Введение

Данная курсовая посвящена таким вкусовым товарам как: чай, кофе приправы и пряности.

Этот безумный мир, в котором мы живем, с каждым днем мчится все быстрее и быстрее.

Перефразируя слова белой шахматной королевы из “Алисы в зазеркалье” - даже для того, чтобы остаться там, где мы сейчас стоим – приходиться бежать изо всех сил.

В чем же секрет этого двигателя, который позволяет нам не упустить время и везде и всегда успевать? По нашему продуманному мнению - этим “тайным оружием” успеха – является абсолютно законный и безопасный продукт – естественный природный стимулятор энергии для человека - кофе.

**Кофе -** это тот волшебный компонент современной жизни, который собрал в себе немыслимые противоположности влияния на человеческий организм.

Утром – он может разбудить Вас, а вечером – успокоить. В холод – согреть, а в жару - остудить. Притупить чувство голода, и наоборот – появиться на Вашем столе в качестве аперитива. Кофе может послужить прекрасным завершение обильного принятия пищи.

 Вкус кофе всегда новый, всегда желанный, а если его необходимо разнообразить, в современном арсенале рестораторов есть столько возможностей, что одно только их перечисление заняло бы годы. Ликеры, виски, сиропы, ароматизаторы, различные специи, и конечно на первом месте с кофе всегда стояло молоко.

**Чай** - это совершенно уникальная и "живая" сущность. Чай - это и модель и средство протекания сакрального времени. Чай - это символический центр, вокруг которого становятся возможными общение и взаимопроникновение культур.

**1. Общие сведения о вкусовых товарах.**

Вкусовые товары – это 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. Вкусовые товары содержат органические кислоты, глюкозиды, красящие, бактерицидные и др. вещества. Эти вещества, воздействуя на нервную систему человека, усиливает выделение пищеварительных соков, и улучшают пищеварение. Некоторые вкусовые товары (натуральные плодово-ягодные и овощные соки и вина) содержат минеральные соли, витамины и органические кислоты в значительных количествах и являются ценными диетическими продуктами.

Вкусовые товары 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).

Излишние потребление вкусовых товаров, особенно содержащих алкоголь, никотин и другие сильнодействующие токсические вещества, чрезвычайно вредно и опасно для организма человека.

**Приправы и пряности.**

Для того чтобы улучшить вкус, аромат, а порой и цвет пищи, в кулинарии широко применяют приправы и пряности. Умеренное количество пряностей и пpипpав благотворно влияет на вкус пищи, а, воздействуя на организм, увеличивает выделение пищеварительных соков, обеспечивая более полное усвоение пищи.
Однако излишнее количество пряностей может вызвать раздражение слизистой оболочки пищеварительных органов, что особенно вредно для больных людей. Поэтому необходимо точно соблюдать установленные нормы применения пpипpав, ароматических веществ и пряностей.

**Кофе** - замечательный по своим вкусовым и стимулирующим качествам напиток. Для того чтобы получить истинное наслаждение от кофе, необходимо знать, что вы пьете, из чего состоит тот или иной коктейль и какой вид должна иметь чашка для вашего любимого напитка.

Углеводы, содержащиеся в зернах кофе, оказывают довольно большое влияние на его вкусовые качества. Для завтрака рекомендуется использовать кофейные смеси из Восточно-Африканских сортов. Именно эти сорта обладают максимально тонизирующим действием на организм человека и заряжают энергией на весь день.

**Чай -** один из самых распространённых в мире напитков. Он хорошо снимает утомление и головную боль, повыша­ет умственную и физическую активность, стимулирует рабо­ту головного мозга, сердца, дыхания. Чайное растение синте­зирует в больших количествах катехины (чайный танин), об­ладающие Р-витаминной активностью, а также витамины — аскорбиновую кислоту, тиамин, рибофлавин, никотиновую, пантотеновую и фолиевую кислоты, каротиноиды. Чай явля­йся богатым источником минеральных веществ. Биологиче­ски ценные вещества чая, образуя единый комплекс, благоп­риятно воздействуют на организм человека. Чай хорошо адсорбирует вредные вещества (тяжелые металлы, радионуклиды) и выводит их из организма. Ценные биологические вещества чая оказывают антиокислительное действие на жи­ровой и холестериновый обмен.

 Чай — хороший терморегуля­тор тела — в холодную погоду хорошо согревает, а в жаркую — охлаждает. Лечебные свойства чая обусловлены его антисеп­тическим и бактерицидным действием, проявляемым при болезнях печени, желудка, почек, хрупкости капилляров.

Благодаря разнообразию содержащихся в чае веществ этот напиток хорошо действует на пищеварение и нервную систему, облегчает деятельность сердца и сосудистой системы, понижает кровяное давление и повышает жизненную энер­гию человека.

**1.1 Классификация вкусовых товаров.**

Прежде всего, классификация вкусовых товаров зависят от места происхождения, время сбора, а также от их обработки.

Всё многообразие сортов чая происходит от одного растения и является результатом процесса переработки. Тем не менее, опыт показал, что определенные географические и погодные условия также играют немаловажную роль, так что при классификации чая учитывается множество критериев: степень ферментации чая, особенности процесса производства, а также размер и форма листа. Вместе взятые, эти критерии и способствуют образованию широкой гаммы вкусовых, цветовых и ароматических нюансов, предпочитаемых любителями чая в том или ином сорте.

Сортов ***китайского чая*** существует множество. Из листьев, собранных с одного чайного куста, можно приготовить более 500 сортов чая. Китайцы распределяют чай по шести большим группам, каждая из которых в дальнейшем классифицируется на определенное количество типов и сортов в зависимости от разновидности чайного куста, на котором он выращен, от обработки чайного листа и типа приготовленного из него напитка.

