

ЧАЙ.

Классификация и сортность



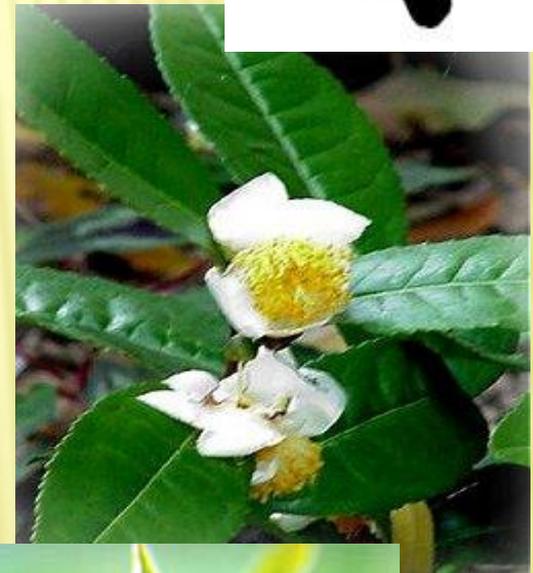
ЦЕЛЬ УРОКА:

**Сформировать
товароведные знания
обучающихся по теме:
«Чай, классификация,
сортность».**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЧАЯ

Чай – вкусовой продукт.
В качестве товара чай
представляет собой продукт
биохимических и физико -
химических превращений
молодых верхушечных побегов
чайного растения (флешей) в
процессе их переработки.

茶



ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЧАЯ



ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЧАЯ



КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

1. По способу
производства

Байховый

Черный

Зеленый

Желтый

Синий

Красный

Букет

Экстра

В/С

1С

2С

3С

Букет

В/С

1С

2С

3С

1С



Белый



КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

Прессованный

Кирпичный

Зелёный

Плиточный

Чёрный

Зелёный

Таблетированный

Чёрный

Зелёный

в/с
1с
2с
3с

3с



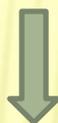
КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

2. Классификация по размеру чаинок:

листовой



мелкий



гранулированный



КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

Экстрагированный	→	Концентрированный жидкий экстракт чёрного или зелёного чая
Чай для разовой заварки	→	Пакеты массой нетто 2 - 3 г
Быстрорастворимый	→	Высушенный экстракт свежезаваренного чая

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

- Дубильные вещества (танин, катехины)
- Эфирные масла
- Белковые в-ва
- Вода - 8,5 %
- Fe Na Cu I Mg
- A B 1 B 2 PP C K P
- Алкалоиды:
 - теобромин
 - теофиллин
 - кофеин
- Красящие вещества:
 - хлорофилл
 - каротин
 - теафлавин
 - теарубигин
- Кислоты

ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ

1. Завяливают, время 60 минут

2. Скручивают в машинах роллерах

4. Высушивают до влажности 1 - 2%

3. Проводят ферментацию (брожение) в прохладном месте, 3 часа (при производстве зелёного чая эта стадия отсутствует)

5. Сортировка:
крупные листья - листового чай, мелкие - чай в пакетиках, пыль - производство кофеина

6. Купажирование

7. Упаковывают

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЧАЯ

- **Внешний вид чая (уборка)**
- **Вкус, аромат
настоя**
- **Прозрачность настоя**
- **Цвет разваренного
листа**

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ЧАЯ

1.Использование для фальсификации настоящего чая природных растительных продуктов (моркови, кипрея, ~~бадьяна~~ и др.)
2.Щелочивание и химическая обработка, а также вторичная переработка спитого чая



3.Настой настоящего чая обесцвечивается соком лимона

МАРКИРОВКА ЧАЯ

- **Название чая**
- **Фирма**
- **Страна изготовитель**
(*Индия, Цейлон, Китай* и т. д.)
- **Срок годности 1 - 2**
года
 - **Вес по 50, 100, 250, 500**
грамм
- **«Ortodox» , «СТС», «Classic»**
- **«Pur»**
- **«Blenden»**

Собственная маркировка:

- **Крупнолистовой чай FP P PS OP**
- **Среднелистовой чай BOP BP1 BP2 BPS**
- **Мелколистовой BFOP BOPF GOPF**

УПАКОВКА ЧАЯ



Картон
Жесть
Дерево
Керамика
Бумага
Полиэтилен
Стекло



ХРАНЕНИЕ ЧАЯ

1. Чай не терпит:

- сырости (гниет)
- чрезмерной сухости («сгорает»)
- холода и жары
- лучшая температура для хранения – комнатная (17-19 градусов)
- относительная влажность воздуха 75 %
- срок хранения 1-2 года

2. Чай не терпит посторонних запахов. Он легко их впитывает и удерживает. Поэтому чай при хранении должен быть герметично упакован.

Кроме этого, чай нельзя хранить открытым по еще одной причине – он просто выдыхается, эфирные масла со временем улетучиваются.

3. Сухое чайное сырье – это «живая» субстанция. При хранении чай должен «дышать», в противном случае он начнет задыхаться, преть и т.п. Т.е. должен быть доступ воздуха.

4. Чай нельзя хранить на свету (особенно на прямом солнечном).

ХРАНЕНИЕ ЧАЯ

- Чай нельзя хранить в таре из любых противоестественных материалов: пластмассы, полиэтилена, стекла, бумаги и картона низкого качества, непищевой жести.
- Даже хорошо упакованный чай не храните рядом с пряностями (также нельзя хранить обычный чай рядом с ароматизированным), уксусом, керосином, копченой рыбой, чесноком и прочими обонятельными радостями.

КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАЯ

**В кулинарии чай используют в
качестве напитка:**

**горячего (75°С)
14°С)**

холодного (10 -



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!