

Вкусовые товары-  
Чай, Кофе, Пряности,  
Алкогольные напитки,  
Табачные изделия.

Выполнил: Абдульманова А.К.  
Группа: ПТ-351

# Вкусовые товары



Вкусовые товары — группа однородных товаров растительного происхождения, предназначенных для удовлетворения



органолептических (вкусоароматических) и физиологических потребностей организма человека.



*Вкусовые товары имеют большое значение для питания человека. Они объединяют пищевые продукты, которые улучшают вкус, аромат пищи, способствуют ее лучшему усвоению. Вкусовые товары удовлетворяют потребность организма в определенных вкусовых ощущениях, возбуждают аппетит.*



*В их состав входят  
витамины,  
органические  
кислоты,  
минеральные соли,  
эфирные масла,  
легкоусвояемые  
углеводы. Поэтому  
вкусовые товары  
имеют не только  
вкусовую, но и  
пищевую ценность.*



*В зависимости от того, как влияют вкусовые товары на организм человека их подразделяют на две группы:*

- общего действия (чай, кофе, алкогольные напитки); возбуждающие центральную нервную систему и влияющие на весь организм;*
- местного действия (пряности, приправы), влияющие на органы вкуса и обоняния.*

*В торговле вкусовые товары подразделяют на:*

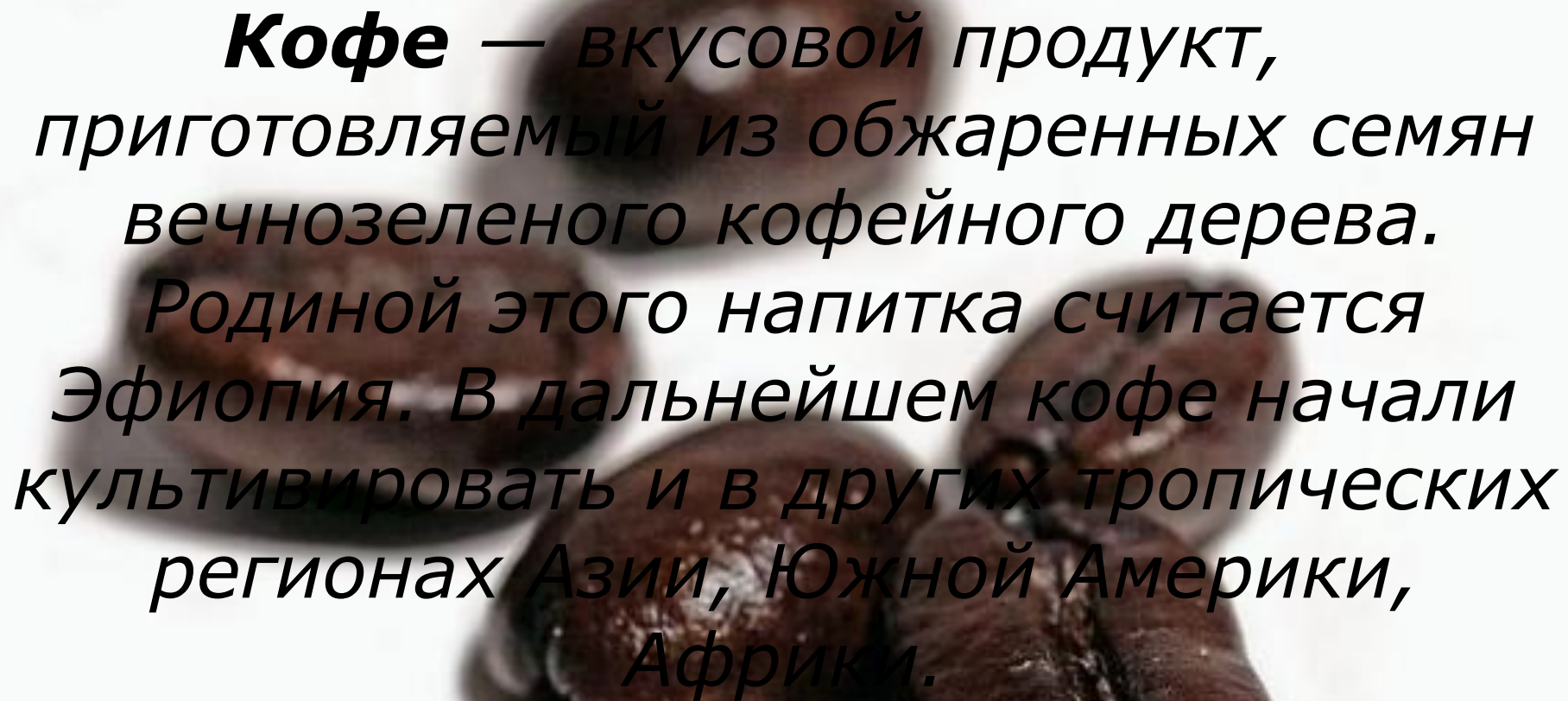
- пряности и приправы;*
- чай и чайные напитки;*
- кофе и кофейные напитки;*
- алкогольные напитки;*
- слабоалкогольные напитки;*
- табачные изделия (относят условно).*





