые) и таблетированные (чёрные и зеленые);

экстрагированные чаи, представляющие собой концентрированные жидкие или сухие (быстрорастворимые) экстракты чёрного и зелёного чая.

Деление байховых чаёв на типы (чёрный, зелёный, жёлтый, красный) обусловлено не только различным видом и окраской (как в сухом состоянии, так и в настое), но главным образом разным характером биохимических процессов, протекающих при изготовлении, а следовательно, особенностями химического состава, вкуса и аромата. Если, например, при переработке свежего чайного листа создают условия для интенсивного протекания окислительных процессов – ферментации, то получают чёрный чай. Интенсивность и оттенок цвета чёрного настоя в основном зависят от количества флобафенов – продуктов окисления и конденсации катехинов, а также и от других окрашенных соединений, образующихся при взаимодействии окисленных дубильных веществ с некоторыми аминокислотами. Дубильные вещества и аминокислоты участвуют и в создании аромата готового чая. Различная терпкость вкуса чая разных типов обусловлена степенью окисленности и уплотнения соединений дубильного комплекса.

Продукт полярного вида – зеленый чай с зеленовато-золотистым настоем и терпким вкусом получают путём полного прекращения окислительных процессов в самом начале переработки свежего чайного листа с помощью прогрева его до высокой температуры. При выработке зелёного чая стремятся сохранить исходные свойства свежего чайного листа – его цвет, обусловленный хлорофиллом, содержание театанина, кофеина, аскорбиновой кислоты и др. Поэтому основным процессом производства зеленого чая является фиксация в листе естественного химического состава, что достигается пропариванием свежесобранного листа острым паром для инактивирования ферментов. В его вкусе и аромате преобладает нотка свежей зелени. Особенно ценятся чай весеннего сбора, который происходит в начале апреля. Но, кроме всего остального, большую роль играет и качество самого чайного куста. То есть, насколько хорошо за ним ухаживали, в точности ли соблюдали критерии сбора и тонкую технологию изготовления.(2)

Красный и жёлтый типы чая занимают промежуточное положение между чёрным и зеленым, являясь полуферментированными чаями. При этом красные чаи, у которых степень окисления компонентов (ферментации) более выражена, стоят ближе к чёрным, они наиболее ароматны, в виду высокого содержания растворимых ароматических альдегидов, а жёлтые – к зеленым. В зелёном и жёлтых чаях ароматические альдегиды находятся в связанном состоянии, поэтому меньше переходят в настой. Для получения жёлтого чая используется самое высококачественное сырьё – молодые побеги, преимущественно почки чайного листа; поэтому все сорта жёлтого чая - только высокие.

Сущность традиционной технологии производства жёлтого чая состоит в завяливании или даже высушивании сырья в тени либо на солнце, в зависимости от чего чай делят на теневой и солнечный.

1.4 Характеристика условий и сроков хранения

Каким бы высоким качеством не обладал чай, выработанный промышленностью, в процессе доставки к покупателю он может полностью утратить свой ценные свойства при несоблюдении условий хранения. Резкое ухудшение качества может произойти и позже – при неумелом хранении его потребителем.

Это объясняется высокой гигроскопичностью чая и его способностью активно поглощать посторонние запахи (передавая их настою), а главное – терять собственный аромат.

При влажности байховых чаёв выше 8% утрачивается их ароматичность, чай «стареет». С возрастанием влажности до 12-13% чай плесневеет. Неприятный запах плесени легко воспринимается всей партией чая. Менее всего свойства сорбции и десорбции выражены у прессованных чаёв, а среди байховых – у зелёного чая. В пределах одного типа наименее гигроскопичны более высокие сорта листового чая, что обусловлено целостностью листа и хорошей его скрученностью. Сохраняемость исходных свойств чая в первую очередь определяется степенью герметичности, чистотой упаковки и отсутствием в ней постороннего запаха, а также соответствием условий хранения свойствам чая как коллоидно-капилярно-пористого тела.

Хранить чай следует в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 60-65% (но не выше 70%), не допуская соседства со скоропортящимися и резко пахнущими товарами.

В складах ящики с чаем устанавливают на подтоварники в штабели высотой в 4-5 ящиков на расстоянии 5-10см от пола и 50см от стен и между штабелями.

