

Тема 8. Характеристика вкусовых товаров



Преподаватель: Юрченко Е.А.

План занятия «Вкусовые товары»

1. Понятие – вкусовые товары
2. Чай и чайные напитки
3. Кофе и кофейные напитки
4. Приправы и соусы
5. Пряности

1. Понятие – вкусовые товары

Вкусовые товары имеют большое значение для питания человека. Они объединяют пищевые продукты, которые улучшают вкус, аромат пищи, способствуют ее лучшему усвоению.

Вкусовые товары удовлетворяют потребность организма в определенных вкусовых ощущениях, возбуждают аппетит.

КЛАССИФИКАЦИЯ ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Влияние на организм человека

Общего действия
(чай, кофе,
алкогольные
напитки)

Местного
действия
(пряности,
приправы)



Товароведная классификация

Чай и чайные
напитки

Кофе и кофейные
напитки

Приправы и соусы

Пищевые кислоты

Поваренная соль

Пряности

Алкогольные и
безалкогольные
напитки



Характеристика вкусовых товаров

Чрезмерное употребление вкусовых товаров может оказывать неблагоприятное воздействие на организм человека. Так, например, избыточное потребление чая вызывает бессонницу, сердцебиение и отравление.

Группа вкусовых товаров объединяет пищевые продукты, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие воздействие на нервную систему и пищеварительные органы.

Вкусовые товары **улучшают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков, улучшают усвояемость пищи.**

По характеру действия на организм человека их делят на группы: общего и местного действия.

Вкусовые товары **общего действия** — алкогольные напитки и содержащие **алкалоиды**: кофеин — чай, кофе и никотин — табачные изделия.

Вкусовые товары **местного действия** отличаются содержанием веществ, **улучшающих органолептические показатели пищи**: пряности и приправы.

Потребительская ценность вкусовых товаров обуславливается их достаточно высокой физиологической ценностью, а некоторых и пищевой, так как они содержат дефицитные минеральные вещества, органические кислоты, легкоусвояемые углеводы, витамины.

Лови ошибку (Чай, кофе)

1. Чрезмерное употребление чая может оказывать неблагоприятное воздействие на организм человека.
2. Флеши – это два-три верхних листочка и почка чайного куста.
3. Чай положительно влияет на выделительную функцию почек.
4. Чай содержит алкалоид кофеина.
5. Эффект чая после заваривания: через две минуты - возбуждающий, а через 5 минут – успокаивающий.
6. Кофе портит зубы.
7. Чай портит зубы.
8. Чай «Ахмад» входит в 10 самых популярных марок в России.
9. В состав кофе жиры не входят.
10. Больше всего кофеина содержится в кофе из кофеварки.

10. Больше всего кофеина содержится в кофе из кофеварки.
11. Добавление в чай молока снижает его противоонкологические свойства
12. В черном чае кофеина меньше, чем в зеленом.
13. В кофе содержатся канцерогены.
14. Чай полезно пить на голодный желудок.
15. Родиной чая является Индия.
16. Нельзя чаем запивать лекарства.
17. Полезные свойства чая напрямую зависят от искусства заваривания чая и его хранения.
18. Кофеин — великолепный стимулятор мозга, и в умеренных количествах он совершенно безвреден при болезнях сердца и сосудов.
19. В чае нет белков.
20. Чай портит цвет и структуру кожи лица.
21. Чай — питательный напиток, прекрасно утоляющий голод.
22. Заваренный чай после суток простоя становится питательной средой для бактерий.
23. При производстве сублимированного кофе кофейный экстракт сначала замораживается, а затем сушится в вакууме.
24. Растворимый кофе содержит столько же кофеина в процентном соотношении, что и зерновой.
25. Лучшие сорта растворимого кофе получают из Робусты.

2. Чай и чайные напитки

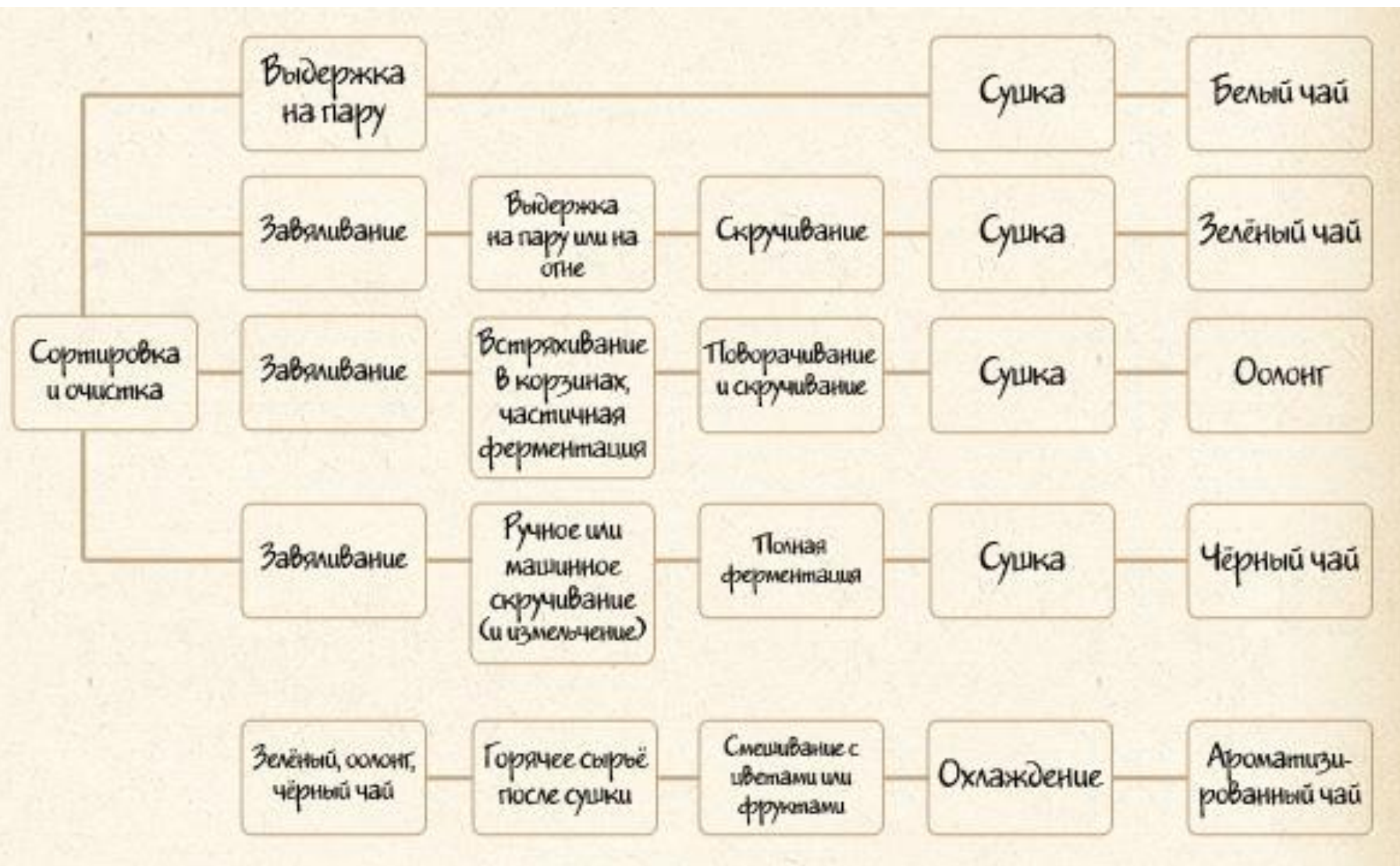


Производство чая



Чай получают путем технологической обработки молодых побегов (флешей) многолетнего вечно-зеленного растения.