Кофе





**Кофе** — вкусовой продукт, приготовляемый из обжаренных семян вечнозеленого кофейного дерева. Родиной этого напитка считается Эфиопия. В дальнейшем кофе начали культивировать и в других тропических регионах Азии, Южной Америки, Африки.





**Плод кофе** — ягода красного цвета шаровидной или овальной формы, напоминающая вишню и имеющая под кожицей сочную сладкую мякоть. В мякоти плода заключены два зерна, покрытые роговидной оболочкой и расположенные друг к другу плоскими сторонами.

*Зерна сырого  
кофе не  
имеют  
аромата,  
обладают  
сильно  
вяжущим  
вкусом,  
трудно  
размалывают  
ся*





## *Обработка кофе*

*Кофейные зерна сначала предварительно обрабатывают: освобождают плод от мякоти, удаляют пергаментовидные оболочки, производят ферментацию зерен, подсушивают и выдерживают.*


# *Виды кофе:*

*-Кофе натуральный*

*-Кофезаменители*

*-Кофейные смеси*



A close-up photograph of a white ceramic coffee cup filled with a dark coffee beverage, topped with a swirl of white cream and a dusting of brown powder. A cinnamon stick is tucked into the coffee, and a single red cherry with a long stem is perched on the rim. The cup sits on a matching white saucer. The background is a soft, out-of-focus light brown. Overlaid on the image is a block of text in a light pink, sans-serif font.

*Важное место в химическом составе кофе занимает алкалоид — кофеин, который возбуждает, улучшает внимание и память, стимулирует нервную систему человека*

# Упаковка и хранение кофе:

- Упаковывают напитки в бумажные коробки, пакеты с внутренними вкладышами из пергаменты, а также в стеклянные и металлические банки массой от 50 до 300 г.
- Хранят кофе и кофейные напитки в сухих чистых помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха 75%.
- Кофе хранится от 6 до 18 месяцев в зависимости от вида кофе и способов упаковки.
- Кофейные напитки хранятся в течение 6—9 месяцев.