Для чая различных типов и разновидностей ГОСТами предусмотрены гарантийные сроки хранения (например, для нерасфасованных чёрного и зелёного байховых чаёв – 5 мес., для расфасованных – 8-18 мес.), по истечении которых путём экспертизы решается вопрос о возможности и сроках его дальнейшего хранения или немедленной реализации.

Перевозят чай всеми видами транспорта в соответствиями с правилами перевозок грузов. Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и незаражёнными амбарными вредителями. При транспортировании на автомашинах чай должен быть предохранён от воздействия от атмосферных осадков.

2. Исследовательская часть

2.1 Объект и методы исследования

Объектами нашего исследования являются три марки чёрных байховых чаёв.

Объект №1:Среднелистовой чай «Batik», стандарт F.B.O.P. (Flowery Broke Orange Pekoe), имеет высокое содержание чайной почки «типсы», которая придаёт этому напитку тонкий цветочный аромат, способный подарить хорошее настроение и вдохновение. Состав: чай чёрный байховый натуральный, среднелистовой, цейлонский. Высший сорт. Чай расфасован в пачки по 100 г.

Произведён: Украина, г. Киев, КОФ, Туполева, 12, «Соломия», тел. (044) 422-04-24, E-mail: solomiya@stoic.kiev.ua

Объект №2:Цейлонский крупнолистовой чай «Царская корона», Майский чай, стандарт ОР (Orange Pekoe), Производитель: компания «Май», страна выращивания: Шри-Ланка, страна упаковки: Украина, Киев. Высший сорт.

Объект №3: Листовой чай «Lipton Yellow Label» .Производитель: «Хиндустан Левер ЛТД».Страна выращивания: Индия. Страна упаковки: Индия.

Общая оценка качества, включает в себя оценку маркировки, упаковки, органолептических и физико-химических показателей.

При оценке маркировки оценивается наличие и достоверность полной информации и корректность рекламных заявлений, если такие имелись на упаковке. При оценке упаковки учитывается насколько она герметична, практична и способна обеспечить целостность содержимого.

2.2 Оценка качества по органолептическим показателям

Оценка органолептических показателей включает такие показатели: аромат, вкус, цвет настоя, крепость и внешний вид развёрнутого листа. Аромат и вкус связанны между собой как братья близнецы, дополняя друг друга, они дают полную картину прелести чая.

Для оценки органолептических показателей были взяты чёрные чаи трёх торговых марок: «Batik», «Майский», «Lipton Yellow Label».

Табл.2.1

Оценка органолептических показателей чёрного чая «Batik», стандарт F.B.O.P.

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование показателя |  Характеристика исследуемого образца |
|  Вкус и аромат |  Аромат приятный, вкус насыщенно терпкости (отлично). |
|  Настой |  Яркий, прозрачный, интенсивный (отлично). |
|  Цвет разваренного листа | Однородный, коричнево-красного цвета (отлично).  |
|  Внешний вид листа (уборка) |  Скрученный, однородный, ровный (отлично).  |

Наш образец соответствует высшему сорту чая. По всем показателям чай получил хорошую оценку. Особенно хотелось бы выделить очень нежный, приятный вкус, который прекрасно сочетается с лёгким цветочным ароматом. Всё это возможно, благодаря чайной почке «типсе». Многим потребителям не безразлично, как выглядят чаинки на дне заварочного чайника, не напоминают ли они жалкую труху. «Batik» порадовал нас ровными однородными листами, что ещё раз подтверждает высокое качество данного образца.

Табл.2.2

Оценка органолептических показателей чёрного чая «Майский», «Царская корона».

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование показателя |  Характеристика исследуемого образца |
|  Вкус и аромат |  Нежный аромат, вкус терпкий, недостаточно крепкий (удовлетворительно). |
|  Настой |  Яркий, насыщенный, прозрачный (отлично). |
|  Цвет разваренного листа | Однородный, коричнево-красного цвета (отлично).  |
|  Внешний вид листа (уборка) |  Хорошо скрученный, однородный, ровный (отлично).  |

Данный образец соответствует второму сорту чая. Его настой, цвет разваренного листа и уборка получили более высокие показатели, чем оценка крепости, и могли бы приравнять данный образец к высшему сорту. Внешний вид чая заслуживает высокой оценки. Он в первую очередь однородный, ровный и к тому же очень хорошо скручен. Что же касается других органолептических показателей, то можно сказать так: вкус ненасыщенный, и крепким чай назвать тоже нельзя.