Шесть категорий — это:

• зеленый чай (люй ча);

• черный чай (хэй ча);

• улунский (бирюзовый) чай (улун);

• цветочный чай (хуа ча);

• белый чай (бэй ча);

• красный чай (хун ча).

Иногда выделяют седьмую категорию — желтый чай*,* но этот неуловимый тип часто включают в категорию белого чая*.*

Данная классификация отражает распределение чаев по степени ферментации, то есть биохимического процесса, происходящего вследствие окисления сока чайного листа под действием воздуха или влаги.

**Зелёный чай**

Существует огромное количество разновидностей зелёного чая. Его главная особенность состоит в том, что в процессе обработки практически не происходит ферментации чайного листа. Благодаря этому в его вкусе и аромате преобладает нотка свежей зелени.

**Белый чай**

Белый настоящий чай собирают ранней весной. Сырьём для него служат только почки или почка и два молодых листика, покрытых белым ворсом. Вся обработка заключается в лёгком подвяливании на солнце и высушивании. Благодаря этому в нём максимально сохранены все полезные вещества, которыми так богат чайный лист.

**Жёлтый чай**

Этот чай по своим свойствам очень близок к зелёным, однако имеет свои характерные признаки. Во-первых, для его изготовления собирают только почки. А во-вторых, в процесс его приготовления включена особая стадия "томления", что придаёт листьям и настою желтоватый цвет и совершенно изумительный аромат.

**Улунский чай**

Улунский чай (У ЛУН - чёрный дракон) вобрал в себя свежесть и чистоту зелёного чая, насыщенность и сладость красного чая, и душистый аромат цветов. Никакой другой чай не обладает таким огромным разнообразием вкуса и аромата.

Для лучшего восприятия достоинств улунских чаёв применяется особый способ заваривания - "гунфу ча", возникший на Тайване в конце XIX века. Этот способ требует специальной посуды, предметной среды, знаний и состояний. Гунфу Ча предполагает демонстрацию чайным мастером искусства приготовления чая с соблюдением всех требований чайного ритуала.

**Красный чай**

Эта группа чаёв имеет очень высокую степень ферментации, что даёт выраженный красно-коричневый цвет настоя. К ним относятся те чаи, которые в Европе традиционно называют "чёрными". Красные чаи обладают яркими, цветочно-древесными, нектарными и медовыми ароматами, насыщенным терпким вкусом, дающим длительное сладковатое послевкусие.

**Чёрный чай**

В ряду китайский чаёв чёрный чай занимает совершенно особое место. После достижения полной ферментации чайный лист выдерживают в земляных погребах. В результате чай приобретает очень специфичный густой аромат и яркий, насыщенный вкус. Этот чай можно сравнить с коньяком, который с возрастом лишь набирает силу.

**Цветочный чай**

Это зелёный чай, впитавший в себя ароматы специально выращенных для этой цели цветом жасмина и магнолии, которые придают ему необычные и яркие вкусовые оттенки.

**Классификация кофе**

Вкусовые и ароматические характеристики кофе сильно зависят от места произрастания, высоты над уровнем моря, состава почвы, количества осадков, выпадающих в той или иной местности, времени сбора урожая и способа его первоначальной обработки. Благодаря этим факторам кофе приобретает те или иные оттенки, меняется вкус, аромат, насыщенность напитка. Именно по этому принята географическая классификация кофе по месту его произрастания. Кофе называют по имени местности, где он выращен, или порта вывоза. Многочисленные виды кофе разделяют на группы в зависимости от места произрастания:

1. Бразилия - хорошая экстративность, вкус уравновешаный, терпкий, с легкой горчинкой, аромат средневыраженный.

2. Колумбийский - обладает полным, мягким, сладковатым вкусом с мягким ореховым тоном.

3.Ямайский – утонченный напиток с неповторимым вкусом и ярко выраженным ароматом.

4. Йемен – вкус богатый, привкус винный.

5. Кения – крепкий, терпкий, пряно-острый, с сильной кислотностью,

винным вкусом, и великолепным ароматом.

6. Индия – нежный, вкус богатый, слегка кисловатый.

7. Танзания – ярко – выраженный аромат, острая кислотность

8. Гавайи – обладает насыщенным сладким вкусом и очень богатым букетом.

9.Индонезия, Ява – полный сладковатый вкус. Необычный привкус и аромат дыма.

10.Суматра – полный острый вкус с деликатной кислотностью.

11.Эфиопия – полный винный вкус с редкими тонами смородины.

**2.Чай, кофе. Ассортимент, характеристики.**

Чай

В Европе и Азии, в Австралии и на Американском континенте, на полярных станциях Антарктиды – везде, где ступала нога человека, пьют чай – самый популярный напиток планеты. Самый популярный и в то же время полный загадок и непостижимых тайн для большинства любителей горячего и холодного, бодрящего и успокаивающего, ароматного и вкусного настоя. Так кто же он такой, этот фаворит человечества? Итак, знакомьтесь – тот самый чай!

           Чай – Camellia (Thea) Sinensis (лат.)

 Тип: ANGIOSPERMAE (Покрытосеменные),

 Класс: DICOTYLEDONES (Двудольные),

 Отряд: PARIETALES,

 Семейство: THEACEAE (Чайные), сейчас CAMELLIAE (Камелиевые),

 Род: THEA (Чай),  сейчас CAMELLIA (Камелия),

 Вид: SINENSIS (Китайский, -ая).

Чай – двоюродный брат камелий, красивейших и ароматнейших цветов. Дикорастущие кусты чая достигают трех метров в высоту, однако большинство кустов, выращиваемых на плантациях, достигают в высоту около полутора метров.

