

Товароведная характеристика чая

Подготовила: студентка группы
Э-102,
Шунайлова Жанна

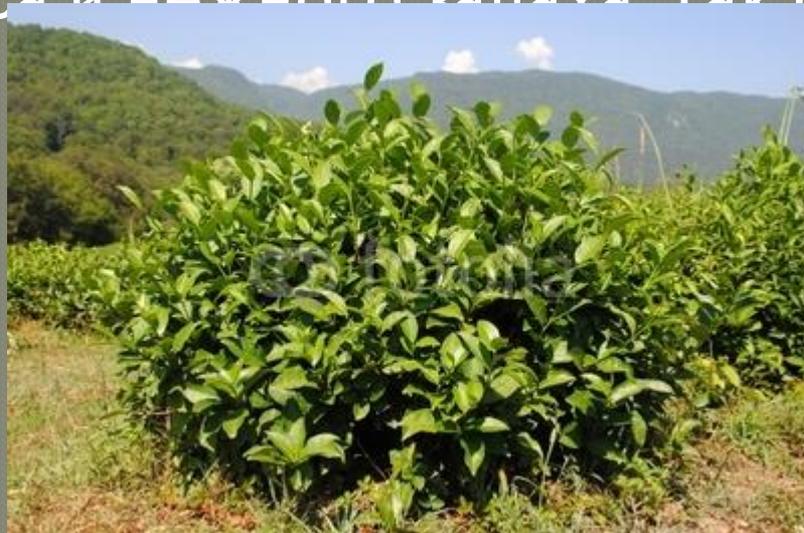
● Чай – один из наиболее распространенных напитков у народов, населяющих нашу планету.

● В настоящее время вновь восстанавливается слава о чае, и учеными многих стран подтверждены противораковые свойства зеленого чая



Открытие чая:

Родиной чайного куста считают Индию, где в местности Ассами были найдены дикие кусты семейства Theaceae. Однако легенды, связанные с историей чая, уносят нас в Китай, где уже в 2700 г до н.э. в одной китайской рукописи упоминается о чае. По одной из легенд в 1737 г до н.э. китайский император кипятил воду в своем саду, вдруг с куста прямо в закипающую воду слетело несколько листьев. Он попробовал воду и пришел в восторг от приятного вкуса и нежного запаха. Так был открыт чай.



Появление чая в России:

- В России чай появился в 17 веке: в 1638 году русский посол боярин Василий Старков привез царю Михаилу Федоровичу дары от монгольского Алтын-хана - среди знаменитых монгольских атласов и мехов лежали свертки с сухими листьями. Старков отказывался брать эту сушеную траву, но монгольский правитель настоял на своем, и так впервые в Московии появился чай. Терпкое и горьковатое, "зелье" тем не менее пришлось по вкусу Михаилу Федоровичу; кроме того, было замечено, что "китайская травка" "осаждает пары, освежает и очищает кровь". Однако присланные Алтын-ханом четыре пуда чая - закончились, и скоро вкус чая в Москве стали забывать. Только спустя почти 30 лет, при царе Алексее Михайловиче, русский посол в Китае Иван Перфильев вновь привезет чай в Россию, а в 1769 году Россия заключит с Китаем первый договор на поставку чая.

Страны производители:

В настоящее время производством чая занимаются более 20 стран мира:

- Индия,
- Китай,
- Шри-Ланка (о. Цейлон),
- Япония,
- Индонезия,
- Иран,
- Пакистан,
- Вьетнам,
- Бирма,
- Кения,
- Уганда,
- Тайвань,
- Турция,
- Малага,
- Мозамбик,
- Перу,
- Аргентина,
- Бразилия,
- Беларусь,
- Мексика,
- Гватемала,
- Боливия,
- Колумбия.



Химический состав чая

- В состав готового чая входят различные соединения, обуславливающие его аромат, цвет и тонизирующие свойства:
- — дубильные (фенольные) вещества;
- — кофеин 2—4 %;
- — витамины — В1, В2, Р, РР, С;
- — пантокриновая кислота;
- — эфирные масла;
- — минеральные вещества (калий, кальций, фосфор, магний и др.).



Кофеин в чае

Чай – настоящая кладовая биологически активных веществ. Важнейшее из них – алкалоид кофеин, обладающий тонизирующим действием, возбуждающим деятельность нервной системы и повышающий умственную работоспособность. Кофеин стимулирует сердечную деятельность, благоприятно влияет на работу почек и способствует нормальному пищеварению. Повышенное количество кофеина может оказать и неблагоприятное воздействие на организм. Алкалоиды теобромин и теофимин содержатся в небольших количествах и дополняют тонизирующее действие кофеина. Дубильные вещества придают чаю терпкий, вяжущий вкус и чудесную золотистую окраску.



Производство черного байхового чая

Классическая технология получения чая включает в себя следующие стадии:

- завяливание,
- скручивание,
- ферментацию,
- сушку чайного листа,
- сортирование полуфабриката,
- упаковывание чая.



Зеленый байховый чай

- Вырабатывают из сортового чайного листа, как и черный чай, но в силу особенностей получения он является более ценным продуктом, чем черный чай, что связано с высоким содержанием в нем катехинов (при получении зеленого чая сохраняется 90 % катехинов), других биологически активных веществ, в том числе витамина С. Зеленый чай обладает сильным возбуждающим, освежающим и тонизирующим действием.



Производство зеленого байхового чая

- Технология получения зеленого байхового чая включает в себя следующие стадии:
 - фиксацию,
 - подсушку,
 - скручивание фиксированного листа,
 - сушку,
 - сортирование и упаковывание.



Красный и желтый чай

- Красный и желтый чай занимает промежуточное положение между черным и зеленым чаем, причем желтый ближе к зеленому, а красный - к черному чаю.
- В связи с тем, что при изготовлении красного и желтого чая лист подвергается частичной ферментации, содержание ценных веществ в них выше, чем в черном.
- Кроме того, частичное протекание окислительных реакций обуславливает более приятный аромат, терпковатый вкус и интенсивный настой по сравнению с зеленым чаем.
- Основным производителем этих видов чая является Китай.



Прессованный чай

- В России производят два вида прессованного чая: зеленый кирпичный и черный плиточный. Зеленый кирпичный чай вырабатывают по специальной технологии из грубого чайного листа, непригодного для изготовления качественного



Чайные концентраты и чайные красители

- Производство этих продуктов позволяет рационально и более полно использовать сырьевые ресурсы чайной промышленности.
- Чайные концентраты и чайные красители мгновенно растворяются в холодной и горячей воде, транспортабельны, имеют более длительный срок хранения, чем обычный чай, отличаются высокой биологической активностью, так как в достаточном количестве содержат присущие чаю ценные химические компоненты: ТКС, кофеин, аминокислоты, органические кислоты, витамины и др.