Флеши – это два-три верхних писточка и почка



- Тианин
- (комплекс фенольных соединений)

• / **Химический** ЭМИН

• E

• † **состав чая**

• Пектиновые вещества

• Органические кислоты

• Красящие вещества

• Витамины



КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ



JML_BANDEROLE.png



Зеленый
Чай

Белый
Чай

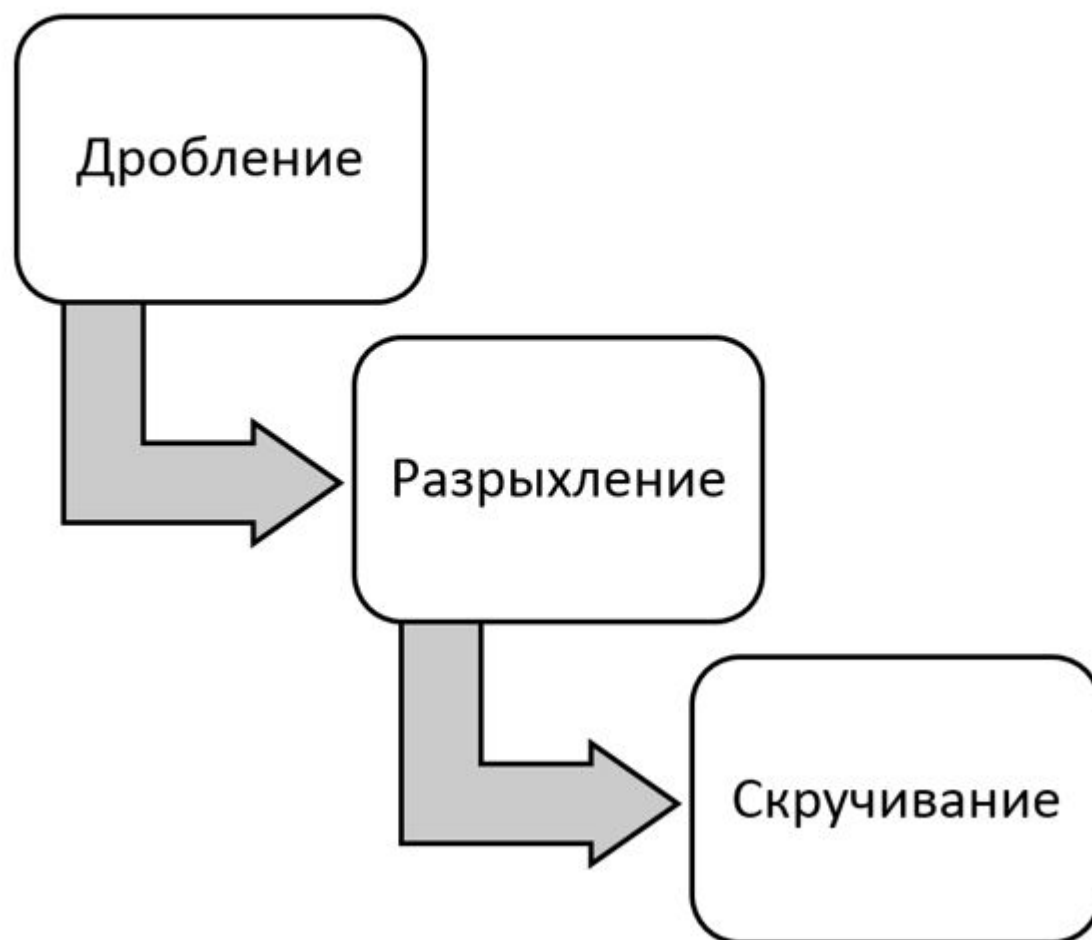
Желтый
чай

“Зеленый”
Улун

“Черный”
улун

Черный
Чай

Название байхового чая – CTC (англ.)



Классификация чая



По качественным показателям чай делят на сорта:

- "Букет";
- высший;
- первый;
- второй;
- третий.

По органолептическим показателям чай черный должен соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование показателя	Характеристика чая сорта				
	"Букет"	высшего	первого	второго	третье
Аромат и вкус	Полный букет, тонкий нежный аромат, приятный сильно терпкий вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус	Недостаточно выраженные аромат и терпкость	Слабый аромат, слаботерпкий вкус
Настой	Яркий, прозрачный, интенсивный, "вышесредний"	Яркий, прозрачный, "средний"	Недостаточно яркий, прозрачный, "средний"	Прозрачный, "нижесредний"	Недостаточная прозрачность "слабый"
Цвет разваренного листа	Однородный, красный	коричнево-	Недостаточно однородный, коричневый	Неоднородный, коричневый. Допускается зеленоватый оттенок	те же
Внешний вид чая (уборка):					
листового	Ровный, однородный, хорошо скрученный		Недостаточно ровный, скрученный	Неровный, скрученный	недостаточный
мелкого	Ровный, скрученный	однородный,	Недостаточно ровный, скрученный, с наличием пластинчатого	Неровный, пластинчатый	
гранулированного	-		Достаточно продолговатой формы	ровный, сферической	

По органолептическим показателям чай зеленый должен соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование показателя	Характеристика чая сорта				
	"Букет"	высшего	первого	второго	третьего
Аромат и вкус	Полный букет, тонкий нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Приятный аромат, достаточно терпкий вкус	Слабый аромат, недостаточно терпкий вкус	Грубоватый аромат, ощутимый терпкий вкус
Настой	Прозрачный, зелено-зеленый, с оттенком	Светло-желтоватый	Прозрачный, светло-желтый	Желтый с красноватым оттенком, недостаточно прозрачный	Темно-желтый с красноватым оттенком, мутноватый
Цвет разваренного листа	Однородный, с зеленоватым оттенком		Недостаточно однородный, с желтоватым оттенком	Неоднородный, с желтоватым оттенком	Неоднородный, темно-желтый
Внешний вид чая (уборка): листового	Ровный, однородный, хорошо скрученный		Недостаточно ровный, скрученный	Неровный, недостаточно скрученный	Неровный, чаинки скрученные
мелкого	Ровный, однородный, скрученный	Ровный, скрученный с наличием пластинчатого	Недостаточно ровный, скрученный или пластинчатый	Неровный, пластинчатый	
гранулированного	Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы				

Недопустимые дефекты чая

В чае не допускаются плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.

Упаковка чая

Чай фасуют в мягкую или полужесткую упаковку массой нетто 25, 50, 75, 100, 125, 150, 200 и 250 г, в пакетики для разовой заварки массой нетто 2; 2,5 и 3 г, а также художественно-оформленные металлические, стеклянные, деревянные и другие чайницы и коробки, отвечающие требованиям нормативно-технической документации, массой нетто в упаковочной единице от 0,05 до 1,5 кг.

Хранение чая

Ящики с чаем должны храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями, на деревянных стеллажах с расстоянием 0,10-0,15 м от пола и не менее 0,5 м от стен. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Относительная влажность воздуха в помещении, где хранится чай, не должна быть выше 70%.

Не допускается хранить в одном помещении с чаем скоропортящиеся продукты и товары, имеющие запах.

Срок хранения фасованного отечественного чая и купажированного с импортным - 12 мес со дня его упаковывания; фасованного импортного чая - 18 мес со дня его упаковывания

УЛУЧШАЕТ



Интеллект

Тонизирующий эффект длится 3-4 часа.



Состояние костей

70% дневной нормы фтора содержится в 2 чашках.



Работу сердца и сосудов

Чашка чая снижает на 46% риск сердечного приступа.



Работу пищеварительной системы

Стимулируя пищеварение, чай помогает справиться с последствиями переедания.



Иммунитет

В чайных листьях в 4 раза больше витамина С, чем в соке лимона.

ЧАЙ

СНИЖАЕТ



Стресс

4 чашки в день на 50% снижают уровень кортизола.



Аппетит

Чай помогает похудеть, одна чашка утоляет голод.



Риск кариеса

Обеззараживает полость рта.

ОСТОРОЖНО!



Злоупотребление чаем может вызвать бессонницу.

Чай деактивирует жаропонижающие средства, поэтому не стоит запивать им таблетки.



Повышает давление, поэтому не стоит злоупотреблять чаем при гипертонии, инфаркте и инсульте.



Черный чай оставляет налет на зубах.



Повышает кислотность желудочного сока, поэтому противопоказан при язве.



В чайных листьях около 300 биологически активных веществ:

полифенольные соединения, витамины (С, В, РР), алкалоиды (теин, теобромин, теofilлин), микроэлементы (фтор, калий, марганец), макроэлементы, аминокислоты, белки.





2737 до
н.э.



Легенда гласит, что чай был обнаружен китайским императором Чен Нунг. Однажды он попробовал напиток, который случайно получился из листьев, нечаянно попавших в кипяток.



Чашку

ЧАЯ?

*Чай - ароматный напиток, получаемый варкой, завариванием и/или настаиванием листа чайного куста (*Camellia sinensis*). Чай имеет освежающий, слегка горьковатый терпкий вкус, который нравится многим людям.*

НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫЕ МАРКИ ЧАЯ



Чай традиционно классифицируется по виду и качеству сырья и технологии его переработки:



БЕЛЫЙ ЧАЙ

Вид чая, подвергающийся слабой ферментации (окислению)



ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ

Вид чая, подвергающийся слабой ферментации



ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Чай, подвергающийся минимальной ферментации



УЛУН

Это полуферментированный чай



ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Вид чая, подвергающийся полной ферментации



ПУЭР

Постферментированный чай. Подвергается процедуре ферментации — естественному либо искусственному ускоренному старению

Первоначально чай в основном использовали как лечебное средство. Он благотворно воздействовал на самые различные системы органов человека.