Долгое время европейцы полагали, что китайские чайные кусты — единственный вид чая, и лишь в XIX-м веке, после открытия чайных деревьев в индийской провинции Ассам, ученым пришлось признать, что чай имеет и другой вид.

Размеры чайного куста определяются широтами, в которых он произрастает: чем ближе к экватору, тем выше чайный куст. Лучше всего кусты чая растут между тропиками Рака и Козерога на высоте 500—3500 метров над уровнем моря. Чтобы чайный куст давал качественный лист, ему крайне необходимо, помимо тепла, ещё одно непременное условие – влага, влага и ещё раз влага.

Чай любит влагу в двух видах: во-первых, повышенную влажность воздуха, атмосферу хорошо натопленной бани; во-вторых, влагу в виде осадков, в виде частого и обильного полива. Но чай не выносит ни малейшего застоя воды под корнями: они должны омываться водой, а не находиться в воде. Вот почему чай взбирается на горные склоны, на крутые террасированные холмы, где вода может стремительно стекать, почти не задерживаясь.

Чайный куст исключительно долговечен – он может жить и плодоносить сто и более лет. Правда, от биологического срока жизни чая надо отличать хозяйственный срок. Практика показала, что по истечении определённого времени чайный куст снижает количество и отчасти качество своей «продукции» – листьев. Поэтому считается, что экономически выгодно держать чайный куст в долинах по 40-50 лет, а на склонах – по 60-70 лет. Это и есть хозяйственный срок жизни чая.

 В Шри-Ланке прекрасные высокогорные плантации были полностью уничтожены (вырублены) после 70-80 лет существования. Два процента плантаций перезакладывают теперь каждый год. На плантациях чайные кусты высаживают вдоль склонов холмов и гор прямыми рядами. При таком способе посадки удается предотвратить вымывание почвы в сезоны дождей и повысить урожайность чая. Этим достигают непрерывности существования плантаций всегда в самом активном, зрелом для плодоношения возрасте.

 Таким образом, продолжительность жизни куста чая на плантации в среднем равна продолжительности жизни одного поколения людей.

Чай разводят исключительно ради листьев. И собирают их столько раз в году, сколько чай вегетирует в данной местности. В тропических странах: в Индонезии, Шри-Ланке, Южной Индии (Мадрас), где всегда лето и чаи вегетирует непрерывно, чайный лист собирают на плантациях круглый год. В Северо-Восточной Индии (Ассаме) сбор продолжается 8 месяцев (с апреля по ноябрь), а ещё севернее, в Китае, – от четырёх до двух раз в году.

 С куста собирают не весь лист, а лишь самые нежные, самые молодые, мягкие и сочные листочки, только-только распустившиеся, а иногда ещё не распустившуюся почку на кончике побега. Эти первые два-три листочка с частью стебелька, на котором они укреплёны, а также почку ещё не распустившегося верхнего листочка вместе называют флешь.

 В некоторых странах, например на юге Индии, собирают и четырёхлистные флеши. Флеши срывают тотчас же, как только они появились, не допуская их перерастания и огрубения. В целом они составляют сравнительно небольшой процент листьев чайного куста. Так, на четвёртом году жизни куста, когда с него делают первый сбор, снимают обычно около 200 г флешей. Однако количество флешей в килограмме свежего листа у агротипов чая неодинаково: их может быть и 1500, и вдвое больше.

 Прежде в Китае при традиционном способе возделывания чая сбор с куста, принявшего стандартную форму, количественно не менялся из года в год. В настоящее время в результате разнообразных агротехнических мер, применяемых на чайных плантациях во всех чаепроизводящих странах, урожайность чая повысилась и варьируется в зависимости от районов произрастания и агротипов от 2 до 12 тыс. кг зелёного листа с гектара.

 В Индии, в Ассаме, средняя урожайность чая 5,5, а максимальная – 12,5 тыс. кг с гектара. Но в других чаепроизводящих районах Индии урожайность значительно ниже: в Западной Бенгалии она составляет 2,5-3 тыс. кг, а в Южной Индии (Мадрас) не превышает 2,7 тыс., причём в засушливые, неблагоприятные годы она падает ещё ниже, а в наиболее благоприятные и на лучших плантациях никогда не превышает 5-6 тыс. кг (средняя же – 3,5 тыс. кг).

 В Шри-Ланке колебания урожайности чая крайне незначительны – от 7 до 7,5 тыс. или в редких случаях 7,75 тыс. кг, что объясняется сравнительной однородностью почвенных и климатических условий.

В зависимости от региона произрастания, чай имеет характерные особенности вкуса, цвета и аромата настоя. Так индийский чай обладает выраженным красноватым оттенком, насыщенными ароматом и вкусом. Чай с острова Цейлона имеет золотистый оттенок и тонкий приятный аромат. Медный настой и насыщенный гармоничный вкус присущи кенийским чаям, а чистый яркий настой и приятный, слегка терпкий вкус — чаям из Индонезии.

 Большой популярностью в мире пользуется зеленый китайский чай — специфический вкус, и цвет этого напитка выделяют его среди чаев из других стран.

Кофе

Кофе - замечательный по своим вкусовым и стимулирующим качествам напиток. Для того чтобы получить истинное наслаждение от кофе, необходимо знать, что вы пьете, из чего состоит тот или иной коктейль и какой вид должна иметь чашка для вашего любимого напитка.

Два самых распространенных сорта кофе: арабика и робуста. Различаются они по виду и по вкусу. Зерна арабики - удлиненные и обжариваются равномерно. Напиток из арабики мягче на вкус и чуть-чуть кислит. Зерна робусты - почти круглые и после обжаривания редко приобретают равномерную окраску. Робуста имеет не такой крепкий настой, но при этом горчит и не так ароматен.

