



# Вкусовые товары

## Чай, кофе



- ▶ Вкусовые *продукты* – эта группа разнообразных по природе продуктов, главными компонентами которых являются биологически активные вещества, воздействующие на центральную нервную систему или на органы вкуса и обоняния.

# ЧАЙ

Родина чая - Китай. Молодой листочек по - китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».

- ▶ Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток. Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирные масла (содержатся в незначительном количестве) обуславливают аромат чая. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Чай богат витаминами В1, В2, С, Р и РР, аминокислотами, пигментами.

- ▶ История чая насчитывает как минимум пять тысячелетий.
- ▶ Первыми его стали пить китайцы. Однажды, китайский император, Шень Нун,
- ▶ отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья.
- ▶ Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев.
- ▶ Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычай пить чай.



- ▶ В России чай впервые появился более 300 лет назад (в 1638 г.), его ввозили из-за границы. Первый же чайный куст был высажен в 1818 г. в Крыму, в Никитском ботаническом саду.
- ▶ В настоящее время чай на больших площадях выращивают в Краснодарском крае. Импортируют чай из Индии, Цейлона (Шри-Ланка), Вьетнама, Китая.

- ▶ Чай получают из молодых верхушечных побегов (флешей) многолетнего вечнозеленого кустарника или дерева, растущего в районах с субтропическим и тропическим климатом.



# Производство чая

- ▶ Собранный чайный лист сначала завяливают. Затем лист скручивают в машинах-роллерах и подвергают ферментации при относительной влажности воздуха 98 % и комнатной температуре в течение 3...5 ч. Чай при этом приобретает коричневый цвет в результате окисления дубильных веществ.
- ▶ При ферментации из продуктов гидролиза крахмала, дубильных веществ и белков образуются ароматические вещества, придающие чаю вкус и аромат.
- ▶ После этого лист сушат (при сушке окончательно формируются вкус и аромат чая), сортируют, купажируют (смешивают) и упаковывают.
- ▶ Зеленый чай получают без завяливания и ферментации. Листья для получения зеленого чая подвергают пропариванию для разрушения ферментов и сохранения зеленой окраски листа, скручиванию и высушиванию.

# Виды и сорта чая

По размерам чаинок чай подразделяют на крупный (листовой), мелкий, гранулированный.

- ❖ Черный байховый чай («Букет», высший, 1, 2 и 3-й)
- ❖ Зелёный байховый чай («Букет», высший, 1, 2 и 3-й)
- ❖ Плиточный черный и зеленый чай (высший, 1, 2 и 3-й)
- ❖ Кирпичный зеленый чай (получают из крупных, старых, огрубевших листьев и побегов чайного растения путем прессования в кирпичи)
- ❖ Хранят чай в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении на деревянных стеллажах при температуре воздуха 17<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не более 70 %. Гарантийный срок хранения чая 8 мес со дня упаковки.

# Классификация чая

- ▶ По типу чайного куста имеется три разновидности чаев:
- ▶ Китайская разновидность - к ней относятся китайские, японские чаи, дарджилинг, формозский, вьетнамский, грузинский чай.
- ▶ Ассамская разновидность - индийский, цейлонский, африканский и другие чаи.
- ▶ Камбоджийская разновидность - гибрид ассамской и китайской разновидности, выращиваемый в некоторых районах Индокитая.

- ▶ Классификация чаев по способу обработки
- ▶ Зеленый чай;
- ▶ Черный чай;
- ▶ Белый чай распространен почти исключительно в Китае, он производится из нежных полураспустившихся листочков. Процесс производства включает только завяливание и сушку. По целебности белому чаю нет равных среди других чаев.
- ▶ Желтый чай близок по своим характеристикам к зеленому. Производится только в китайской провинции Фуцзянь.
- ▶ Чай Улун (красный чай, оолонг, oolong) по степени ферментации находится между зеленым и черным чаем. В нашей стране этот вид чая называется также красным.
- ▶ Чай Пуэр (Пу-Эр) - прессованный чай, изготовленный по специальной технологии из зеленого чая. Обычно чаи пуэр поставляются в виде различных прессованных форм - плиток, кирпичей, лепешек.

▶ По стране происхождения - чаи из разных стран

- ▶ Индийский чай;
- ▶ Китайский чай;
- ▶ Цейлонский чай;
- ▶ Японский чай;
- ▶ Африканский чай;
- ▶ прочие.

▶ **По типу чайного листа**

- ▶ Высокосортные цельнолистовые чаи;
- ▶ Среднесортные чаи;
- ▶ Низкосортные измельчённые чаи.

▶ **По методу дополнительной обработки**

- ▶ Ферментация;
  - ▶ Неферментированный чай — это белый и зелёный;
  - ▶ Полуферментированный — это жёлтые, красные (оолонги), и синие (фиолетовые) чаи;
  - ▶ Ферментированный чай — это чёрный;
- ▶ Копчение;
- ▶ Обжаривание.

- ▶ **По добавкам в составе чая**
- ▶ С ароматическими добавками и эфирными маслами (ароматизированные чаи);
- ▶ С добавлением сушёных ягод и фруктов (фруктовые чаи);
- ▶ Различные смеси и вариации с добавлением цветов и трав.
- ▶ Для добавок используют различные эфирные масла, фрукты и ягоды.  
Популярен чай с бергамотом, жасмином, также могут использоваться цветы лотоса и розы, апельсин и вишня, а также различные искусственные добавки.

## ▶ Травяные чаи

- ▶ Они не содержат чайных листьев, хотя их традиционно называют чаем или фиточаем; в их состав могут входить:
- ▶ Ромашка; Смородина; Шиповник; Зверобой; Тимьян; Душица; Мята;

Чай каркаде изготавливается из гибискуса и имеет множество целебных свойств, за что в арабской культуре называется «лекарством от всех болезней». Употребляется в холодном и горячем виде.