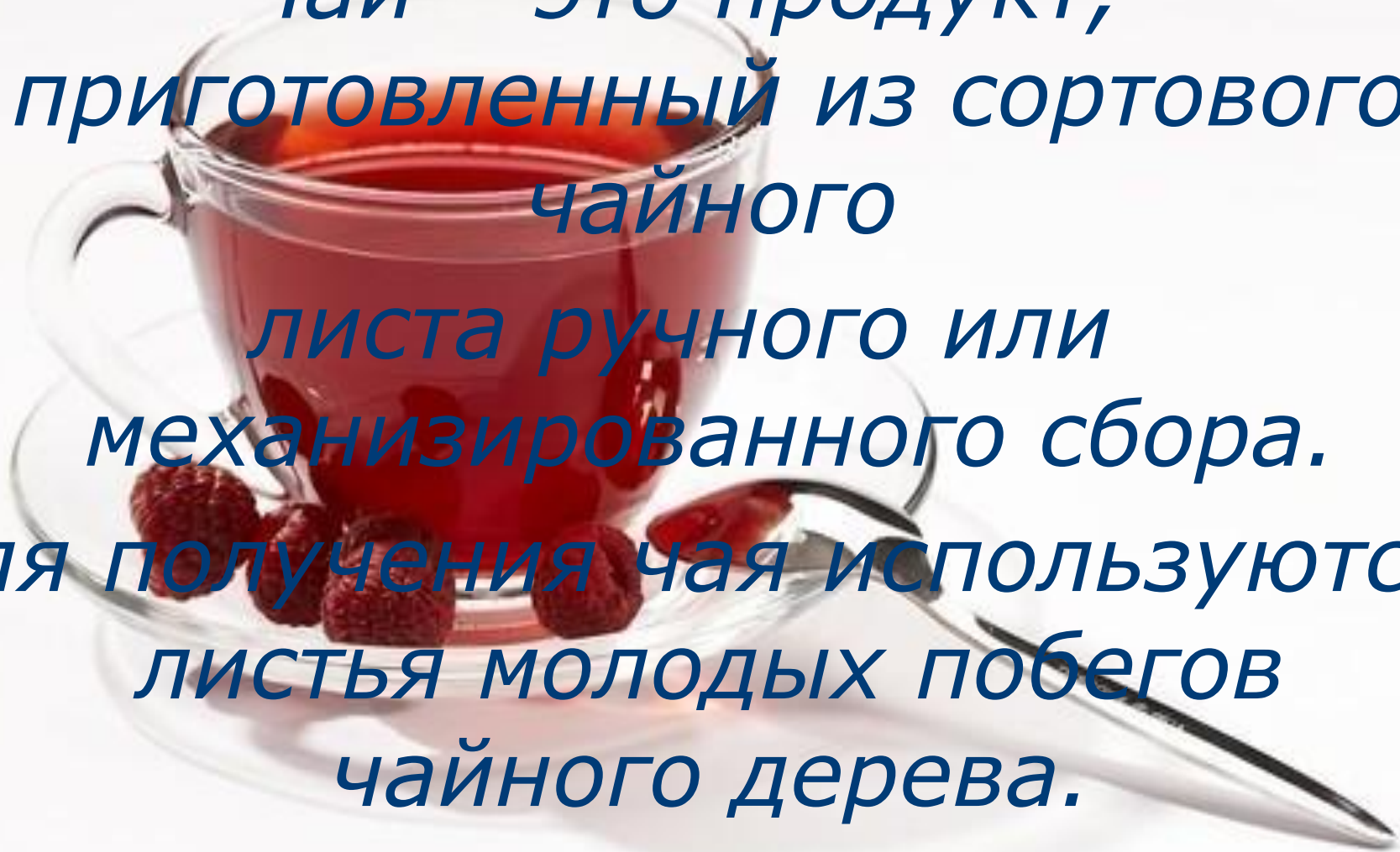
Чай



*Чай – это продукт,  
приготовленный из сортового  
чайного*

*листа ручного или  
механизированного сбора.*

*Для получения чая используются  
листья молодых побегов  
чайного дерева.*





*Производство и потребление чая имеют тысячелетнюю историю. На родине чая — в Китае — листья чайного растения первоначально использовали как лекарство. Их сушили, заваривали и пили их водные экстракты.*



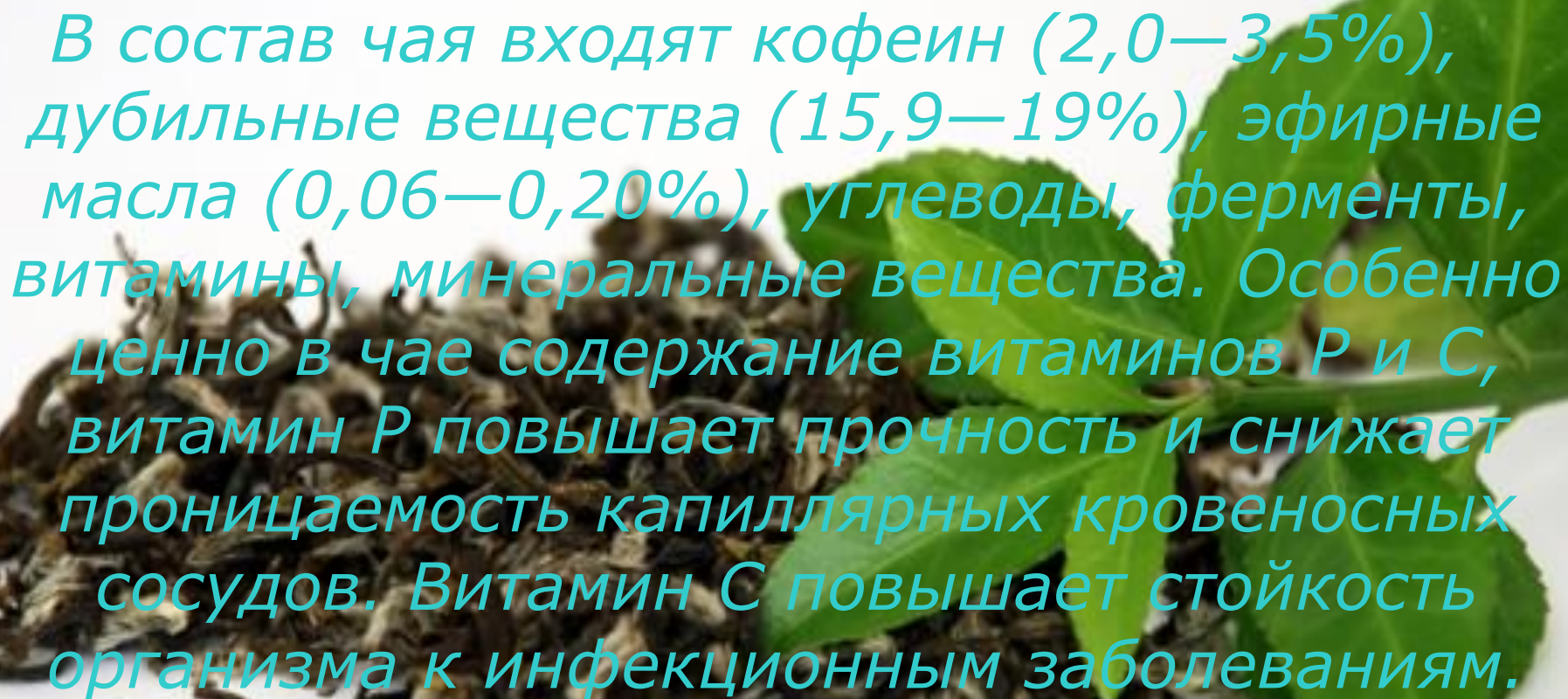
# Чай делят:

- Черный
- Зеленый
- Красный
- Желтый



## Состав Чая:

*В состав чая входят кофеин (2,0—3,5%), дубильные вещества (15,9—19%), эфирные масла (0,06—0,20%), углеводы, ферменты, витамины, минеральные вещества. Особенно ценно в чае содержание витаминов Р и С, витамин Р повышает прочность и снижает проницаемость капиллярных кровеносных сосудов. Витамин С повышает стойкость организма к инфекционным заболеваниям.*

A photograph showing a pile of dark, dried tea leaves on the left and a single, vibrant green tea leaf on the right, set against a plain white background.


# **Хранение Чая**

**Хранят чай в чистых сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 60—65 %, не допуская соседства со скоропортящимися и резко пахнущими товарами. В складах ящики с чаем устанавливают в штабели высотой 4—5 ящиков на расстоянии 5—10 см от пола и 50 см от стен и между ящиками.**

**Гарантийный срок хранения фасованного чая — 12 месяцев со дня упаковки.**

# Пряности






**Пряности — группа вкусовых товаров растительного происхождения, добавляемых в незначительных количествах к пище для придания ей устойчивого аромата и характерного привкуса.**

# **Группы пряностей:**

- **семена — горчица, мускатный орех, мускатный цвет;**
- **плоды — ваниль, перец (черный, белый, душистый, красный), бадьян, кардамон;**
- **цветы и их части — гвоздика, шафран;**
- **листья — лавровый лист;**
- **кора — корица, кассия;**
- **корни — имбирь, куркума.**





**Пряности содержат эфирные масла, алкалоиды и гликозиды. Эти три группы химических веществ пряностей являются их вкусовым и ароматическим началом.**

**Пряности повышают защитные функции организма. Их добавляют к пищевым продуктам при консервировании.**





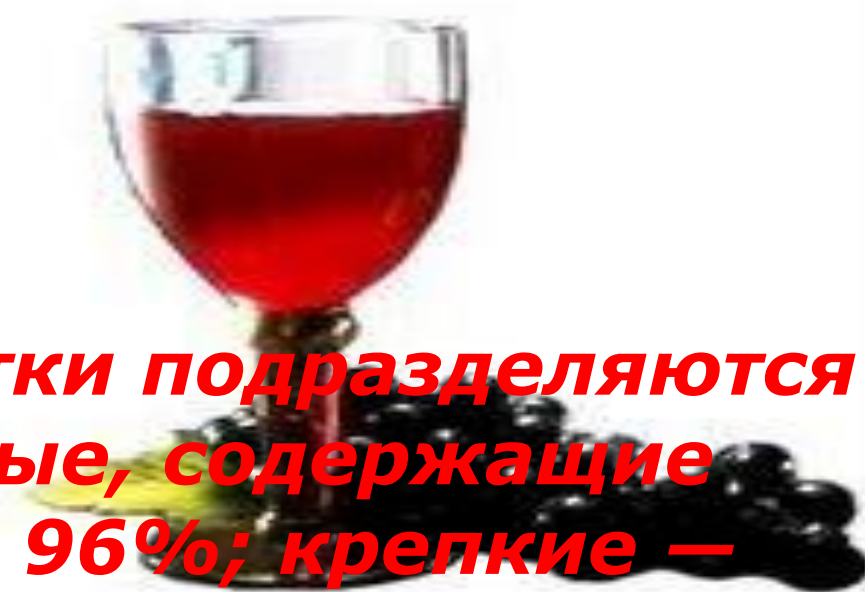
**В кулинарии национальных кухонь мира используют более 150 видов пряностей. Классические пряности — пряности, распространенные по всему миру.**