Углеводы, содержащиеся в зернах кофе, оказывают довольно большое влияние на его вкусовые качества. В арабике углеводов значительно больше, чем в робусте, для которого характерно большее содержание кофеина.

Вкус кофе зависит от того региона, где он был выращен. К примеру, индийский кофе арабика на вкус резкий, горьковатый, с сильным ароматом. Колумбийский - имеет мягкий, тонкий аромат и чуть винный вкус. Кофе с Коста-Рики - острый и кисловатый одновременно. Кенийские сорта привлекательны для гурманов тем, что среди оттенков своего вкуса имеют и хлебный. Для завтрака рекомендуется использовать кофейные смеси из Восточно-Африканских сортов. Именно эти сорта обладают максимально тонизирующим действием на организм человека и заряжают энергией на весь день.

**Кофе и организм человека**.  Кофе оказывает стимулирующее и подкрепляющее действие на многие физиологические проявления человека. Прежде всего, он используется как вкусовой возбуждающий напиток. Независимо от характера, пола и цвета кожи, две трети населения земли пьют кофе именно по этим причинам.

В каждом кофейном зерне содержится:

* Железо - обеспечивает формирование гемоглобина крови.
* Хлористый натрий - входит в состав плазмы крови человека.
* Натрий и калий - отвечают за нормальный ритм сердечной деятельности.
* Фосфор и кальций - формируют костную ткань.
* Азот и сера - основа аминокислот белков, обеспечивающих функционирование мышечной и других мягких тканей организма.

В 1819 году французскому ученому Рунге удалось выделить из кофейного экстракта бесцветные шелковистые кристаллы слабогорького вкуса. Водный раствор этих кристаллов по своим возбуждающим действиям во много раз превосходил кофейный отвар. Это вещество было названо кофеином.

**Кофеин** - это алкалоид, содержащийся в семенах кофейного дерева, листьях чайного куста и орехах кола. Используется в медицине для лечения различных видов головных болей. Растворяется в воде и алкоголе. Оказывает возбуждающее действие на центральную нервную и сердечно-сосудистую системы.

После открытия кофеина кофе пережил второе рождение. Кофеин входит в состав более двадцати лекарственных препаратов и способствует восстановлению нарушенных функций некоторых органов человека, поэтому с успехом применяется в медицинской практике.

Кофеин является одним из главнейших растительных алкалоидов. Раздражитель-кофеин - возбуждает и нормализует работу центральной нервной системы. Он признан прекрасным тонизирующим средством, устраняющим вялость, сонливость и апатию, снимающим усталость и стимулирующим работу всех органов человека.

Прием напитка, содержащего кофеин, является своего рода приемом очень малой дозы лекарства, стимулирующего и поддерживающего деятельность всех жизненно важных функций человека.

На западе история кофе насчитывает всего около трех веков, тогда как на Ближнем Востоке кофе был известен античных времен. Первое писанное упоминания о нем относится к IX столетию до н.э. Но еще за много веков до этого многие арабские легенды содержали в себе предание о черном горьком напитке, обладающем сказочной силой и энергией.

В 1000 году до н.э. известный арабский медик Авиценна предлагал кофе как лекарство. Йеменская легенда, относящаяся к 1400 году до н.э. повествует о пастухе Халди, который заметил, что его овцы становятся более резвыми и энергичными после поедания красных ягод, растущих на неизвестном кустарнике. Халди взял эти ягоды с собой в монастырь и попросил местного повара сварить их. В результате получилось горькая, но ароматная жидкость, обладающая стимулирующим действием, снимающая сонливость и усталость.

Ассортимент, характеристики.

В настоящее время на нашем рынке представлен огромный ассортимент чайных и кофейных изделий. В Таджикистане чай с испокон веков был национальным напитком. Имея относительно невысокую цену по сравнению с кофе и большую популярность, чай покупается практически всем населением страны.

На нашем рынке встречаются такие торговые марки чая как:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Компания** | **Марки чая** | **Краткая характеристика сортов** |
| Орими Трейд | Принцесса ГитаПринцесса НуриПринцесса КандиПринцесса Ява | Гранулированный и листовой индийский, цейлонский чайЧерный листовой и зеленый китайский чай |
| Unilever | Lipton, Brook Bond, Беседа | Черный индийский и цейлонский листовой и гранулированный чай высокого качества |
| Май | Майский чай | Крупнолистовой, листовой и гранулированный индийский и цейлонский чай |
| Чайный дом Гранд | Гранд | Листовой и гранулированный индийский и цейлонский чай |
| Dilmah | Dilmah | Листовой и крупнолистовой черный цейлонский чай |
| Ahmad | Ahmad tea | Листовой и ароматизированный чай высшего качества |

Tchibo Delicate - это изысканный кофе без кофеина с насыщенным вкусом и ароматом, которым Вы можете наслаждаться в течение всего дня.

Tchibo Delicate растворимый кофе без кофеина

**Tchibo Delicate** - лучший выбор для тех, кто заботится о своем здоровье и стремится поддерживать себя в хорошей форме. Гармоничное сочетание лучших сортов арабики, выращенных на плоскогорьях, гарантируют Вам тонкий и изысканный вкус и аромат кофе без кофеина.

* Технология производства: сублимация при низком давлении и температуре (freeze drying)

* Размер гранул: нормальный, средний
* Растворимость в воде: нормальная, полная
* Упаковка: стеклянная банка с защитной фольгой
* Фасовка: 100 грамм
* Срок хранения: 24 месяца

**Tchibo Gold Selection** – идеальный выбор для тех, кто ценит кофе с насыщенным вкусом и благородным ароматом. Для создания неповторимых золотых гранул Tchibo Gold Selection мы заботливо и тщательно отбираем только лучшие кофейные зерна с самых лучших плантаций мира. Особый способ обжарки придает кофейным зернам непревзойденный насыщенный вкус, благородный аромат и золотистый оттенок.
Подарите себе удовольствие, наслаждаясь изысканным вкусом с каждой чашечкой кофе Tchibo Gold Selection.

