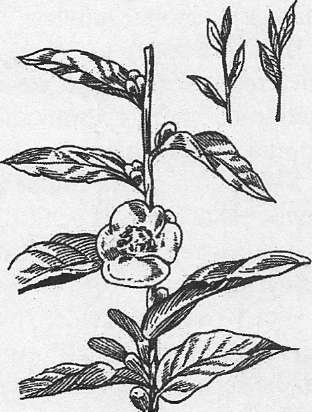
**ЧАЙ**

В России чай впервые появился более 300 лет назад (в 1638 г.), его ввозили из-за границы. Первый же чайный куст был высажен в 1818 г. в Крыму, в Никитском ботаническом саду. В настоящее время чай на больших площадях выращивают в Грузии, Азербайджане и Краснодарском крае.



Чай получают из молодых верхушечных побегов (флеше) многолет­него вечнозеленого кустарника или дерева (см. рис.), растущего в райо­нах с субтропическим и тропическим климатом. Напиток чая - один из самых распространенных на земном шаре. Он утоляет жажду, снимает мышечную и нервную усталость, улучшает кровообращение и дыхание.

В состав готового чая входят различ­ные соединения, обусловливаю -щие его аромат, цвет и тонизирующие свойства: дубильные вещества или чайный танин, кофеин (0,36-4,2%), белковые вещества, эфирные масла, зола, пектиновые веще­ства, витамины (Р, С, В1 РР, пантотеновая кис -лота), ферменты, кислоты (щавелевая, лимонная, яблочная и др.).

По способу обработки чай делят на байховый (черный и зеленый), прессованный - плиточный (чер­ный и зеленый) и кирпичный (зеленый). Выпускают также чай экстрагированный, представляющий собой концентрированный жидкий экстракт черного или зеленого чая. Кроме того, выпускают чай для разовой заварки в пакетиках массой нетто 2-3 г, а также чай быстрорастворимый, получаемый путем сушки экстракта свежезаваренного чая.

По виду и размеру чаинок чай вырабатывают 3-х видов: *крупный* (ли­стовой), *мелкий, гранулированный.*

Собранный чайный лист сначала завяливают. Затем лист скручива­ют в машинах-роллерах и подвергают ферментации при относительной влажности воздуха 98% и комнатной температуре в течение 3-5 ч. Чай при этом приобретает коричневый цвет в результате окисления дубиль­ных веществ. При ферментации из продуктов гидролиза крахмала, ду­бильных веществ и белков образуются ароматические вещества, прида­ющие чаю вкус и аромат.

После этого лист сушат (при сушке окончательно формируются вкус и аромат чая), сортируют, купажируют (смешивают) и упаковывают.

**Чай черный байховый** фасованный выпускают сортов Букет, высший, 1, 2 и 3-й. По размеру чаинок чай подразделяют на крупный (листовой), мелкий, гранулированный.

Чай сорта Букет должен иметь полный букет, тонкий нежный аро­мат, приятный тонкий с терпкостью вкус, яркий, прозрачный, интенсив­ный («вышесредний») настой, однородный цвет со светло-коричневым оттенком; уборка (внешний вид) ровная, однородная, чаинки хорошо скрученные.

Чай высшего сорта должен иметь тонкий приятный аромат, терпкий вкус, яркий («средний») прозрачный настой, ровный со светло-коричне­вым оттенком цвет разваренного листа, ровную однородную уборку, хо­рошо скрученные чаинки.

Чай 1-го сорта имеет недостаточно тонкий и нежный аромат, прият­ный с терпкостью вкус, менее яркий настой, менее однородный цвет раз­варенного листа с коричневым оттенком; уборка чая неровная, чаинки хорошо скрученные.

У чая 2-го сорта более слабый аромат, недостаточно терпкий вкус, прозрачный («нижесредний») настой, темно-коричневый цвет разварен­ного листа с зеленоватым оттенком, неровная уборка, недостаточно скру­ченные чаинки.

Чай 3-го сорта имеет грубоватый вкус и аромат, темноватый слабый настой, неоднородный темно-коричневый цвет разваренного листа с от­тенком зелени, неровную уборку, плохо скрученные чаинки.

Массовая доля влаги в чае не более 8%. Содержание высевок и крошки не должна превышать 5%, сорт Букет - 1%.

Не допускается к приемке чай с плесенью, затхлостью, кисловатостью и другими посторонними запахами и привкусами.

**Зеленый байховый чай** получают без завяливания и ферментации. Ли­стья для получения зеленого чая подвергают пропариванию для разрушения ферментов и сохранения зеленой окраски листа, скручиванию и высушиванию. По виду и размеру чаинок зеленый чай вырабатывают крупным (листовым), мелким, гранулированным.

По качеству зеленый чай делят на сорта Букет, высший, 1, 2 и 3-й. Чай сорта Букет имеет аромат тонкий, нежный, вкус терпкий, настой прозрачный, светло-желтый, уборку ровную, однородную. Чай высшего и 1-го сортов имеет те же показатели, но менее нежный аромат. У чая 2-го и 3-го сортов аромат грубоватый, настой темно-желтый с красно­ватым оттенком, мутноватый, уборка неровная.

Массовая доля влаги во всех видах и сортах чая не более 8%, массо­вая доля кофеина 2,8% в чае сорта Букет, 2,7% в чае высшего сорта и от 2,6% до 1,8% в чае 1, 2 и 3-го сортов. Экстрактивных веществ 28-35%.

Не допускается смешивание крупного и мелкого чая.

**Плиточный черный и зеленый чай** вырабатывают из высевок и крош­ки чайного листа путем их прессования.

Черный плиточный чай по качеству делят на высший, 1, 2 и 3-й сорта, зеленый плиточный выпускают только 3-го сорта. Аромат и вкус чая приятные, полные с терпкостью, грубоватые у чая 2-го и 3-го сорта, без затхлости. Настой чистый, коричневый с темно-красным оттенком до бурого у чая 3-го сорта. Массовая доля кофеина от 2,2 до 1,8%, влаги - не более 9%.

**Кирпичный зеленый чай** получают из крупных, старых, огрубев­ших листьев и побегов чайного растения со специальной технологи­ей путем прессования в кирпичи массой нетто до 2 кг. Аромат и вкус, свойственные зеленому кирпичному чаю, настой красно-желтый. Массовая доля танина 3,5%, влаги - не более 12%. На сорта чай кир­пичный зеленый не делят.

Содержание токсичных элементов и пестицидов в чае не должно пре­вышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и стандартными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.1

Используют чай как горячий или холодный напиток.

Чай быстро воспринимает запахи и влагу, что ухудшает его качество, поэтому его упаковывают в несколько видов бумаги - внутреннюю и этикетную, картон, подпергамент, товарную бумагу, а для упаковки чая высших сортов используют фольгу. Применяют также металлические или фарфоровые чайницы. Фасуют чай по 25, 50, 75, 100 и 125 г, а для обще­ственного питания - в полиэтиленовые пакеты по 300 г.

Хранят чай в сухом, чистом , хорошо проветриваемом помещении. на деревянных стеллажах при относительной влажности воздуха не более 70%. Гарантийный срок хранения чая 8 мес. со дня упаковки.