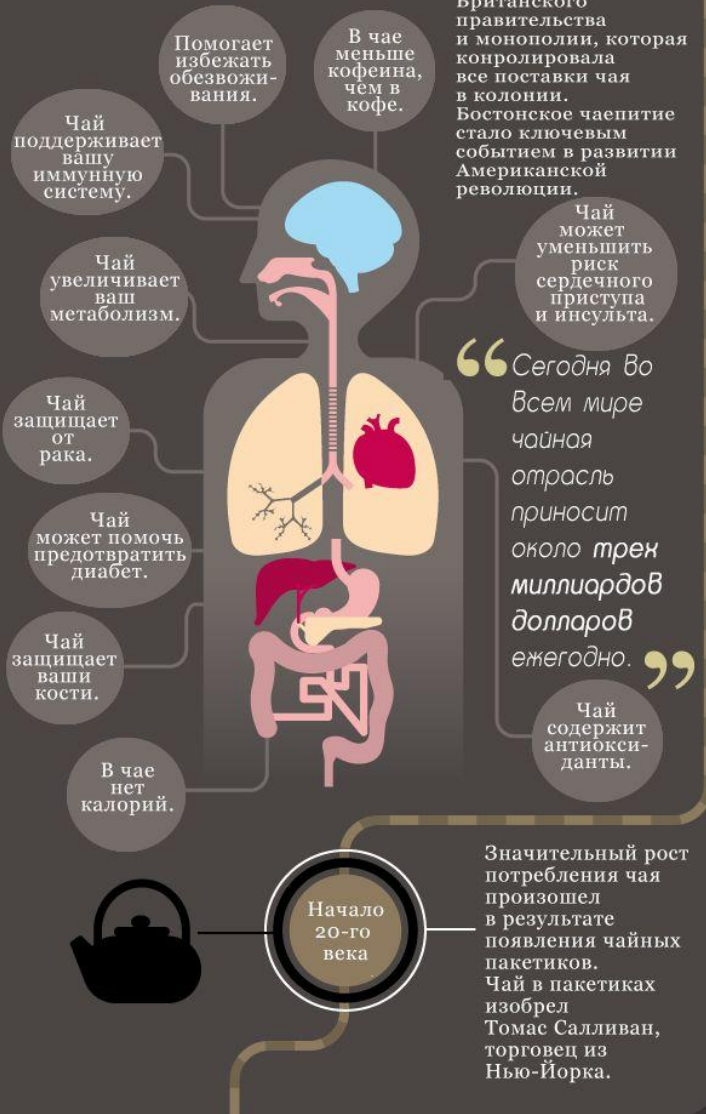
ПЯТЫЙ
век
н.э.



“ После Воды чай является наиболее широко потребляемым напитком в мире. ”

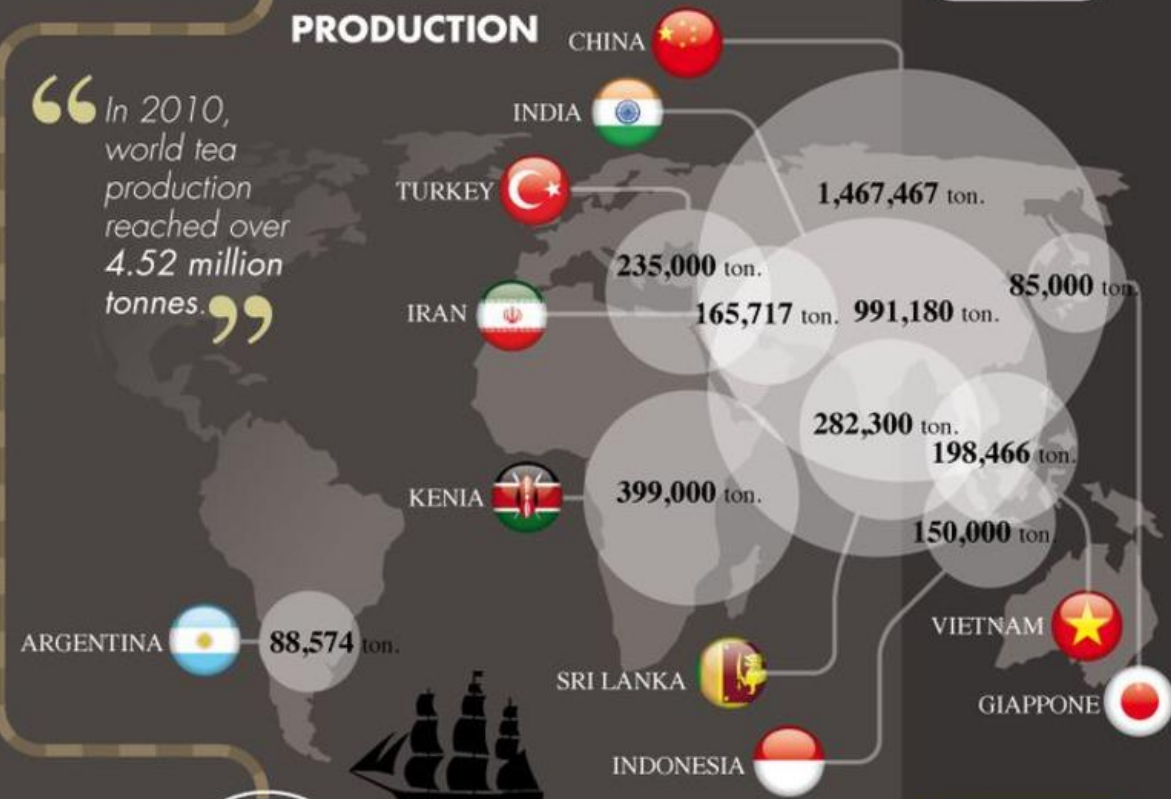


ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ



PRODUCTION

“In 2010, world tea production reached over 4.52 million tonnes.”



Tea arrived in Europe via Dutch and Portuguese sailors.



SALES



According to the FAO, in 2007 the largest importer of tea, by weight, was the **Russian Federation**, followed by the **United Kingdom**, **Pakistan**, and the **United States**.



Tea arrived in Northern America.



Kenya, China, India and Sri Lanka were the largest exporters of tea in 2007 (with exports of: **374,229; 292,199; 193,459 and 190,203 tonnes** respectively).



The largest exporter of black tea in the world is **Kenya**, while the largest producer (and consumer) of black tea in the world is **India**.