**Tchibo Exclusive** представляет собой "золотой стандарт" кофе. Гармоничное сочетание лучших сортов арабики, выращенных на плоскогорьях, гарантируют Вам тонкий и изысканный вкус и аромат.
Exclusive растворимый кофе

Благодаря уникальному сочетанию отборных сортов кофе, **Tchibo Exclusive** обладает изысканным утонченным вкусом и исключительным ароматом. Он приготовлен из натуральных зерен, поэтому его вкус максимально приближен к вкусу натурального кофе Exclusive.

* Технология производства: сублимация при низком давлении и температуре (freeze drying)

* Размер гранул: нормальный, средний
* Растворимость в воде: нормальная, полная
* Упаковка: стеклянная банка с защитной фольгой
* Фасовка: 50, 100 и 200 грамм
* Срок хранения: 24 месяца

**Exclusive** молотый кофе

"Exclusive" означает исключительный. Молотый кофе **Tchibo Exclusive** - это ароматный напиток, с особым, изысканным, утонченным вкусом. Элитные сорта арабики, смешанные в специальных пропорциях, создают неповторимый гармоничный вкус Tchibo Exclusive. Этот кофе для тех, кто ценит изысканность и аромат.

Степень обжарки: средняя умеренная

* Степень помола: средняя, подходит для всех способов приготовления.
* Упаковка: вакуумная и мягкая упаковки
* Фасовка: 100 и 250 грамм
* Срок хранения: 17 месяцев

Exclusive кофе в зернах

**Tchibo Exclusive** в зернах - кофе для истинных гурманов. Элитные сорта арабики, подобранные в специальных пропорциях, придают напитку изысканный, утонченный вкус. Кофейные зерна особо обжарены, что позволяет сохранить и донести до Вас тонкий, незабываемый аромат Tchibo Exclusive.

* Размер зерна: средний

* Степень обжарки: средняя умеренная
* Упаковка: упаковка с клапаном одностороннего пропуска воздуха
* Фасовка: 250 грамм
* Срок хранения: 12 месяцев

Exclusive растворимый в стиках

Упакованный в индивидуальные порционные пакетики - стики, **Tchibo Exclusive** позволит Вам наслаждаться Вашим любимым кофе в любой момент.

* Технология производства: сублимация при низком давлении и температуре (freeze drying)

* Размер гранул: нормальный, средний
* Растворимость в воде: нормальная, полная
* Упаковка: порционные стики
* Фасовка: 1,8 гр. Х 25
* Срок хранения: 24 месяца

**3.Требования к качеству вкусовых товаров. (чай, кофе, приправы и пряности)**

3.1Требование к качеству пряностей

Все пряности должны быть хорошо высушены, иметь нормальный цвет, вкус, аромат, без посторонних примесей, а также наличия гнилых, изъеденных вредителями и с другими пороками плодов семян.

Расфасовывают их в бумажные пакеты, картонные и жестяные коробки и стеклянные пробирки по 10-50 г.

Хранить пряности нужно в сухих чистых, темных помещениях, отдельно от остро пахнущих продуктов при температуре 2-15 градусов и относительной влажностью воздуха не более 75 процентов.

3.2Требование к качеству чая.

Для оценки качества определяют уборку сухого чая, то есть однородность чаинок по цвету, размеру и степени скручивания, а также цвет, прозрачность, аромат, и вкус настоя цвет разваренного листа.

Если говорить относительно черного байхового чая - это завяленные, скрученные трубочкой, ферментированные и высушенные молодые листочки флешей. В процессе обработки лист из зеленого становится почти черным, приобретает характерный тонкий аромат, вкус, способность давать настой при заварке. Его упаковывают в бумажные и картонные пачки по 25-200 грамм. Хранят чай при температуре 9-20 градусов и относительной влажности воздуха 65-70 процентов.

 3.3 Признаки доброкачественного кофе

Натуральный кофе получают из семян плодов кофейного дерева, произрастающего во всех тропических странах. Плоды кофейного дерева по внешнему виду сходны с вишней. Плод состоит из мякоти, в которой находится одно или два зерна (семена), покрытых роговой оболочкой.

У собранных плодов отделяют мякоть, зерна промывают от остатков мякоти, кожицы, высушивают) удаляют оболочки. Для придания сухим зернам красивого, гладкого вида полируют и выдерживают для улучшения вкуса от 3 до 14 лет. Высушенные и выдержанные зерна называют сырым кофе в зернах. Сырой кофе в зернах не имеет аромата, не набухает в воде, плохо разваривается, вкус сильно вяжущий.

Перед употреблением в пищу кофе обжаривают при температуре 180 -200" С.

В процессе обжаривания в зернах происходят сложные физико-химические изменения: зерна увеличиваются в объеме, происходит потеря в весе за счет испарения воды, карамелизуются сахара, кофеин переходит в свободное состояние, образуется сложное летучее вещество «кафеоль». Кофейные зерна приобретают характерный вкус и аромат, темно-коричневый цвет.

Жареный кофе содержит 7% воды, 13,9% азотистых веществ, 14,4% жира, 1,24% кофеина, 3,9% минеральных веществ, 0,056% кафеоля, витамины В1, В2, РР.

В продажу кофе поступает сырой и жареный в зернах, жареный молотый без добавлений, молотый с добавлениями (20% цикория и винных ягод), кофе растворимый.