Табл.2.3

Оценка органолептических показателей чёрного чая «Lipton Yellow Label».

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование показателя |  Характеристика исследуемого образца |
|  Вкус и аромат |  Аромат приятный, вкус средней терпкости (хорошо). |
|  Настой |  Недостаточно яркий, прозрачный (хорошо). |
|  Цвет разваренного листа | Однородный, коричнево-красного цвета (отлично).  |
|  Внешний вид листа (уборка) |  Хорошо скрученный, ровный (отлично).  |

Чай «Lipton Yellow Label» соответствует первому сорту чая. Данный образец не впечатлил своим вкусом, цвет настоя достаточно насыщенным тоже нельзя назвать. А такие показатели как уборка и цвет разваренного листа вполне могли бы соответствовать высшему сорту чая. Внешний вид аккуратный, ровный, однородный.

В соответствии с действующим законодательством Украины, на упаковке должна быть следующая информация: название чая, его производитель, сорт и дата изготовления. О внешнем виде чайного листа не говорится ничего. Во всём мире принято, что чай должен продаваться с указанием типа листа, а не сорта, как это происходит в Украине. Производитель ограничивается лаконичной надписью – «чай листовой», что может соответствовать и крупным, и средним, и мелким размерам листа. Эти замечания касаются чая «Lipton» и «Batik».

2.3 Характеристика физико-химических показателей чая

Чайный лист обладает свойством высоко впитывать влагу и посторонние запахи, поэтому упаковка должна быть герметичной, чтобы не дать улетучиться ароматическому букету из 30 различных эфирных масел. Для продажи недорогих чаёв обычно используют коробочку из ламинированного картона с полиэтиленом. Упаковка всех представленных торговых марок чёрного чая нареканий не вызывает. Мы остались довольны качеством упаковки чаёв: «Batik», «Майский чай. Царская корона», «Lipton Yellow label».

На качество чая огромное влияние оказыают физико-химические показатели продукта.

Табл.2.1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   |  Характеристика образца | Характеристика образца  |  Характеристика образца |
|  Наименование показателя | «Batik» |  «Майский чай. Царская корона» |  «Lipton Yellow label» |
|  Массовая доля влаги, % |  6,9 |  7,9 |  7,5 |
|  Массовая доля водорастворимых, экстрагированных веществ, % |  35,1 |  31,1 |  32,4 |
|  Массовая доля металломагнитной примеси, % |  0,0003 |  0,0005 |  0,00047 |

Оценка физико-химических показателей чёрных чаёв: «Batik», «Майский чай. Царская корона» «Lipton Yellow label»

Из трёх исследуемых образцов, у чая «Batik» самая низкая массовая доля влаги, она составляет 6,9%. Самая высокая – у чая «Майский чай. Царская корона», и находится на уровне – 7,9%.В соответствии со стандартом ГОСТ1938-99 массовая доля влаги трёх чёрных чаёв не превышает допустимых норм.

Массовая доля водорастворимых, экстрагированных веществ наиболее высокая в чае «Batik», следовательно и вкусовые качества у этого продукта выше, чем у двух других исследуемых образцов. Этот же показатель свидетельствует о более низком качестве чаёв «Майский чай. Царская корона» и «Lipton Yellow label» и относит их ко второму и первому сорту соответственно.

Диаграмма 1.3.1 Продажа чёрных и зелёных чаёв в Украине.

Как мы видим, большую долю продаж занимает чёрный байховый чай. Продажа зелёных чаёв увеличивается в летнее время года. Это соответствует тому, что у зелёного чая, более выражены тонизирующие свойства

2.4 Структура ассортимента чая в магазине «Сильпо»

Ассортимент чая в магазине «Сильпо» достаточно широкий. Он представлен такими известными марками, как «Липтон», «Дилмах», «Брук Бонд», «Беседа», «Майский чай», «Принцесса Нури», «Принцесса Гита», «Ахмад», «Гринфилд», «Маброк», «Хейлис», «Лисма», «Батик» и «Аскольд». Также в универсаме предоставлен большой выбор чёрных и зелёных чаёв на развес.

Лидером продаж на сегодняшний день является чай «Липтон». Эта хорошо раскрученная марка представлена большим разнообразием пакетированных и листовых чёрных, зелёных и ароматизированных чаёв.

