

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ



Выполнила:
Бажанова Мария
Борисовна

Чай - один из самых распространённых в России напитков. Собственное производство чая в России в настоящее время крайне незначительно.

Чай – один из самых древнейший напитков, употребляемых человеком. Появление чая овеяно легендами.

Как показывают данные статистики, 82% всего импорта в Россию составляет черный чай. Наибольшим спросом пользуется чай, выращенный в Индии или на Шри Ланке. Чай хорошо адсорбирует вредные вещества (тяжелые металлы, радионуклиды) и выводит их из организма. Биологические ценные вещества чая оказывают антиокислительное действие на жировой и холестеринный обмен. Чай — хороший терморегулятор тела — в холодную погоду хорошо согревает, а в жаркую — охлаждает.

Чай – напиток, получаемой варкой, заваривание или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.



Пищевая ценность и химический состав чая черного

Пищевая ценность чая и его химический состав интересуют ученых уже очень много времени, еще с тех пор, как стало известно об этом удивительном напитке.

Ни в коей мере не заменяя пищи, чай в то же время помогает человеку выдерживать довольно длительное время ее недостаток, причем при употреблении чая во время скудного питания не только замедляется потеря массы, но и, главное, в значительной степени сохраняется работоспособность. Современные представления о физиологическом действии чая и его лечебных свойствах открывают перспективы активного использования чая как массового оздоровительного средства. Чай благоприятно действует на пищеварительный тракт человека

Хотя чай изучают на протяжении веков, а над раскрытием его химического состава учёные трудятся, по меньшей мере ,полтора ста лет, только за последние десятилетия стало возможным получить сравнительно полное представление о том, какие химические вещества входят в состав чая.



Чай содержит растворимые и не растворимые вещества:

Химический состав чайного
листа:

- Дубильные вещества
- Алкалоиды
- Пигменты
- Углеводы
- Аминокислоты
- Ферменты Белки
- Крахмал
- Эфирные масла
- Минеральные вещества
- Органические кислоты 1
- Витамины (В1, В2, РР, В15,
рутин.



Пищевая ценность чая

Современные представления о физиологическом действии чая и его лечебных свойствах открывают перспективы активного использования чая как массового оздоровительного средства. Чай благоприятно действует на пищеварительный тракт человека также в силу своей способности адсорбировать вредные для организма вещества, поэтому чай не только «очищает» органы пищеварения от микробов, но и выполняет своеобразную химчистку всего содержимого нашего желудка, почек и отчасти печени. В целом чай способствует усвоению пищи, чрезвычайно облегчает процесс пищеварения. Всем, кто знаком с чайным напитком, приходилось испытывать его воздействие на деятельность мозга. Многие ученые отметили, что именно под влиянием чая творческий процесс идет лучше. В результате комплексного положительного действия чая на нервную, дыхательную, сердечно - сосудистую систему и другие внутренние органы создается известный «моральный» эффект от чая: после его принятия улучшается общее расположение духа.



Классификация чая

Классифицируют чай:

По цвету:

- Черный
- Зеленый
- Желтый
- красный

По месту
произрастания:

- Индийский
- Китайский
- Грузинский
- Цейлонский
- И т.д.

По
качеству:

- букет
- в/с
- 1/с
- 2/с
- 3/с

По технологии
изготовления:

- байховый
- плиточный
- кирпичный
- пакетированный
- заварки
- гранулированный
- ароматизированный



качества чая

Чай – один из наиболее распространенных напитков у народов, населяющих нашу планету. Его потребление в мире постоянно растёт. В чайном листе имеются алкалоиды – кофеин и сопутствующие ему теофиллин и теобромин. Установлено также, что чайное растение синтезирует в больших количествах катехина и другие полифенолы, обладающие свойствами витамина Р, и накапливает другие витамины – аскорбиновую кислоту, тиамин, рибофлавин, никотиновую, пантотеновую и фолиевую кислоты, каротиноиды.