Кофе жареный в зернах, молотый с добавлениями выпускается высшего и 1-го сортов. Кофе жареный в зернах высшего сорта состоит на 75% из лучших сортов кофе — Гватемала, Колумбия, Мокко, Ходейда. Зерна должны иметь коричневый цвет, блестящую поверхность, приятный вкус и аромат, должны быть равномерно обжарены. В кофе 1-го сорта вкус и аромат хорошо выраженные, зерна нормально обжаренные, без постороннего привкуса и запаха. Изготавливается кофе 1-го сорта из 100% натуральных кофейных зерен любых видов.

Кофе молотый высшего сорта состоит из 75% ценных видов и 25% других видов кофе. Кофе молотый высшего сорта с добавлением содержит 20% других сортов кофе и 20% цикория или винной ягоды.

Кофе молотый 1-го сорта готовят из любых сортов кофе, Кофе молотый 1-го сорта с добавлением содержит 20% цикория или винных ягод и 80% кофейных зерен любых сортов.

Молотый кофе должен иметь коричневый цвет, характерный для кофе вкус и аромат, должен быть без посторонних запахов, равномерно размолотым. Содержание влаги в кофе жареном должно быть не более 7%, золы - 5-5,5%

Растворимый кофе представляет собой высушенный экстракт натурального жареного кофе до влажности 3,8%.

Кофе в зернах упаковывают в коробки, выстланные внутри пергаментом, или фанерные ящики. Молотый кофе — в жестяные банки, бумажные коробки.

Кофе хорошо впитывает влагу и посторонние запахи, поэтому его следует хранить в чистом, сухом помещении с относительной влажностью 75%. В жестяных банках кофе хранят 12 месяцев, в бумажных коробках— 6 месяцев, пакетах и фанерных ящиках — 3 месяца.

**4.Экспертиза качества чая**

При экспертизе чая проводят проверку сопроводительных документов, состояния упаковки и правильность маркировки. Отбирают выборку для оценки качества чая с размером партии.

Качество определяют по следующим показателям:

- органолептическим;

- физико-химическим;

- безопасности;

- микробиологическим;

 Органолептические показатели качества чая включают в себя: внешний вид (уборку), яркость, прозрачность и интенсивность настоя, вкус и аромат, цвет разваренного листа.

 Органолептические показатели являются важнейшими при определении товарного сорта чая. На основании их анализа можно судить о происхождении чая, качестве сырья, соблюдении технологии производства и хранения.

 К физико-химическим показателям качества чая относятся следующие:

- массовая доля влаги;

- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ;

- массовая доля металломагнитной примеси;

- массовая доля общей золы;

- массовая доля водоростворимой золы;

- массовая доля сырой клетчатки;

- массовая доля мелочи.

Чай байховый является гигроскопическим пищевым продуктом, поэтому в нём нормируется массовая доля влаги. Ее содержание зависит от вида упаковки чая, в нефасованном чае количество влаги должно быть меньше, чем в фасованном, и не превышать 7%.

Важным показателем качества чая являются экстрактивные вещества. В них входят водорастворимые компоненты чая – кофеин, дубильные, азотистые вещества, углеводы, минеральные вещества. Массовая доля экстрактивных веществ зависит от товарного сорта чая: чем выше сорт, тем больше их содержание.

Массовая доля общей золы, а также водорастворимой золы характеризуется количеством мин6еральных веществ в чае, не зависит от товарного сорта чая, определяется качеством сырья.

Массовая доля сырой клетчатки также характеризует качество используемого сырья. Оно также зависит от сорта, но установлено ее предельное содержание – не более 19% как для фасованного, так и нефасованного черного байхового чая.

Показателя безопасности. Из показателей безопасности в чае нормируется содержание токсичных элементов – свинца, мышьяка, кадия, меди, радионуклидов – цезия-137 и стронция-90, а также из микробиологических показателей – плесени.

Нормы безопасности чая

 Согласно гигиеничским требованиям к качетсву и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, установлены допустимые уровни (мг/кг), не более[[1]](#footnote-1):

 - токсичные элементы:

* Свинец – 10,0;
* Мышьяк – 1,0;
* Ртуть – 0,1;
* Кадмий – 1,0;
* Медь – 100,0;

- микотоксины:

* Афлотоксины – 0,005;
* Цезий-137 – 400 Бк/кг;
* Стронций-90 – 200 Бк/кг;

 микробилогические показатели:

* Плесени – 1х10³ КОЕ/г.

**Оценка качества чая:**

 Даже по внешнему виду чая можно до некоторой степени судить о его качестве. Этот показатель учитывается титестерами наряду со вкусом, ароматом и цветом разваренного листа.

 При соответствии органолептических свойств чая определенному уровню качества (сорту) исследование физико-химических показателей не обязательно. Однако в случае возникновения разногласий с поставщиком в оценке качества (сорта), а в конечном - цены такие исследования проводить необходимо.

 При проведении органолептического анализа из средней пробы чая отбирают навеску массой 100 г и высыпают тонким слоем на лист белой бумаги.

 Внешний вид (уборка) сухого чая определяют путем его осмотра при дневном рассеянном свете или ярком искусственном освещении.

 При определении внешнего вида сухого чая обращают внимание на цвет, ровность, однородность и скрученность чаинок. Например, при анализе байхового чая следует обратить внимание на содержание золотистых волосков древесины, нескрученных пластинок листа и других включений. Наличие золотых и серебристых типов говорит о том, что чай приготовлен из нежного высококачественного сырья. При правильной обработке невскрытые почки чайного растения в процессе сушки приобретают светло-золотистый цвет. Наличие в чае черешков (красных стеблей) или волокон древесины свидетельствует о том, что чай выработан из грубого сырья и плохо отсортирован. Чем больше черешков или волокон древесины, тем ниже качество.