## **Хранения пряностей:**

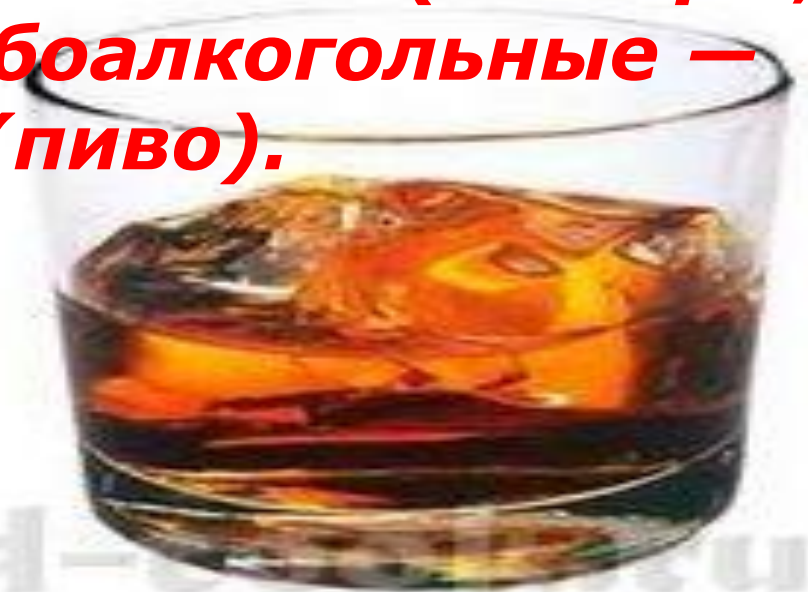
**Пряности обладают высокой гигроскопичностью и способностью поглощать посторонние запахи и передавать свои. Поэтому при хранении пряностей важно соблюдать определенные условия: температура – 10–15°C, относительная влажность воздуха 75% при строгом соблюдении товарного соседства.**