Чай мате - популярная разновидность фиточая из Латинской Америки, который производится из падуба парагвайского. Он пьется из специального калемаса с помощью трубочки-бомбилы.

Чай ройбуш - вид африканского чая, производимого из одноименного растения. Это приятный и полезный напиток, благотворно воздействующий на здоровье, без кофеина и с высоким содержанием антиоксидантов.



Черный байховый чай



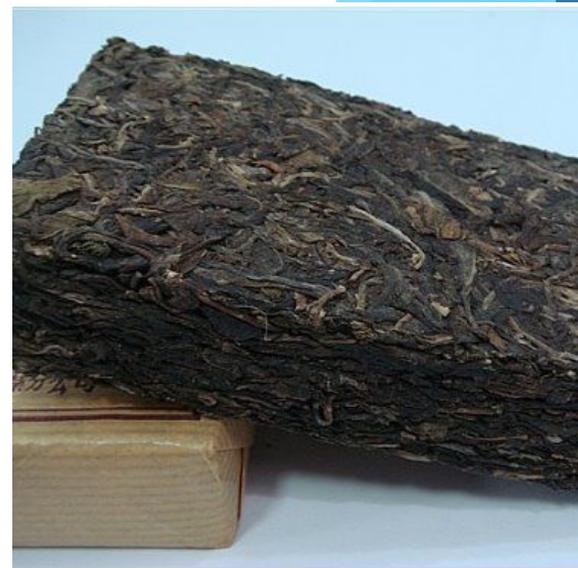


Зелёный байховый чай





Плиточный чай



Кирпичный чай



# КОФЕ

Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Как - то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.

- ▶ Свое название кофе получил от названия южно-эфиопской провинции Каффы. Кофе был ввезен в Европу из Египта в 1591 г. и быстро завоевал популярность. Первое кафе открылось в Венеции в 1646г., через 14 лет – в Марселе, в 1652 г. – в Лондоне. В России первые кофейни открылись в XIX в., после Отечественной войны 1812 г.
- ▶ Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от вида кофейного дерева, ботанического сорта, места произрастания и качества обработки.
- ▶ Промышленное распространение получили три вида кофе: аравийский (произрастающий в Эфиопии, Южной Америке), дающий нежный напиток, приятный на вкус с тонким ароматом; либерийский (Западное побережье Африки), напиток которого с более грубыми вкусовыми и ароматическими свойствами; робуста (Юго-Восточная Азия) дает напиток менее крепкого настоя с горчинкой.

# Производство кофе

▶ Плод кофе представляет собой ягоду красного цвета, похожую на вишню. В мякоти плода заключено два зерна. Собранные плоды очищают от мякоти, а зерна от оболочек сухим или мокрым способом, после чего их сушат в естественных условиях. Сырой кофе хранят в местах производства не менее 1 года и не более 10 лет в джутовых мешках по 60 кг. В течение этого периода происходит ферментативное дозревание зерен, выражающееся в повышении экстрактивности готового кофе и усилении кофейного аромата. Высушенные зерна кофе имеют желто-серый цвет, не имеют аромата, плохо измельчаются и развариваются.

▶ Для улучшения качества зерна кофе обжаривают при температуре 160...220°С в течение 14...60 мин до получения легко размалывающихся зерен коричневого цвета с выраженным кофейным ароматом. При этом происходят сложные физико-химические процессы, обуславливающие цвет, вкус и аромат кофе.

# СОРТА КОФЕ

- ▶ Бразильский - средней крепости, умеренно кислый;
- ▶ Колумбийский - очень крепкий, с легким винным привкусом;
- ▶ Гавайский - высококислотный, с привкусом дыма;
- ▶ Индийский - не очень крепкий, сочно-сладкий;
- ▶ Кенийский - кислый, очень крепкий;
- ▶ Йеменский - после питья во рту появляется вкус шоколада.

# Ассортимент кофе

- ▶ *Кофе натуральный жареный в зернах* вырабатывают следующих сортов: премиум, высший и 1-й. Все эти сорта производят из зеленого кофе ботанического вида арабика (1-й сорт, кроме того, из робуста) разных торговых наименований. Натуральный жареный кофе в зависимости от степени обжаривания вырабатывается: светло-обжаренным, среднеобжаренным, темнообжаренным и высшей степени обжаренным.
- ▶ *Кофе натуральный жареный молотый* вырабатывают путем помола кофе натурального жареного в зернах, производят следующих сортов: премиум, высший, 1-й сорт, 2-й сорт.
- ▶ *Кофе натуральный растворимый* – это высушенный экстракт натурального жареного кофе, предназначенный для быстрого приготовления горячих и холодных напитков кофе.
- ▶ Кофе натуральный растворимый вырабатывают из зеленого кофе ботанических видов арабика и робуста и подразделяют на следующие типы: порошкообразный, гранулированный, сублимированный.

- ▶ Кофейный напиток – это порошок коричневого цвета различных оттенков с включением светлых оболочек кофейных зерен, хлебных злаков и других компонентов.
- ▶ В зависимости от вида сырья кофейные напитки подразделяют на типы и выпускают в следующем ассортименте, содержащие: натуральный кофе и цикорий («Львовский», «Мария», «Новость», «Черноморский» и др.); натуральный кофе без цикория («Летний», «Южный»); без натурального кофе с цикорием («Бодрость», «Курземе»); напиток из цикория («Цикорий растворимый»); растворимый с натуральным кофе («Старая мельница»).
- ▶ Хранят кофе в зернах и молотый от 6 до 9 мес, а растворимый – до 24 мес при температуре 17 °С и относительной влажности воздуха 75%.