По нашему мнению здесь большую роль играет реклама, так как во время органолептического анализа, он получил среднюю оценку. Реклама, в первую очередь, - двигатель не прогресса, а потребительского поведения. При виде упаковки в характерном жёлто-красном оформлении в уме сама собой включается песенка «Липтон, Липтон – ча-ай…» И несмотря на то, что многих это раздражает, Lipton сегодня – безусловный лидер среди чайных марок и имеет свои 31,3% потребителей. Впрочем, все марки-лидеры хорошо обеспечены рекламной поддержкой.

На втором месте по продажам, находится чай «Ахмад». Ассортимент этой торговой марки уникален большой номенклатурой расфасовки листового чая: 50г, 100г, 200г; и пакетированного – 25пак., 40пак., 100пак. По желанию покупатель может выбрать себе чёрный, зелёный или листовую смесь; ароматизированный бергамотом или жасмином прекрасный напиток.

Замыкает тройку лидеров «Майский чай». Этот брэнд отличается от предыдущих двух широким диапазоном цен. Так, например, «Майский чай. Чёрный бриллиант»-90г стоит 4,90грн., а «Майский чай. Индийский слон»,90г- 2,79грн. Из ассортимента этой торговой марки, потребитель сможет выбрать себе чай не только по вкусу, но и по своему достатку.

В целом по магазину, чёрный чай представлен 127 марками, 59 из которых – чёрный листовой чай (крупнолистовой, среднелистовой и мелкий), 68- пакетированный. Зелёный чай представлен 53 марками, 31 из которых- листовые, а 22- пакетированные. Остальной чай представлен 28 видами(весовой, травяной и фруктовый). Весовой чай замечателен многообразием самых различных и экзотических добавок. Так, например, большой популярностью пользуется чёрный чай с добавлением листочков (иголок) экзотического южного кустарника ройбуш. Ройбуш- в переводе с африканского означает «красный кустарник». Этот напиток обладает ярким, очень приятным кисло-сладким освежающим вкусом, что является причиной его большой популярности среди народов Южной Америки. Как, гласит легенда, ройбуш – подарок великодушных богов, и является источником крепкого здоровья, долгой молодости и кипучей энергии.

В разнообразии зелёных чаёв выделяется мате с добавкой лимонной цедры или сушёной земляники. Мате помогает при умственном утомлении и головных болях, улучшает способность концентрации внимания, подавляет чувство голода. Здесь каждый покупатель может визуально оценить качество обработки листа (которое не спрятано под красивой упаковкой), выбрать наиболее понравившийся аромат из множества предложенных вариантов, а потом купить и наслаждаться этим замечательным напитком.

Диаграмма 2.4.1 Процентное соотношение продаж разных видов чаёв в универсаме «Сильпо».

Как мы видим, среди всех чаёв наибольшей популярностью пользуется чёрный листовой байховый чай. На наш взгляд, это во многом связанно с тем что, сегодня в Украине потребитель отдаёт предпочтение листовому чаю, потребление которого по сравнению с прошлыми годами значительно выросло, а вот уровень продаж гранулированного чая падает. Что касается чая в пакетах (tea bags), в шутку называемого «чайниками» быстрым, то можно смело прогнозировать рост его популярности, который наблюдается уже сейчас. Этот вид чая потребляют в основном вне дома – в офисах, институтах, кафе и т.д. Специалисты считают, что в отличие от своего листового собрата, требующего ортодоксального заваривания в чайнике, tea bags – чай для энергичных молодых людей, у которых нет времени на церемонии

Зеленый чай продаётся слабее, чем чёрный. По нашему мнению, это происходит потому, что в «советский» период на территорию Украины этот продукт почти не завозился. И долгое время наш потребитель не мог даже попробовать этот напиток. На сегодняшний день, потребитель только ознакомился с ним и его целебными свойствами. Ценность зелёного чая просто трудно переоценить. Мало того, что он повышает работоспособность, даёт человеку как бы новые и свежие силы. Зелёный чай выводит из организма свинец, шлаки, радионуклиды. И если ежедневно выпивать несколько чашек такого целебного напитка, можно прекрасно очиститься и избежать ряда болезней.