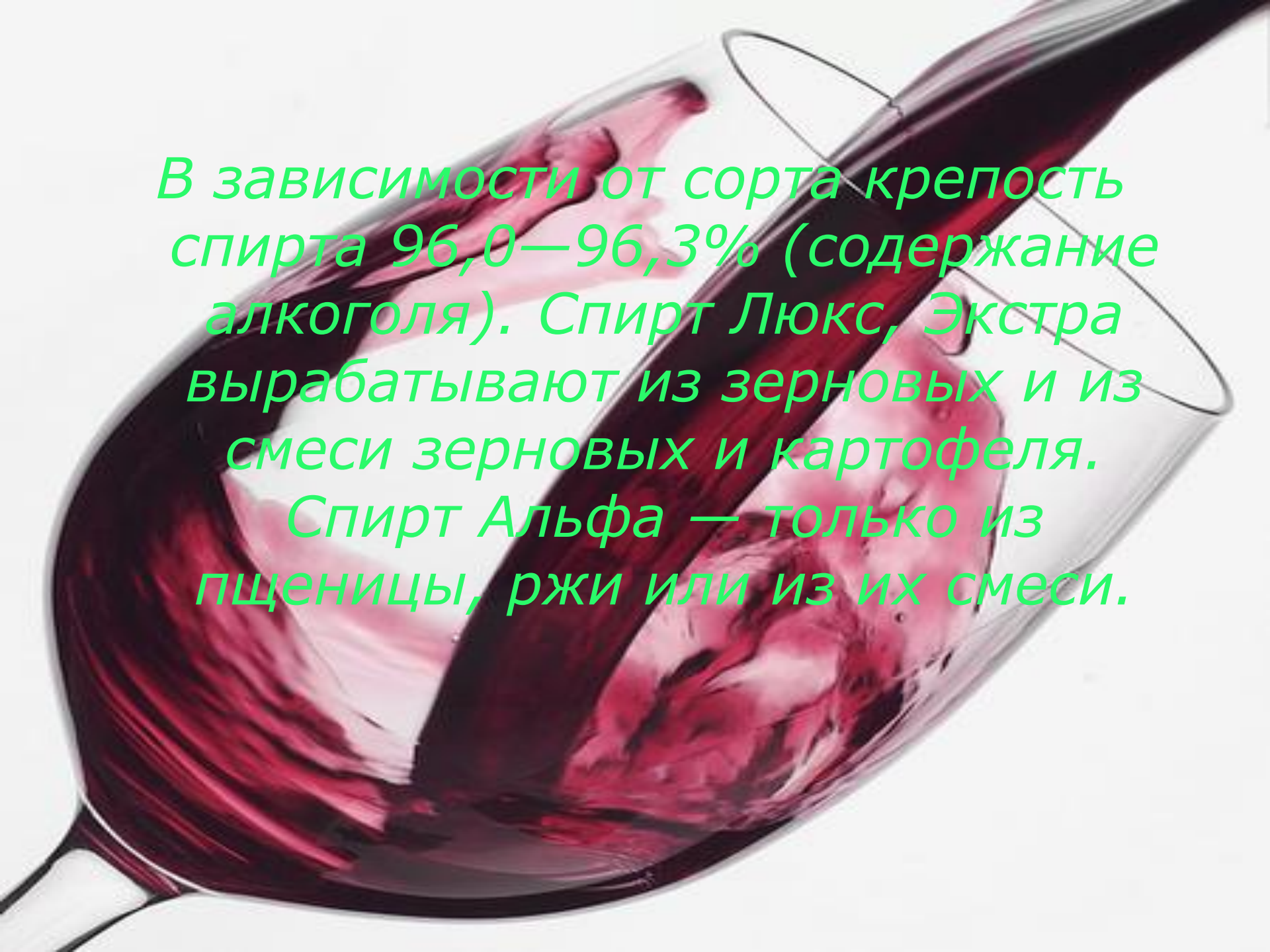
# *Алкогольные напитки*



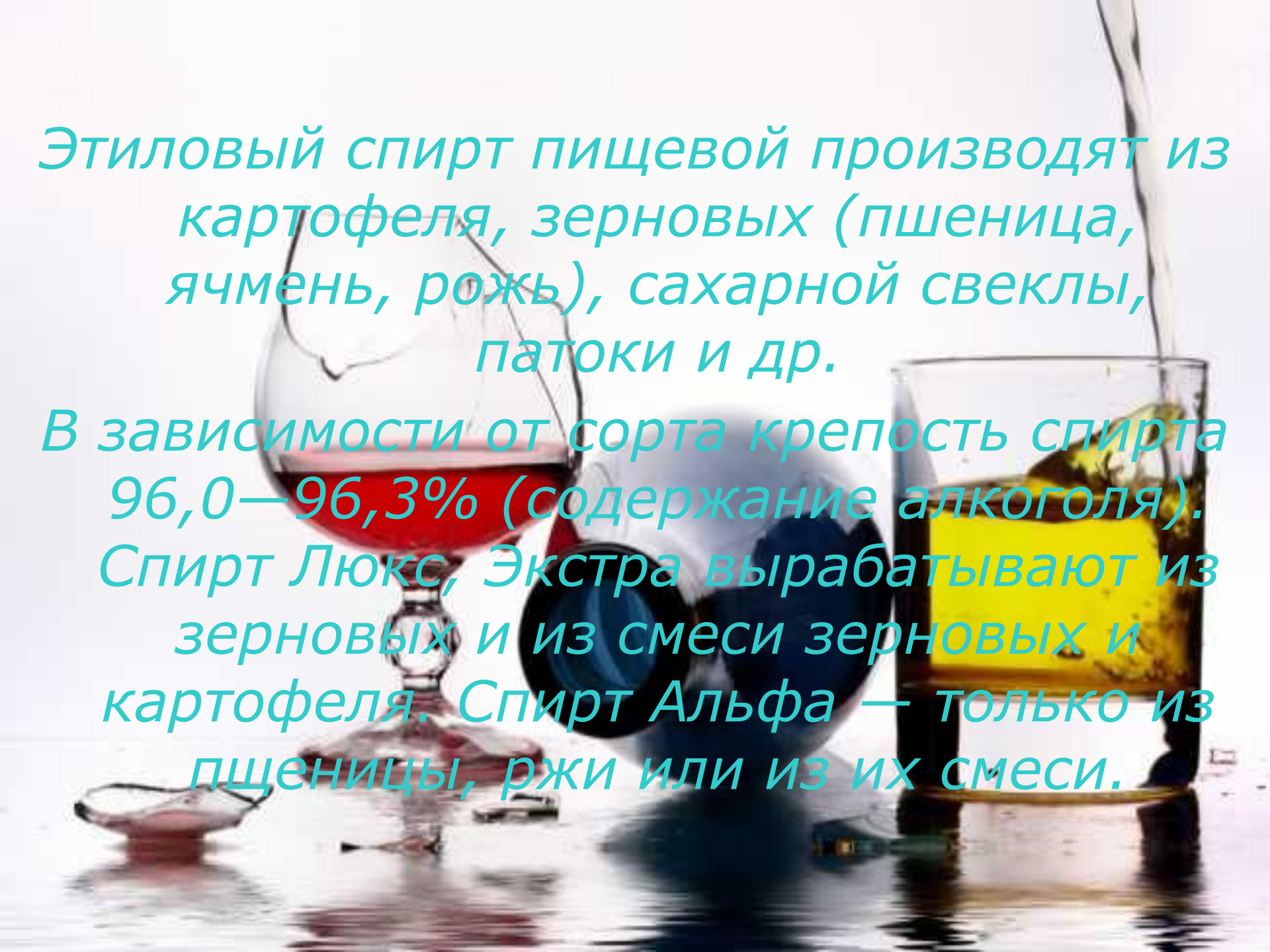


**Все алкогольные напитки подразделяются на высокоградусные, содержащие этиловый спирт до 96%; крепкие — 31—65% (водка, ром, виски, коньяк), среднеалкогольные — 9—30% (лика ры, наливки, вина), слабоалкогольные — 1,5—8% (пиво).**





*В зависимости от сорта крепость спирта 96,0—96,3% (содержание алкоголя). Спирт Люкс, Экстра вырабатывают из зерновых и из смеси зерновых и картофеля. Спирт Альфа — только из пшеницы, ржи или из их смеси.*