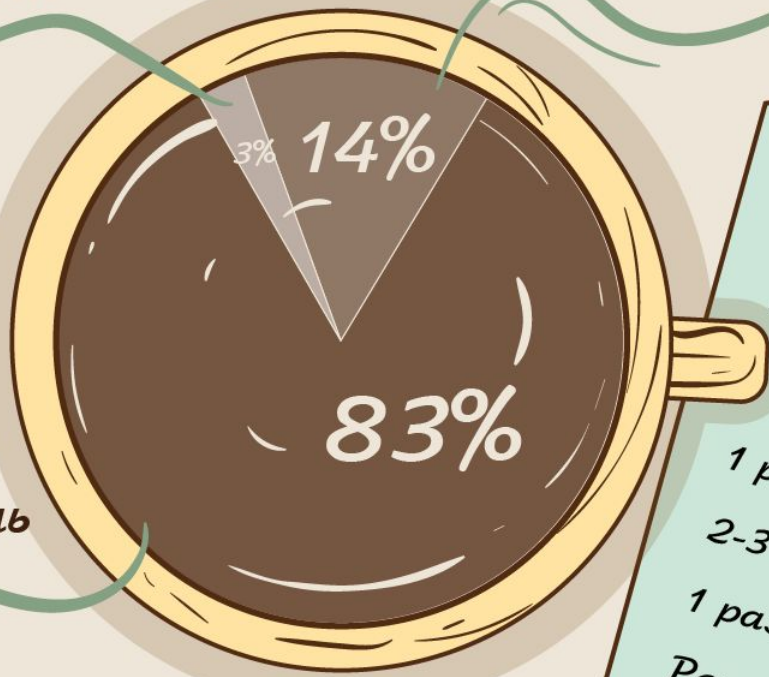


CONSUMPTION

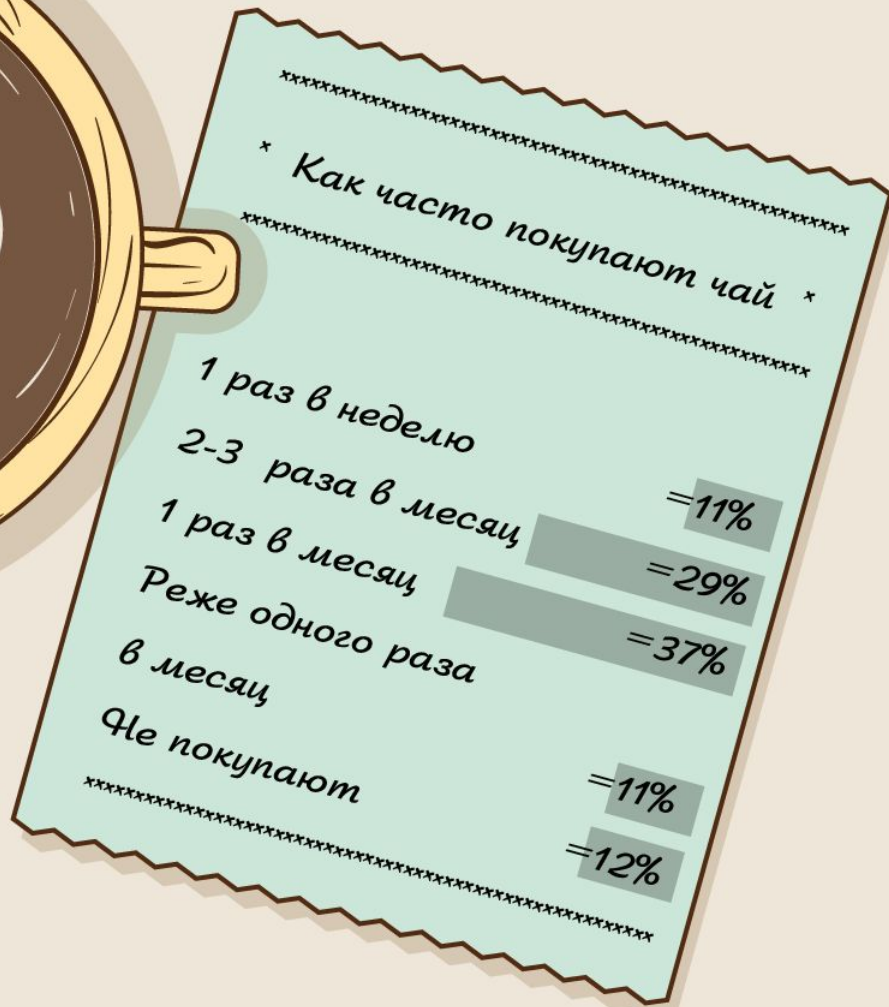
Как часто пьют чай

Несколько дней в неделю и реже

Не пьют



Каждый день



Какой чай пьют чаще всего? С какими добавками?



Не пьют чай с добавками 48%

Покупают чаще всего:

В пакетиках
56%



Листовой
41%



Гранулированный
3%



Говорят, что пьют чаще всего чай из:

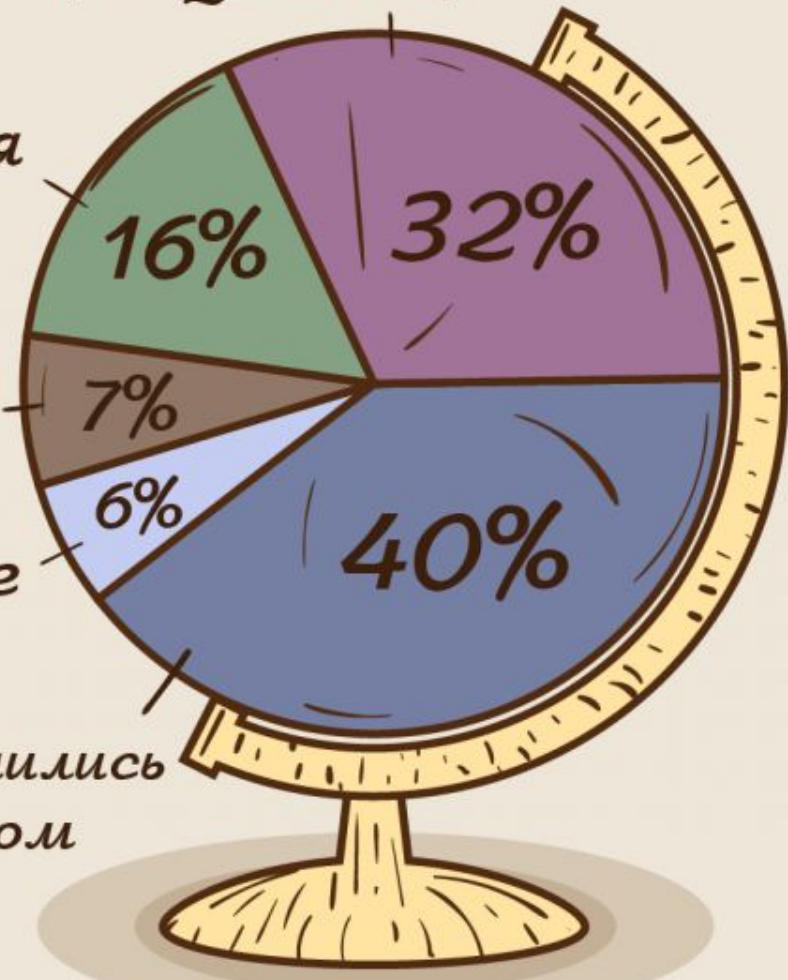
Шри-ланка (о. Цейлон)

Индия

Китай

Другое

Затруднились с ответом



Топ-10 марок чая



чаще всего

...знают

...покупают



КАК ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИВАТЬ ЧАЙ

Черный



1 чайная ложка
на 200-400 мл. воды



Вода
90-100°C



После того, как чай заварился, его необходимо аккуратно размешать, чтобы эфирные масла, находящиеся, в основном в пене, которая образуется на поверхности, плавно распределились по всей чашке.



Зеленый



На 200 мл. воды
≈ 3 гр. заварки



Вода
80°C



Верный признак правильности заваривания – это белый не большой налет пузырьков.

Зеленый чай более сильный антиоксидант, чем чёрный чай.



Красный



На 150 мл воды
маленькую щепотку



Вода
95-98°C



Красный чай оказывает очищающий эффект, так как может очистить организм от шлаков и токсинов.

Красный чай может помочь при похмелье.



Желтый



≈ 4 грамма на
200 мл воды



Вода
85°C



Оставшуюся заварку можно использовать до 9 раз.

В аромате желтого чая есть изюминка – кисловатый запах незрелого финика, это же проявляется и во вкусе.



Белый



≈ две чайные ложки
на 200мл. воды



Вода
50-70°C



Во время следующих ≈ 3 минут. Некоторые сорта требуют 15 минут для заваривания.

Запах белого чая не такой интенсивный, как у других чаев, зато он более долгий. Вкус чая ощущается через несколько минут после глотка.



Рецепт приготовления китайского чая



- 1 Готовим:** чай, заварник, стаканы.
- 2 Греем посуду,** переливаем воду, прокручивая стакан для равномерного прогрева стенок.
- 3 Насыпаем чай:** 5-10 грамм, две чайные ложки.



- 4 Первый раз** заливаем немного воды, переливаем по всем стаканам по очереди, и...



- 5 Выливаем в поднос.** «Промыли чайники от чайной пыли» и «очистили посуду от старых запахов». Чай не успевает раскрыться, в этой «первой заварке» почти совсем нет вкуса.



- 6 Заливаем:** Время заварки улунов – «три вдоха – три выдоха», 15-20 секунд. Разливаем каждую заварку на несколько стаканов, для равномерного распределения вкуса... Важно выливать ВСЮ воду, нельзя оставлять чайники в кипятке надолго – получится терпкий привкус.



- 7 Чай готов.** Подаем порцию чуть больше полстакана, 150 мл – так удобнее пить горячий чай. Стаканы с толстым дном, можно ставить на ладошку.

Заваривать чай можно много раз, до тех пор, пока чайники полностью не расправятся, и станут гладкими. (см. п. 6)
Чем дороже сорт, тем позже это происходит.

Как правильно заваривать чай



Количество заварки в заварном чайнике

+ 1 чайная ложка на чашку
+ 1 «лишняя» ложка

Кипение

выключите чайник
на стадии появления
мелких пузырьков

Вода

очищенная фильтром
или отстоянная

Температура воды для заварки

черного чая - 98°C;
зеленого чая - 75°C

Эффект чая

успокаивающий - через 2 мин.
после заваривания
возбуждающий - через 5 мин.

