Понятие о качестве чая. Недопустимые дефекты чая. Условия хранения и транспортирования.

Подготовили:
Галкина Марина
Скорая Татьяна

Понятие о качестве чая.

На качество чая влияет много факторов, и один из самых существенных — технология приготовления. Но самое главное — качество исходного сырья. Чай очень привередливое растение, требующее определенного состава почвы, уровня влаги, температуры, тщательного ухода. Изначальное качество чая определяется тем местом, где он произрастает. Самые лучшие сорта растут в труднодоступных местах на горных склонах. Даже незначительные погодные колебания могут отразиться на качестве чайного сырья и, следовательно, готового продукта — чая.

Понятие о качестве чая.

Качество чая зависит от того, как собирали и где перерабатывали сырье. Обычно уборка чая осуществляется специальными машинами, но до сегодняшнего дня лучшие сорта чая — это те, которые убирают вручную.

Изготовляют чай там, где он произрастает. Все чайные фабрики расположены недалеко от плантаций, так как, если перевозить чайный лист на большие расстояния, он теряет свои ценные свойства.

Понятие о качестве чая.

На чаеразвесочных фабриках фабричные сорта чая смешивают в определенных пропорциях. Это очень тонкая работа, которой занимаются специалисты-титестеры. Купажировать чай необходимо для того, чтобы составить наилучшее сочетание.

Оценка качества чая производится специалистами на чаеразвесочных фабриках и в процессе доведения до потребителя. При этом используют различные методы, но основным является органолептическая оценка, так как чай представляет собой вкусовой товар. Этот метод — пока единственный быстрый (3—5 мин) способ определения всей совокупности свойств чая.

Понятие о качестве чая.

Для исследования качества 3 г чая заливают в специальном чайнике 130 мл свежекипящей воды и закрывают крышкой. После 5-минутного настаивания экстракт без чаинок сливают в чашку из белого фарфора и определяют цвет, интенсивность настоя, вкус, аромат.

Предварительно оценивают внешний вид чая, высыпав его на лист чистой белой бумаги. Визуально определяют группу — листовой, мелкий. Также определяют однородность окраски, степень скрученности чаинок, присутствие стеблей, чайной пыли.

Недопустимые дефекты чая.

Нарушенная упаковка

Неправильная маркировка

Наличие следов плесени и (или) амбарных вредителей

Наличие посторонних запахов: запах сырости, затхлости, плесени, кислоты и другие посторонние запахи

Повышенный уровень радиации

Влажность

Завышенное содержание органических допустимых сельхоз химикатов или наличие запрещенных

Условия хранения и транспортирования.

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.

Во время хранения сухого чая происходят химические изменения его состава, хотя и чрезвычайно медленно. Они усиливаются при увлажнении и приводят к разложению эфирных масел, снижению качества. Чтобы избежать таких изменений, необходимо четко соблюдать правила упаковки, транспортирования и хранения.

Условия хранения и транспортирования.

Транспортируют чай в ящиках или пакетах по ГОСТ 23 285 всеми видами транспорта в соответствии с действующими правилами перевозок грузов. Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и не зараженными вредителями.

Спасибо за внимание!