Выводы и предложения

Несмотря на сорта чая и упаковки у торговых марок, представленных сегодня на украинском рынке, потребители продолжают потреблять в основном классический цейлонский чёрный крупнолистовой чай. Уверенные позиции занимает чай в фильтр-пакетах, однако объёмы его продаж остаются неизменными. Увеличение продаж приходится только на зелёные чаи, каркаде («суданская роза») и фиточаи с оздоровительным эффектом. Связанно это с ростом заботы о своём здоровье.(5)

Чай воздействует на организм человека своим составом. Он тонизирует, действует как мягкий стимулятор на физическую и психическую активность человека; улучшает деятельность пищеварительной системы, нормализует кровяное давление, снижает уровень холестерина в крови.

Каково же качество чая, ввозимого на Украину?

Сырьё ввозят разное, следовательно, и чай бывает разный: разного качества, разных «грейдов» и сортов. Сказать, что ввозимый в Украину чай хуже, чем чай ввозимый, например, в Англию, нельзя. Просто доля ввозимого в нашу страну качественного сырья ниже, зависит непосредственно от возможностей наших потребителей (хороший чай не может быть дешевым!). Сегодня потребители становятся более требовательными к качеству продуктов и готовы купить меньшее количество качественного продукта по более высокой цене.

Однако, на качество чая влияет множество факторов, один из важнейших – технология производства. Ведь какое бы не было изначально высококачественное сырьё, если нарушена технология сушки или ферментации чайного листа, то конечный результат производства сможет только разочаровать потребителя своим вкусом, ароматом, настоем и т.д.

И всё же, приятно радует одно – стремление пить чай по–человечьи в нашем народе окончательно недоистреблено! Хотим по-прежнему чаю хорошего, разного и, что самое главное, круглый год. А коль желание есть, естественно, и спрос будет.

Сегодня в Украине потребитель отдаёт предпочтение листовому чаю, потребление которого по сравнению с прошлыми годами значительно выросло, а вот уровень продаж гранулированного чая падает. Что касается чая в пакетах (tea bags), в шутку называемого «чайниками» быстрым, то можно смело прогнозировать рост его популярности, который наблюдается уже сейчас. Этот вид чая потребляют в основном вне дома – в офисах, институтах, кафе и т.д. Специалисты считают, что в отличие от своего листового собрата, требующего ортодоксального заваривания в чайнике, tea bags – чай для энергичных молодых людей, у которых нет времени на церемонии.

Нами были исследованы три образца чёрных байховых чаёв: «Batik FBOP», «Майский чай. Царская корона» и «Lipton Yellow Label». Все образцы по указанию изготовителей (надписям на упаковках) должны соответствовать высшему сорту чая. Однако, во время нашего исследования обнаружено, что только чай «Batik FBOP» отвечает всем стандартам чая высшего сорта. «Майский чай. Царская корона» разочаровал нас своим вкусом, настоем и ароматом, и поэтому соответствует, по нашему мнению, только второму сорту. «Lipton Yellow Label» имеет вкус средней терпкости и недостаточно яркий настой. Именно по этим признакам, мы отнесли его к первому сорту чая.

**Литература**

1. Журнал для производителей, реализаторов и потребителей напитков «Drinks» №8.2006г

2. Журнал для производителей, реализаторов и потребителей напитков «Drinks» №1.2005г

3. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров: Учебник для товаровед. Фак. Торг.вузов. – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1986. – 208с.

4. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров: Учебник для товаровед. отд-ний техникумов торговли / Докторов Т. Г., Кудян А.Н., Пономарёв П.Ф., Слепнева А.С. – М.: Экономика, 1979. – 400с.

5.Жунал для производителей , продавцов и потребителей продуктов и напитков. «Продукты и напитки» №3.2002

6. Журнал для производителей, реализаторов и потребителей напитков «Drinks» 5,2003г

7. Деловой журнал « У світі кави та чаю» №5.2006

8. ГОСТ 1938-90 «Чай чёрный байховый фасованный» технические условия.

9. ГОСТ 1936-85 «Чай» правила приёма и методы анализа.

10. Шнаппауф Рудольф А. Практика продаж. Справочное пособие по всем ситуациям в сбыте. – 2-е изд., перераб. и доп.: Пер. с нем. – М.: АО «Интерэксперт», 2000,- 480с.

11. Безопасность питания: современные проблемы: Пособие-справочник / Сост.: А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинский, Л.В. Романов, О.Е. Фёдорова – Черновцы: Книги – 21,2005. – 456с.