БЕЛЫЙ

65-70°C

1-2
минуты

ЖЁЛТЫЙ

70-75°C

1-2
минуты

ЗЕЛЁНЫЙ

75-80°C

1-2
минуты

УЛУН

80-85°C

2-3
минуты

ЧЁРНЫЙ

98-99°C

2-3
минуты

ТРАВЯНОЙ

98-99°C

3-6
минут

ЛАЙФХАКЕР

ЧАЙ В ПАКЕТИКЕ

КАК ПРАВИЛЬНО
ЗАВАРИВАТЬ



8 чайных ЗАПРЕТОВ



1 Не пить чай на пустой желудок

↓
Вредно для селезенки и желудка



2 Не пить обжигающий чай

↓
Раздражает слизистую пищевода и желудка



3 Не пить слишком крепкий чай

↓
Кофеин и танин вызывает бессонницу



4 Долго не заваривать чай

↓
Чай лишается аромата, цвета и вкуса, увеличивается количество бактерий



5 Не заваривать многократно

↓
В первом настое – 50 % полезных веществ, чайных листьев, во втором – 30%, в третьем – 10%



6 Не пить чай перед едой

↓
Слюна разжижается, пища становится безвкусной, снижается уровень усвоения протеина



7 Не запивать чаем лекарства

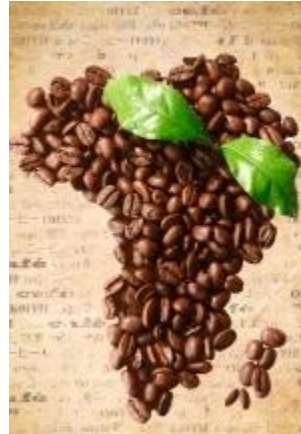
↓
Танин, содержащийся в чае, разрушает лекарства



8 Не пить вчерашний чай

↓
Чай после суток простоя становится питательной средой для бактерий

3. Кофе и кофейные напитки



Родиной кофейного дерева является юго-западная часть Эфиопии — область Кэфа (отсюда и название кофе). Основными производителями кофе являются Бразилия, Колумбия, Гватемала. Кофейное растение культивируют в виде дерева или куста. Известно около 50 его видов, но в промышленных масштабах культивируют только три: арабийское (Арабика), либерийское, канифора, или Робуста.



Плод кофейного дерев



Плоды кофейного дерева представляют собой два овальных семени, плоские с одной стороны, по центру которых проходит маленькая бороздочка. В семенах сосредоточен запас питательных веществ. Сверху семя покрывает серебристая пленка, а поверх нее – оболочка, напоминающая пергамент. В процессе созревания мякоть кофейных плодов накапливает фруктозу, благодаря которой зерно впоследствии приобретает округлую форму. Поэтому плоды кофейного дерева иногда еще называют жемчужинами.

КЛАССИФИКАЦИЯ КОФЕ

Существует 4 основных биологических видов кофе:

«Coffea Arabica» (известно под названием «Арабика» и составляет 70 % от всего мирового производства кофе);

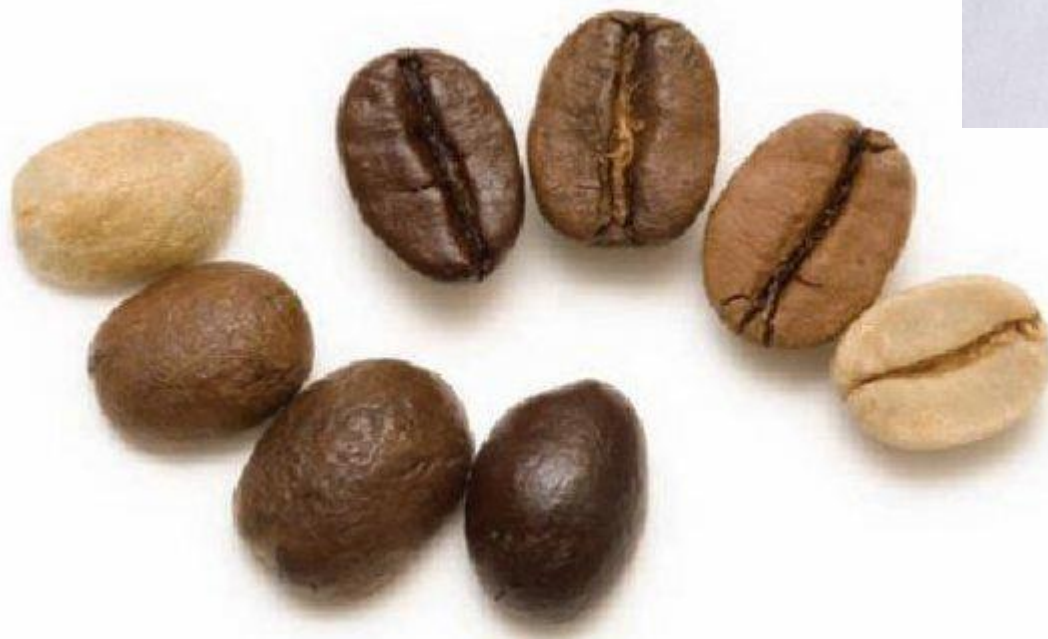
«Coffea canephora» («Coffea Robusta» — так называемая «Робуста» составляет 30 % от мирового производства)

«Coffea Liberica» — «Либерика»

«Coffea Excelsa» — «Эк-сельса»

Два последних имеют весьма ограниченное коммерческое значение.





Интенсивность обжарки определяется вкусами потребителей. Зерна кофе в нашей стране обжаривают до коричневого цвета, в США — до светло-коричневого, в Турции — до темно-коричневого цвета.



Кофе Арабика

В настоящее время науке известно примерно 80 видов кофейного дерева, однако лишь два из них имеют промышленное значение – это сорта арабика и робуста.

Кофе сорта арабика получают из кофейных бобов дерева "Арабика" ("Coffee arabica"). Эти кофейные деревья растут в основном на высоте 600-2000 м над уровнем моря. У них красивые продолговатые гладкие зерна, которые после промывки имеют синевато-зеленоватый цвет. Кофейные зерна арабики обладают высокими вкусовыми качествами.



Кофе Робуста

По сравнению с арабикой сорт робуста ("Coffee robusta") имеет ряд преимуществ: он быстрее растет, более устойчив к болезням и вредителям и более доходен, чем арабика. Робуста широко распространена в тропических районах Индии, Африки и Индонезии и произрастает не так высоко, как арабика, - на высоте до 600 м над уровнем моря. Ее круглые зерна имеют окраску от светло-коричневой до серовато-зеленой. По вкусовым качествам робуста уступает арабике, так как у нее несколько жестковатый, землянистый вкус. Доля этого сорта в мировом производстве составляет около 25 процентов.

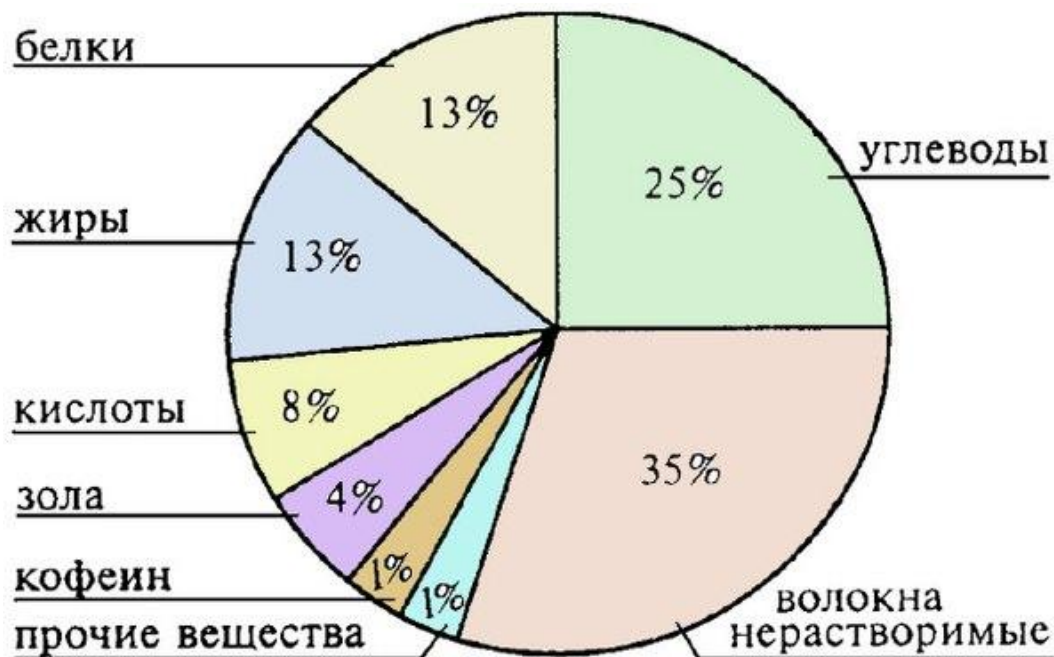


Arabica



Robusta

Состав кофе



Все плоды кофейного дерева содержат кофеин, хотя и в разных количествах. Так, в арабике содержание кофеина составляет от 1 до 1,5%, а в робусте – от 2 до 2,5%.

Классификация кофе и кофейных напитков

КЛАССИФИКАЦИЯ КОФЕ И КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ

2 КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ



✓ Виды

- порошкообразный
- гранулированный
- сублимированный

3 РАСТВОРИМЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ



Растворимые

- "Ячменный"
- "Здоровье" и др.