 В чае не допускается примесь посторонних примесей: продукция, засоренная посторонними примесями считается браком.

Приготовление и оценка настоя чая.

Настой, аромат, вкус и цвет разваренного листа определяют после заваривания чая. Для этого взвешивают на технических весах навеску чая 3 г и высыпают в фарфоровый титестерский чайник, наливают 125 мл свежекипящей воды. Заварник быстро закрывают крышкой, и настой выдерживают в течение 5 мин для черного и 7 мин для зеленого чая. По истечении срока заварки настой выливают в специальную титестерскую белую фарфоровую чашку. При выливании настоя в чашку необходимо обратить внимание на то, чтобы настой заварника был вылит полностью. Для этого чайник несколько раз встряхивают, чтобы полностью стекли последние, наиболее густые капли настоя.

 В настое чая определяют его характеристику и вкус, а в чае, оставшемся после сливания из заварника, - аромат и цвет разваренного листа.

 При характеристике настоя обращают внимание на его прозрачность, интенсивность и цвет. Настой чая должен быть прозрачным, в низших сортах допускается мутноватость. Чем интенсивнее окрашен настой, тем выше оценивается чай.

 Например, оценку настоя черного байхового чая производят в зависимости от его интенсивности: вышесредний, средний, слабый. Обычно чай высших сортов имеет вышесредний настой. Более крупные листовые чаи высшего и 1-го сортов характеризуются среднем настоем. А более низкие сорта – слабым настоем. Наилучшим считается прозрачный, яркий цвет настоя. Коричневый, темный, мутный цвет настоя считается недостатком и указывает на нарушение технологического процесса.

 Мелкий чай имеет более интенсивный настой по сравнению с листовым чаем.

 Особенно интенсивный настой имеют гранулированные чаи, а также мелкие, но они обладают более слабым ароматом и поэтому не бывают высокого качества.

 Определение аромата и вкуса чая. К определению аромата и вкуса чая приступают не сразу после выливанию настоя, а спустя 1-1,5 мин. За это время разваренный лист в заварнике слегка остынет, что способствует лучшему улавливанию аромата. В горячем состоянии невозможно уловить действительный аромат чая. Но не следует также, и медлить с опробованием чая больше 1,5 мин. Чем дольше остывает чай в заварнике, тем труднее установит его аромат.

 Для определения аромата чая быстро открывают крышку чайника, подносят к носу и делают вдох.

 Чай может иметь полный букет, тонкий, легкий приятный или слабый, грубый аромат в зависимости от сорта. В титестерской практике принята специальная терминология для определения аромата высококачественного чая: розанистый, миндальный, медовый, цитрусовый, цветочный, смесь запахов земляники, герани, черной смородины и др.

 При опробовании чая на аромат легко обнаруживаются недостатка, которые возникают в чае в результате нарушения технологического процесса и хранения: жаристость, запах зелени, затхлость, дымный, плесневелый и другие нехарактерные для чая запахи.

 Для определения вкуса чай пьют небольшими глотками и фиксируют первые вкусовые ощущения. Вкус чая может быть терпким, недостаточно терпким или грубым в зависимости от товарного сорта.

 Настой чая, имеющий полный с терпкостью вкус, называют крепким настоем. Терпкость и полнота вкуса настоя – признаки высокой экстрактивности чаев, их высокой Р-витаминной активности. Чай, который лишен крепости и полноты вкуса, считают «водянистым», пустым. Это может быть вызвано слабым скручиванием или длительным процессом ферментации.

 Терпкость чая зависит от количества растворимых веществ в чайном листе, т.е. от количества и степени раздавливания клеток чайного листа. Чай с недостаточно вяжущим вкусом называют чаем с безжизненным настоем. Причинами подобного явления может быть поглощение чаем излишней влаги, высокая температура и заваривание чая при сушке.

 Определение цвета разваренного листа. Разваренный лист выкладывают на крышку чайника и определяют его цвет.

 Цвет разваренного листа находится в прямой зависимости от интенсивности настоя, аромата и вкуса чая.

 При определении цвета разваренного листа обращают внимание на его однородность: чем ниже сорт чая, тем мене однородный цвет. Он может быть от светло-коричневого до темно-коричневого для черного чая и от зеленовато-желтого до темно-желтого – для зеленого чая.

 Например, темный цвет разваренного листа черного байхового чая обычно наблюдается при излишней ферментации или чрезмерном завяливании чайного листа; при недостаточной ферментации сохраняется зеленый цвет. В обоих случаях чай получает низкую оценку. Высококачественный черный байховый чай имеет разваренный лист ярко-медного цвета.

 При обработке неоднородного материала цвет разваренного листа пестрый.

 Органолептические свойства чая определяют специалисты в области дегустационной оценки – титетстеры, пользуясь 10-бальной шкалой (табл. 1). По этой шкале самые низкосортные сорта чая оценивают в 1,5 балла, а наиболее высококачественные - 5,5 балла и выше. Оценка чая 9-10 баллов пока считается недостижимой. Самые высококачественные чаи, именуемые Unique (Уникум), а например лучшие сорта индийского чая Дарджилинг ил цейлонского Нюр-Эли, очень редко оцениваются в 8 баллов за свое уникальные вкусоароматические свойства. Оценка же обычных высших сортов фабричного чая гораздо ниже 5,25-6,25 балла.

 Физико-химические показатели. Определение массы нетто чая, массовой доли влаги, массовой доли мелочи, массовой доли металломагнитной примеси приводится в соответствии с ГОСТ 1936-85 «Правила приемки и методы анализа».