Чай является богатым источником минеральных веществ. Специалисты в области гигиены питания утверждают, что в чае содержится более 100 ценных биологических веществ, взаимосвязанных между собой и образующих единый биологический комплекс, благодаря которому систематическое потребление чая оказывает весьма благоприятное действие на организм в целом, нормализуя обмен веществ, усиливают работоспособность, ликвидируют усталость.

К факторам, сохраняющим качество чая, относятся: упаковка, маркировка, условия и соблюдение сроков хранения чая. Хранить чай следует в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 60—65% (но не выше 70%), не допуская соседства со скоропортящимися и резко пахнущими товарами.

Качество определяют по следующим показателям:

органолептическим

безопасности

физико-химическим



Кроме того, в чае не допускаются плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы, примеси.

Экспертиза качества чая.

Качество чая определяют по следующим показателям:

- органолептическим;
- физико-химическим;
- безопасности;

Органолептические показатели качества чая включают в себя: внешний вид (уборку), яркость, прозрачность и интенсивность настоя, вкус и аромат, цвет разваренного листа. Физико-химические показатели. 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 водорастворимой золы;
- массовая доля сырой клетчатки;
- массовая доля мелочи.

Что считается дефектами чая?

Не секрет, что выбранный чай очень часто кажется каким-то невкусным и «пустым». Особенно обидно, когда хочется попить бодрящего и ароматного напитка, а в результате получается какая-то горячая водичка и в ней плавают одинокие чаинки. Что же считается явно чайным дефектом, а не обманом вкусовых рецепторов?

К чайным дефектам относится засоренность чая волокнами, грубыми листьями, черешками и прочей смесью. Такое может произойти, если во время сбора с кустов собирался грубый чайный лист, либо же была недостаточная очистка чая во время сортировки листочков.

К дефектам относится кислый вкус и запах чая – это может происходить, если использовались старые листики в чае, если были нарушения при сушке или ферментации чайного листа. Кроме того, в чае могут присутствовать затхлые, плесневелые запахи, которые также относятся к дефектам чая. Они могут быть вызваны нарушениями во время хранения чая, из-за повышенной влажности. Такой чай пить нельзя.

К дефектам причисляется также, если чай мешаный, неоднородный – как правило, это происходит из-за сортировки и неоднородности подбираемых листочков.

К дефектам чая также относится и цвет чайных листиков, особенно если на них есть темные пятнышки. Плохой цвет чая может быть вызван тем, что листочки были изначально испорчены, либо их неправильно скрутили и повредили этим.



Безопасность чая

Показатели безопасности качества чая характеризуют его способность обеспечить безопасность человека потреблении продукции. Безопасность ввозимой пищевой продукции определяется на основании гигиенической экспертизы конкретного вида впервые ввозимой продукции и оценки ее соответствия требованиям настоящих Санитарных правил, а также требованиям безопасности, установленным для такой продукции в стране ее происхождения.

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



Маркировка и упаковка чая.

- Маркировка чая проводится в соответствии с НД. Текст на упаковке должен включать в себя следующие сведения:*
- наименование продукта (вид чаинок для черного чая);*
- наименование, местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения;*
- состав продукта;*
- способ приготовления;*
- товарный сорт (для сортовой продукции);*
- срок годности или срок хранения;*
- условия хранения;*
- обозначение нормативного или технического документа*
- масса нетто*
- дата изготовления или упаковывания*
- товарный знак изготовителя (при его наличии);*
- вакуумная упаковка (при наличии);*
- информация о сертификации.*

Фальсификация чая.

Количественная фальсификация чая (недовес, обмер) — это обман покупателя за счет отклонения параметров товара (массы, объема и т. п.), превышающих допустимые нормы отклонений. Выявить такую фальсификацию просто, измерив массу или объем товара поверенными измерительными мерами массы или объема.

Информационная фальсификация чая — это обман покупателя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации информации о чае часто искажаются следующие данные: наименование товара; страна происхождения товара; фирма — изготовитель товара; количество товара.





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



Новая основа!!! Новый аромат!!! Новое качество!!!