Нерастворимые

- "Старая мельница"
- Лидер" и др.

пастообразные

1 НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕННЫЙ КОФЕ



Натуральный жареный кофе

✓ Сорта

- преимум
- высший
- 1-й
- 2-й

✓ Степень обжарки

- светлообжаренный
- среднеобжаренный
- высшей степени обжарки
- темнообжаренный



Натуральный жареный молотый кофе

✓ Сорта

- преимум
- высший
- 1-й
- 2-й

Растворимый кофе

Растворимый кофе получают из жареных зёрен кофе. При помощи технологических процессов кофе обезвоживается и превращается в порошок или гранулы. После добавления горячей воды получается напиток, близкий по вкусу к натуральному кофе. Так же есть растворимый кофе в виде концентрированной жидкости. Недостаток растворимого кофе — более слабый, чем у натурального, аромат. Производители борются с этим, добавляя в кофе искусственные или натуральные кофейные масла.

Растворимый кофе содержит меньше кофеина в процентном соотношении и горький компонент вкуса более очевиден. Для производства растворимого кофе часто используются кофейные зерна самого низкого качества, а зачастую в процессе производства используют и нежелательный осадок — оставшийся после уборки урожая.

Почти всегда, за некоторыми исключениями основными компонентами так называемого «натурального растворимого кофе» являются красители и ароматизаторы, и доля зеленого кофе в растворимом порошке составляет не больше 15%.

Порошковый кофе — зерна обжаривают, измельчают, и несколько часов обрабатывают горячей водой. Получившийся очень концентрированный напиток высушивают, превращая в порошок. На последней стадии в порошок добавляют ароматизаторы, чтобы он по запаху хоть немного походил на натуральный, или, напротив, придают ему аромат кокоса или «Амаретто», ванили или шоколада. Стоит такой кофе дешево, но и полезных веществ в нем практически не остается.

Гранулированный кофе (агломерированный кофе). — Производят, так же как и порошковый, но потом кофейный порошок еще и увлажняют, так крупинки кофе склеиваются, образуя гранулы.

Сублимированный кофе (вымороженный или «фриз-драй») — кофейный экстракт сначала замораживается, а затем его ждет холодная сушка в вакууме. Этот вид кофе дорогой, так как считается, что он почти ничем не уступает натуральному. Сублимированный кофе не подвергается тепловой обработке и сохраняет все органолептические свойства свежего продукта.

Классификация кофейных напитков



Растворимые кофейные напитки

В зависимости от вида сырья растворимые кофейные напитки вырабатывают следующих наименований:

напитки с натуральным кофе без цикория - "Валгумс", "Летний", "Южный";

напитки с натуральным кофе и с цикорием - "Львовский", "Мария", "Новость", "Черноморский", "Цикорно-яблочный";

напитки с цикорием без натурального кофе - "Бодрость", "Курземе";

напитки из цикория - "Цикорий растворимый".

Показатели качества

Наименование показателя	Характеристика натурального жареного кофе сорта			
	Премиум	высшего	первого	второго
Внешний вид и цвет: - кофе в зернах	<p>Равномерно обжаренные зерна, в основном со светлой бороздой посередине</p>	<p>Преимущественно равномерно обжаренные зерна. Допускается наличие отличающихся по цвету зерен</p>	<p>Недостаточно равномерно обжаренные зерна</p>	-
<p>с включением оболочки кофейных зерен:</p> <p>светлообжаренные - светло-коричневого цвета, с сухой поверхностью;</p> <p>среднеобжаренные - от коричневого до темно-коричневого цвета, с матовой или блестящей поверхностью;</p> <p>темнообжаренные - темно-коричневого или переходящего в черно-коричневый цвета, с маслянистой поверхностью или со следами маслянистости;</p> <p>высшей степени обжаривания - черного цвета, на грани обугливания, с блестящей маслянистой поверхностью.</p>				

- молотый кофе	Порошок от светло- до темно-коричневого или переходящего в черно-коричневый цвета (в зависимости от степени обжаривания) с включением оболочки кофейных зерен			
Аромат и вкус	однородный по интенсивности	допускается неоднородность цвета по интенсивности		
	Аромат ярко выраженный.	Аромат выраженный.	Аромат от слабовыраженного до выраженного.	Аромат слабовыраженный.
	Вкус приятный, насыщенный	Вкус приятный	Вкус слегка жестковатый	Вкус от горьковато- до горько-вяжущего, достаточно жесткий
с различными оттенками (кисловатый, горьковатый, от горьковато- до горько-вяжущего и др.).				
Не допускаются посторонние запах и привкус				

Органолептические показатели растворимых кофейных напитков должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Порошкообразный, наличие комков не допускается	По п.3.5
Цвет	Коричневый, разной степени интенсивности	По п.3.5
Вкус и аромат	Свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха	По п.3.5

Вид упаковки	Срок хранения, мес, натурального жареного кофе	
	в зернах	молотого
Мешки бумажные четырехслойные, мешки и пакеты из полиэтиленовой пленки, пакеты из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, банки комбинированные	6	6
Пакеты из бумаги с полимерным покрытием	9	8
Пачки из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов	10	9
Пакеты из термосвариваемых пленочных материалов	12	10
Пакеты из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, в т.ч. с дегазационным клапаном, банки металлические, стеклянные, полимерные	18	12
Вакуумная упаковка	18	18

Виды кофе и кофейных напитков



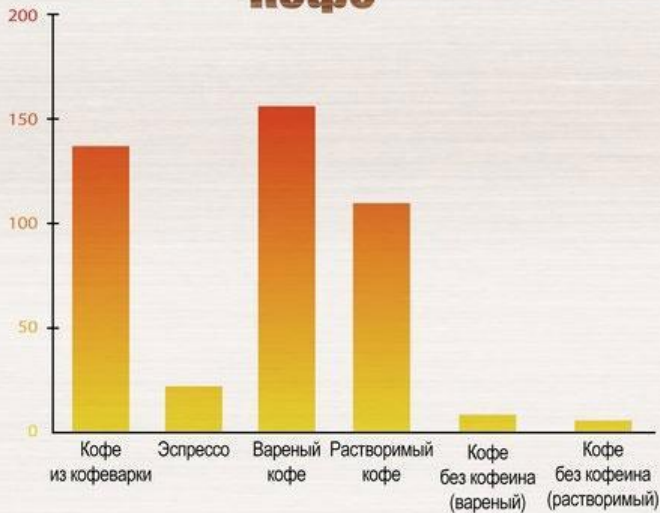
Кофе или Чай?

Напитки с наивысшим содержанием кофеина

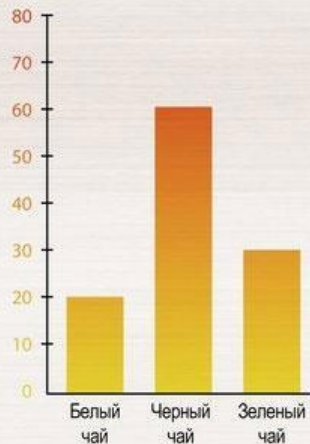


Количество кофеина в чашке (в миллиграммах)

Кофе



Чай



Основные свойства кофе:

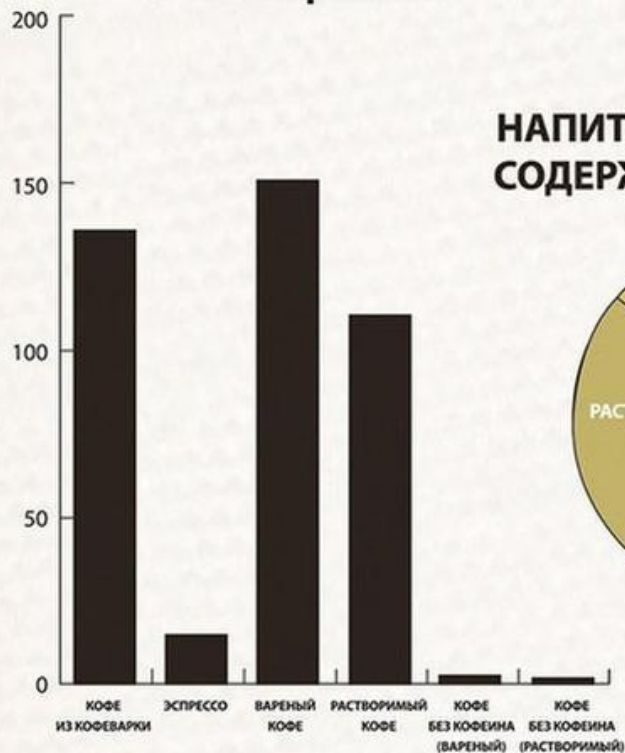
- ⊕ предотвращает возникновение диабета;
- ⊕ предотвращает возникновение подагры;
- ⊕ наличие кофеина усиливает действие болеутоляющих препаратов;
- ⊕ кофе защищает печень, особенно от цирроза и рака;
- ⊕ увеличивает скорость реакции;
- ⊖ портит зубы;
- ⊖ уменьшает скорость сердечного кровотока.