 К примеру, содержание влаги у всех фасованных байховых чаев торговых сортов не должно превышать 8%. Содержание мелочи в фасованных черных и зеленых байховых чаях не должно превышать 1% в сорте «Букет» и 5% - в остальных сортах.

 Содержание металломагнитной примеси в байховых чаях независимо от сорта составляет 0,0005-0,0007%.

Определение водорастворимых экстрактивных веществ проводится в соответствии с ГОСТ 28551-90«Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ».

 Содержание экстрактивных веществ в черном фасованном байховом чае не должно быть меньше 28% в 3-м сорте и 35% - в сорте «Букет», соответственном в зеленом байховом чае – не мене 30% в 3-м сорте и 35% - в сорте «Букет» и высшем.

 Определение общей, водонерастворимой и водорастворимой золы проводится в соответствии с ГОСТ 28552-90 «Чай. Метод определения общей, водонерастворимой и водорастворимой золы».

 Определение сырой клетчатки приводится в соответствии с ГОСТ 28553-90 «Чай. Метод определения сырой клетчатки»

 Определение содержание танина и кофеина проводится в соответствии с ГОСТ 19885-74 «Чай. Методы определения содержание танина и кофеина».

 Определение токсичных элементов проводят по следующим стандартам:

* ГОСТ 26927-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути».
* ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка».
* ГОСТ 26931-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди».
* ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца».
* ГОСТ 26933-86 «Сырье и пищевые продукты. Методы определения кадмия»

Плесени определяют по ГОСТ 104442-88 «продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов».

***Дефекты чая***

 Большая часть дефектов чая формируется в процессе производства:

* засоренность (черешками, грубым листом, волокнами и другой примесью) возникает в результате сбора с кустов грубого чайного листа, в том числе при машинной уборке и недостаточной очистке при сортировке;
* мешаный чай получается в результате неправильной сушки (высокая температура и медленное продвижение чая в сушильной аппарате);
* кислый вкус и запах возникают из-за нарушения процесса и длительности ферментации, сушки;
* жаристый чай формируется в результате направильнйо сушки (высокая температура и медленное продвижение чая в сушильной аппарате);
* серый цвет типса – это результат чрезмерного трения при сухом сортировании чая и продолжительном скруичвании листа;
* «водянистый», «пустой вкус» настоя может быть из-за чрезмерного слабого скручивания или слишком длительной ферментации чайного листа;
* безжизненный настой (чай с недостаточно вяжущим вкусом) появляется в результате повышенной влажности листа и «запаривания» чая при сушке;
* зелень чая (присутствии аромата «зелени» и горького вкуса) возникает в результате недостаточной ферментации;
* черный цвет типса бывает характерным для чая майского или июньского сборов и при излишней сушке листа;
* темный цвет разваренного листа появляется вследствие излишней ферментации и чрезмерного завяливаиня;
* пестрый цвет заваренного листа формируется при переработке и сортировке неоднородного материала;
* затхлый, плесневелый и другие посторонние запахи возникают из-за нарушения технологии хранения листа и повышенной влажности (более 90%) чая при хранении. Такой чай к употреблению не годен.

Каким бы высоким качеством не обладал чай, выработанный промышленностью, в процессе доставки к покупателю он может полностью утратить свои ценные свойства при несоблюдении условий хранения. Резкое ухудшение качества может произойти и позже – при неумелом хранении его потребителем. Это объясняется высокой гигроскопичностью чая и способностью активно поглощать посторонние запахи (передавать их настою), а главное - терять свойственный аромат. При влажности байховых чаев выше 8% утрачивается их аромат, чай «стареет». С возрастанием влажности до 12-13% чай плесневеет. Неприятный запах плесени легко воспринимается всей партией чая. В пределах одного типа наименее гигроскопичны более высокие сорта листового чая, что обусловлено целостностью листа и хорошей их 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 коллоидной - капиллярно-пористого тела.

 **Заключение**

В настоящее время на нашем рынке представлен огромный ассортимент чайных изделий. В Таджикистане чай с испокон веков был национальным напитком. Имея относительно невысокую цену по сравнению с кофе и большую популярность, чай покупается практически всем населением страны. Но как раз низкая цена и высокая популярность продукта часто является причиной того, что в торговлю поступает товар откровенно низкого качества. Это происходит из-за неправильной технологии переработки чайного листа, при хранении с отступлением от норм, а также по многим другим причинам, например при упаковке чая не на специализированном предприятии, а подпольным способом из контрабандного либо списанного сырья. Поэтому вопрос экспертизы чая в наше время весьма актуален.

Конечно, чай, при неправильной технологии изготовления и хранения вызвать сильное отравление не может. Но отсутствие положенных вкусовых качеств у купленного чая может вызвать негативную реакцию потребителя именно к этому сорту и нанести экономический урон предприятию, выпускающему данный вид чая. Поэтому экспертиза чая, как и других продуктов, имеет огромное значение не только для пользы населения страны, но и для производящих и продающих данный продукт предприятий.

# Список использованной литературы

1. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.
2. Л.А. Боровикова “Товароведение продовольственных товаров”. M.: Экономика 1988 г.
3. В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Вытовтов. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб: Питер Принт, 2003
4. В.В. Похлебкин. Чай – М.: Центрополиграф, 1997.
5. [www.gost.ru](http://www.gost.ru)
6. [www.prod.ru](http://www.prod.ru)
7. [www.tks.ru](http://www.tks.ru)
8. [www.tea.ru](http://www.tea.ru)
9. [www.okp.ru](http://www.okp.ru)
10. [www.coffeetea.ru](http://www.coffeetea.ru)
11. [www.tea&coffee.ru](http://www.tea&coffee.ru)
12. <http://www.teainfo.ru/article_tmarket.html>
1. [↑](#footnote-ref-1)