*Этиловый спирт пищевой производят из картофеля, зерновых (пшеница, ячмень, рожь), сахарной свеклы, патоки и др.*

*В зависимости от сорта крепость спирта 96,0—96,3% (содержание алкоголя). Спирт Люкс, Экстра вырабатывают из зерновых и из смеси зерновых и картофеля. Спирт Альфа — только из пшеницы, ржи или из их смеси.*

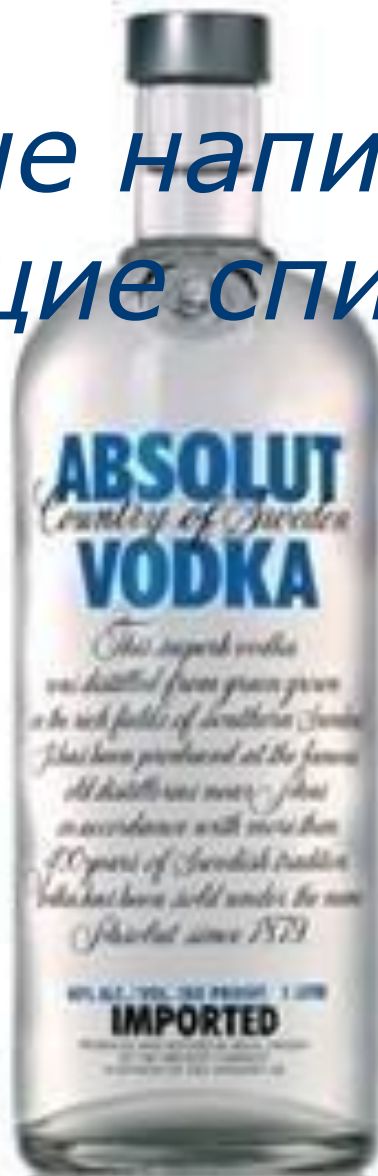
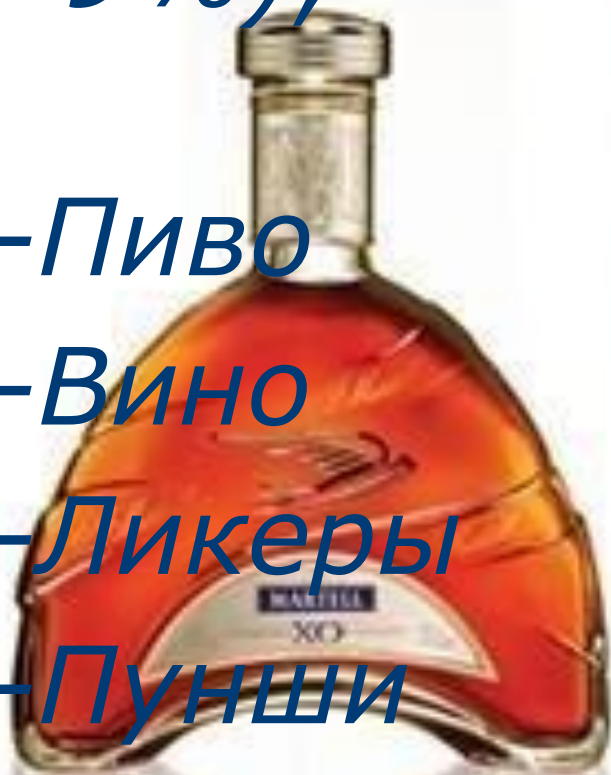
# Алкогольные напитки (содержащие спирта более 9%);