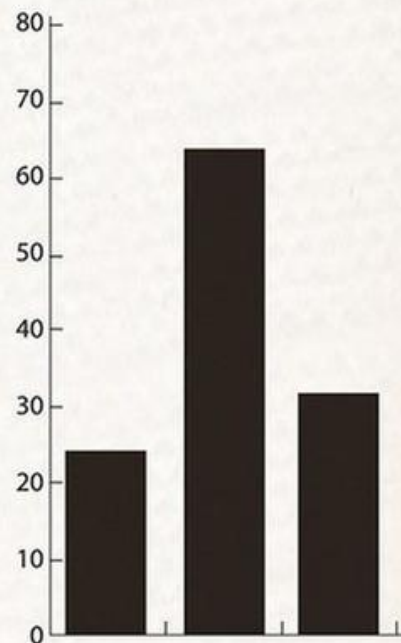
Основные свойства чая:

- ⊕ предотвращает возникновение диабета;
- ⊕ 3-4 чашки чая в день снижают риск сердечно-сосудистых заболеваний;
- ⊕ защищает зубы от порчи;
- ⊕ снижает риск заболевания раком;
- ⊕ обогащает организм жидкостью лучше, чем газированные напитки;
- ⊖ содержит большое количество танинов, снижающих усваиваемость железа в организме, что, в свою очередь, может вызвать анемию;
- ⊖ содержит кофеин, способствующий повышению артериального давления;
- ⊖ добавление в чай молока снижает его противоонкологические свойства

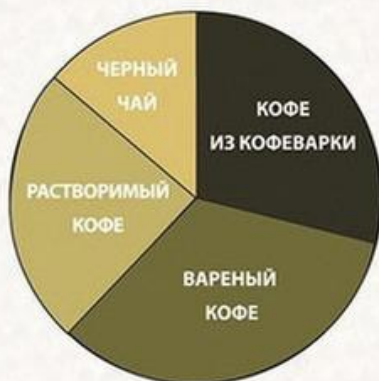
КОФЕ: КОФЕИНА В ЧАШКЕ (в миллиграммах)



ЧАЙ: КОФЕИНА В ЧАШКЕ (в миллиграммах)



НАПИТКИ С НАИВЫСШИМ СОДЕРЖАНИЕМ КОФЕИНА



КОФЕ ЧАЙ

★★★★☆ ЗДОРОВЬЕ

★★★★☆ ЗДОРОВЬЕ

★★★★★ КОФЕИН

★★★☆☆ КОФЕИН

★★★★★ ВКУС

★★★★★ ВКУС



ЧАЙ

ИЛИ



КОФЕ



чай улучшает артерии и уменьшает кровяное давление



зелёный чай предотвращает болезнь Альцгеймера



зелёный чай предотвращает образование камней в почках



антиоксидант, содержащийся в зелёном чае, предотвращает кариес



выпивание более четырёх чашек кофе в день снижает риск заболевания диабетом



кофе предотвращает болезнь Паркинсона



кофе предотвращает образование желчных камней



любители кофе реже страдают от рака печени и толстой кишки

количество кофеина в чашке (в миллиграммах)



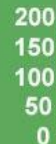
БЕЛЫЙ



ЧЕРНЫЙ



ЗЕЛЕНЫЙ



ЭСПРЕССО



ВАРЕНый РАСТВОРИМый



БЕЗ КОФЕИНА

Оба напитка содержат антиоксиданты, которые помогают организму бороться с болезнями. Если вы непривередливы, пейте чай. Он несомненно полезнее для сердца и не имеет серьёзных побочных эффектов.

4. Приправы и соусы



Определение - приправы

Приправы – это вещества, используемые для приправления и улучшения вкуса блюд, напитков, выпекаемых изделий и сладостей, а также для придания им особого привкуса.



- Столовая горчица

ПРИПРАВЫ И СОУСЫ



- Пищевые кислоты
- Поваренная соль
- Оливки
- Каперсы

Столовая горчица

Столовую горчицу готовят из горчичного порошка, залитого кипятком, с добавлением соли, сахара, уксуса, пряностей, растительного масла.

Горчицы разных наименований отличаются друг от друга содержанием жира (от 4 до 10 %); например, горчица «Русская» содержит 8 % жира, «Столовая» — 6 % жира. Доброкачественная горчица должна иметь желтый цвет с коричневым оттенком, однородную мажущуюся консистенцию, вкус остро-жгучий, нежный.

Горчица грилевая имеет острый вкус, так как в ее получении используют зерна черной горчицы и кусочки красного перца.

Горчица с хреном имеет нежный вкус с композицией трав и пряностей. Горчица «Русская» — вкус острый, запах слабо-пряный.

Расфасовывают горчицу в банки, стаканы из полимерных материалов, тубы вместимостью 100, 200 г. Хранят горчицу при температуре не выше 10... 12 °С в течение 45 дней (с мая по сентябрь), а в остальное время года — до 90 дней. Используют как приправу к мясным блюдам.

В продажу поступают горчицы следующих наименований: «Русская», «Столовая», «Московская», «Ароматная», «Домашняя».

Столовая горчица



Столовый хрен



Столовый хрен изготавливают из натертых корней хрена с добавлением соли, сахара, лимонной кислоты (вместо уксуса), свеклы. Острый вкус и специфический аромат столовому хрену придает гликозид синигрин. В состав хрена входят также фитонциды, витамин С, витамины группы В, каротин, калий, кальций. Хрен улучшает вкус пищи и витаминизирует ее.

Вкус и запах хрена острый, свойственный данному продукту и добавкам, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция однородная, хорошо измельченная, допускаются грубые частицы

по всей массе в количестве не более 3% и незначительное отслаивание заливки. В «Столовом хрене» содержится 7% сахара, в хрене «Столовом со свекольным соком» — 8%. Ценится хрен как острая приправа к холодным мясным и рыбным блюдам.

Расфасовывают хрен в банки вместимостью от 0,25 до 0,5 л и в алюминиевые тубы по 50... 250 г. Хранят хрен при температуре не выше 10 °С в течение 30... 45 дней.

В продажу поступают в следующем ассортименте: «Столовый хрен», «Столовый хрен со свекольным соком», «Столовый хрен с морковью», «Столовый хрен с майонезом».



Соусы



Соусы

Соусы. Соусы изготавливают из томатных продуктов или свежих зрелых помидоров, уваренных с сахаром, солью, уксусом, пряностями. Выпускают соусы следующих наименований:

«Соевый» — готовят из глюкозы, соевого экстракта, черной патоки, соли, дрожжевого экстракта, специй; рекомендуют для улучшения вкуса блюд;

«Чесночный» с легким привкусом чеснока — для салатов, к мясу, рыбе, картофелю, яйцам;

«Салса» — кроме основных продуктов включает в рецептуру овощи, острый перец; рекомендуют для блюд из мяса и для шашлыка;

«Коктейль» — в приготовлении используются виски, имеет густой, мягкий вкус; рекомендуют для блюд из рыбы и салатов;

«Барбекю» — в состав включает томаты, горчицу, сахар, чесночную соль, паприку, уксус; рекомендуют к блюдам из мяса и птицы.

Расфасовывают соусы в банки и бутылки различной вместимости. Хранят при температуре не выше 10 °С, сроки хранения указывают производители на маркировке.

Кетчупы



Кетчупы

Кетчупы (ГОСТ Р 52141—2003) — это соусы, изготовленные из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением фруктовых или овощных полуфабрикатов, различных вкусовых трав, специй, перца, чеснока.

Кетчупы по способу производства подразделяют на четыре категории:

- кетчупы категории «Экстра» — изготавливают из свежих томатов;
- высшей категории — изготавливают из свежих томатов, томатного пюре, загустителей, стабилизаторов;
- I категории — изготавливают из концентрированных продуктов;
- II категории — изготавливают из концентрированных фруктовых, овощных пюре.

Кетчупы

В продажу также поступают кетчупы на соевой основе («Южный», «Восточный», «Любительский»). Выпускают различные виды кетчупов: «Острый», «Томатный», «Чили», «Татарский» и др.

«Диетический» томатный кетчуп (без сахара) имеет сочный пряный и пикантный вкус. Этот кетчуп имеет высокое содержание мякоти томатов.

К плову выпускают кетчупы «Зимний сад» (с черносливом и яблоками), «Монарх», «Адмирал».

