

ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ



ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

— это группа пищевых продуктов, основными компонентами которых являются вкусовые вещества, оказывающие специфическое воздействие на пищеварительную и нервную системы

Классификация и характеристика ассортимента

По преимущественному воздействию на организм человека:

- **Вкусовые товары общего действия** возбуждают центральную нервную систему и оказывают влияние на весь организм. К ним относятся **алкогольные и слабоалкогольные напитки, продукты, содержащие алкалоиды (кофеин, теобромин, никотин), — чай, кофе, чайные и кофейные напитки, некоторые безалкогольные напитки, табачные изделия**
- **Вкусовые товары местного действия**, воздействуя на вкусовые и обонятельные центры, улучшая вкус и аромат готовых блюд и консервированных продуктов, стимулируют главным образом пищеварительную систему, утоляют жажду, насыщают организм физиологически ценными веществами. В эту группу входят **пряности и приправы, минеральные воды, некоторые безалкогольные напитки, соки, нектары, сокосодержащие напитки**

Классификация и характеристика ассортимента

В торговой практике вкусовые товары делят на следующие группы:

- пряности
- приправы
- чай
- кофе
- алкогольные напитки
- слабоалкогольные напитки
- безалкогольные напитки
- табачные изделия
- пищевые добавки
- биологически активные добавки

Потребительские свойства

- Потребительная ценность **вкусовых товаров** обуславливается их достаточно высокой физиологической ценностью, а некоторых — и пищевой, так как они содержат **дефицитные минеральные вещества, витамины, органические кислоты, легкоусвояемые углеводы**.
- Такие вещества как **этиловый спирт, алкалоиды, эфирные масла** и некоторые другие соединения естественного и искусственного происхождения способствуют расширению и укреплению сосудов, выводят организм из стрессовых состояний, подавляют активность гнилостной микрофлоры желудочно-кишечного тракта.
- **Вкусовые вещества** стимулируют деятельность пищеварительной системы, улучшая тем самым аппетит и усвояемость пищи. Обладая низкой энергетической ценностью вследствие незначительного содержания белков, жиров и углеводов, пряности, приправы, ароматические вещества, тем не менее активно влияют на процессы пищеварения благодаря содержанию **эфирных масел, гликозидов, органических кислот**.