- Пиво

- Вино

- Ликеры

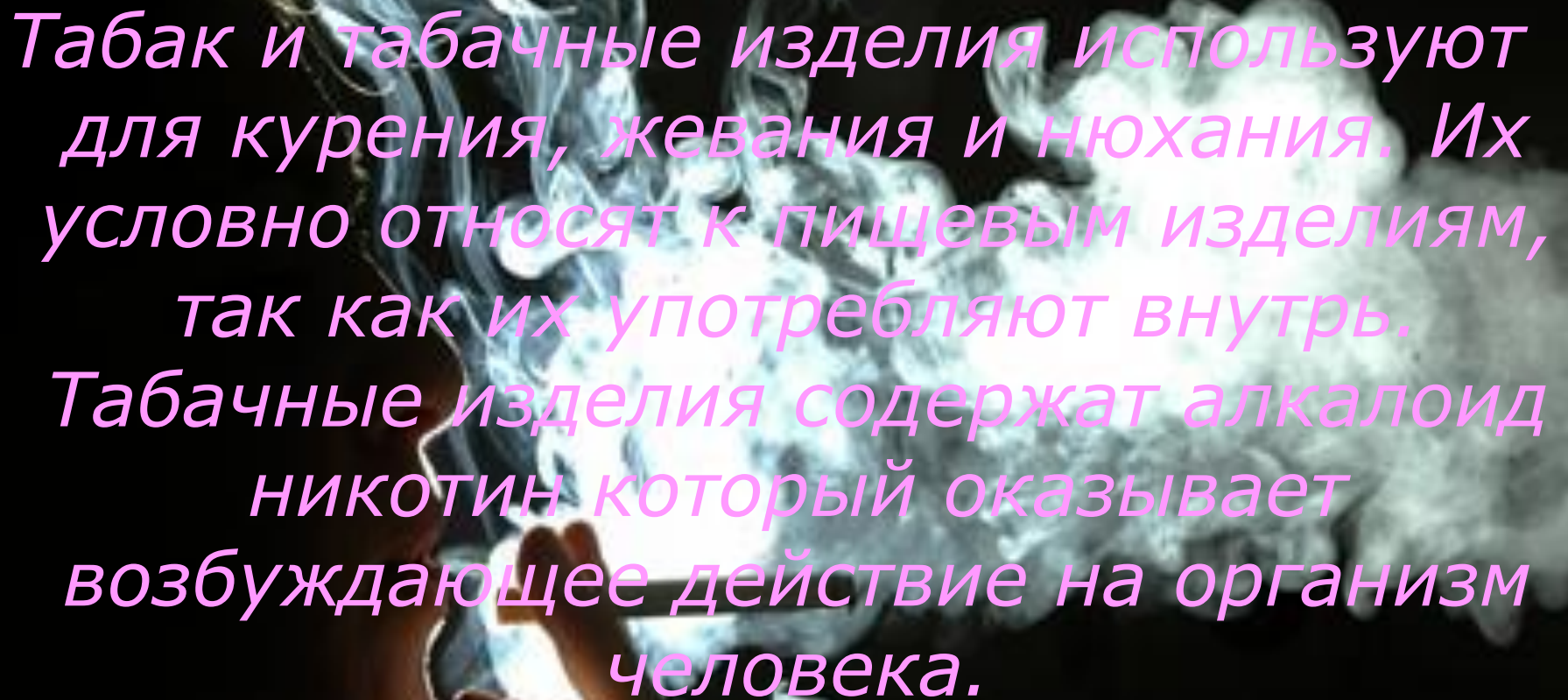
- Пунши




# Табак





A close-up photograph of a person's face in profile, exhaling a thick plume of white smoke from a cigarette. The person's hand is visible, holding the cigarette. The background is dark, making the smoke stand out. The text is overlaid on the image in a pink, italicized font.

*Табак и табачные изделия используют для курения, жевания и нюхания. Их условно относят к пищевым изделиям, так как их употребляют внутрь. Табачные изделия содержат алкалоид никотин который оказывает возбуждающее действие на организм человека.*



*Сырьем для выработки табачных изделий  
служит желтый листовый табак  
(используется только лист) и махорка  
(используется лист и стебли).*

# Виды табачных изделий:

- Курительный и трубочный табак
- Папиросы
- Сигареты
- Сигары



Fonseca, Cojacos (Куба)

- Махорка курительная и нюхательная

San Cristobal de Las Vinas, Las Vinas (Куба)



Bolivar Royal Coronas (Куба)