«Татарский» кетчуп содержит букет восточных пряностей — карри, кинзу, укроп.

«Шашлычный» кетчуп — острый томатный соус с чесноком, луком, душистым перцем, острая приправа для шашлыка.

Важным показателем качества кетчупов является плотность, консистенция. Кетчупы используют к макаронам, картофелю, омлету.

Пищевые кислоты



Пищевые кислоты

Пищевые кислоты (уксусную, лимонную, винную, молочные кислоты) используют в качестве приправ и как консервирующее средство при производстве маринадов, безалкогольных напитков, овощных, рыбных консервов, кондитерских изделий, в кулинарии.

Уксусная кислота поступает в продажу в виде уксусной эссенции и столового уксуса. Уксусную эссенцию получают путем сухой перегонки древесины твердых сухих пород. Она содержит 81 % уксусной кислоты.

В продажу поступает уксусная кислота пищевая (70 %) — ТУ 9182-022-00334586—97 — прозрачная бесцветная жидкость без механических примесей. Для розничной продажи уксусную кислоту разливают в стеклянные бутылочки вместимостью 0,2 л с герметичной укупоркой.

По виду сырья и содержанию уксусной кислоты вырабатывают следующие виды уксуса:

уксус столовый ароматизированный яблочный с массовой долей уксусной кислоты 6 %;

уксус яблочный натуральный с массовой долей уксусной кислоты 6 и 9 % и фруктовый уксус 6%-ный;

уксус винный натуральный с массовой долей уксусной кислоты 4 и 6 %.

Уксус должен быть прозрачным, без осадка и посторонних примесей, иметь характерный (свойственный) запах и цвет. Вкус чистый, кислый, характерный (свойственный) для данного уксуса.

Упаковывание, маркировка и хранение уксуса. Для розничной продажи уксус разливают в бутылки вместимостью от 0,25 до 1 л, которые укупоривают алюминиевыми колпачками с различными прокладками или пробками.

На каждой бутылке с уксусом или уксусной кислотой наклеивают художественно оформленную этикетку, на которой указывают: наименование изготовителя, вид изделия, массу, условия и сроки хранения.

Хранят уксус и уксусную кислоту в чистых, хорошо вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 80 % при температуре от 0 до 20 °С: винный уксус — 4 мес, яблочный уксус — 3 мес, столовый уксус — 12 мес.

Лимонная кислота представляет собой бесцветные или слегка желтоватые кристаллы без запаха, с выраженным кислым вкусом, сухие на ощупь, сыпучей консистенции, хорошо растворимые в воде. Она содержится в цитрусовых плодах, клюкве, гранатах и других, придавая им кислый вкус.

Упаковывание и хранение лимонной кислоты. В продажу лимонная кислота поступает в бумажных пакетах, картонных коробочках массой 10...50 г. Хранят лимонную кислоту в сухих складских помещениях при температуре 15 °С и относительной влажности воздуха 65 % до 1 мес.

Поваренная соль



Поваренная соль

Пищевая поваренная соль — это природный кристаллический хлористый натрий (97... 99,7 %) и незначительные примеси других минеральных солей. В составе хлористого натрия на долю натрия приходится 39,4 %, на долю хлора — 60,6 %.

Поваренная соль влияет на вкус пищи и обладает консервирующим действием. Кроме того, она участвует в водно-солевом обмене, в образовании соляной кислоты желудочного сока, регулирует осмотическое давление в клетках человека. Суточная потребность человека в поваренной соли составляет 10... 15 г. При некоторых заболеваниях (почек, гипертонической болезни) необходимо ограничивать поступление хлористого натрия в организм.

По происхождению и способу получения различают поваренную соль (ГОСТ Р 51574—2000): каменную, выварочную, самосадочную и садочную.

Выварочная соль (ГОСТ Р 51574—2000) — продукт выпаривания естественных рассолов, добываемых из недр земли, или искус-

ственных рассолов. Рассолы очищают от примесей и выпаривают в вакуум-аппаратах, получая вакуумную соль. Выварочная соль имеет мелкокристаллическую структуру. Эта соль, особенно вакуумная, содержит высокое содержание хлористого натрия (99,7 %), незначительное количество примесей и минимальную гигроскопичность.

Каменную соль добывают из недр земли шахтным или открытым способом. Каменная соль содержит 98 ... 99 % чистого хлористого натрия.

Садочную соль получают (в незначительном количестве) путем выпаривания воды океанов, морей, озер; она содержит много примесей в виде солей кальция, магния.

Самосадочную, или соль озерную, добывают со дна соленых озер. Она отличается высоким содержанием примесей, которые придают ей желтоватый или сероватый оттенок, большой влажностью и гигроскопичностью.

По способу обработки соль бывает мелкокристаллическая (выварочная), размер кристаллов 0,5 мм; молотая (каменная, самосадочная, садочная), размер кристаллов от 0,8 (помол № 0) до 4,5 мм (помол № 3); немолотая — в виде глыбы или зерен диаметром до 40 мм.

По качеству поваренную соль (ГОСТ Р 51574—2000) выпускают четырех сортов: экстра, высший, 1-й и 2-й.

По органолептическим показателям соль должна быть белого цвета, допускается серовато-желтый или голубоватый оттенок в 1-м и 2-м сортах. Вкус чисто соленый, запах должен отсутствовать.

По физико-химическим показателям соль должна содержать хлористого натрия (на сухое вещество) по сортам (% , не менее): сорт экстра — 99,7; высший — 98,4; 1-й — 97,7; 2-й — 97. Массовая доля влаги выварочной соли в зависимости от сорта колеблется от 0,1 (сорт экстра) до 5 % (2-й сорт).

Йодированная соль (ГОСТ Р 51575—2000) нужна для профилактики заболеваний щитовидной железы. Пищевая поваренная соль может стать проводником йода. По данным ЮНИСЕФ на 2003 г., более чем в 70 государствах мира действуют законодательные и нормативные акты по обязательному выпуску йодированной соли. Соль пищевую йодированную получают из выварочной соли экстра, обогащая ее йодатом калия. Добавление йодата калия не придает соли необычного вкуса и цвета.

Упаковка, маркировка и хранение соли. Упаковывают пищевую поваренную соль (ГОСТ Р 51575—2000) для розничной торговли в пачки, пакеты из различных материалов. Йодированная соль в пластмассовых банках или солонках лучше сохраняет йод, чем упакованная в бумагу или полиэтилен.

На маркировке указывают: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; дату изготовления и упаковки для йодированной соли; сорт; гранулометрический состав; массу нетто; добавки; форму добавления йода и срок годности. На маркировке йодированной соли должна быть надпись: «По истечении срока годности йодированную соль используют как пищевую поваренную без профилактических добавок».

Хранят поваренную соль в сухих помещениях при относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения установлен только для йодированной соли — до 3 мес в зависимости от вида упаковки.

При хранении соли могут возникнуть дефекты: слеживание и увлажнение от повышенной влажности воздуха.

Оливки и маслины



Оливки и маслины

Оливки и маслины – это плоды оливкового дерева. Для многих людей существует трудность в различении этих косточковых, в выборе того или иного продукта для приготовления блюда, в установлении его полезности. Попробуем разобраться, в чем же отличие оливок от маслин. Оливки – это плоды оливкового дерева. Но что тогда называют маслинами? Слово «маслина» произошло от слова «масло», так как зрелые оливки очень маслянистые. 97% всех оливок используется для приготовления масла. Определение “маслина” существует только на территории России и СНГ. В странах-производителях плоды любой зрелости и сорта называют оливками, добавляя лишь, какого они цвета.

Каперсы



Каперсы

Каперсы - это цветочные почки каперсового куста, идущие на пряную приправу к пище. Каперсы обладают кисло-соленым, слегка острым и терпковатым вкусом. Их используют для приготовления соусов, в том числе майонеза. Плоды темно-зеленого цвета в соленом виде подают к холодным закускам. Маринованные каперсы хорошо сочетаются с холодной говядиной, рыбой и птицей. Их добавляют в салаты как из свежих овощей, например, помидоров, так и в зимние салаты с сельдью, мясом.



5. Пряности

Пряности — это высушенные молотые (дробленые, измельченные) или целые части пряно-ароматических растений, которые добавляются в пищу в небольших количествах для улучшения ее вкусовых и ароматических свойств.

Специфический вкус и аромат пряностей обусловлен эфирными маслами, гликозидами, алкалоидами, входящими в их состав. Улучшая вкусовые и ароматические свойства пищи, пряности активизируют выделение пищеварительных соков и тем самым способствуют лучшему усвоению пищи в организме. Многие пряности обладают бактерицидными и антиокислительными свойствами.

Отличия пряностей и приправ

Употребляя термин «пряности», надо иметь в виду, что пряности и *приправы* в кулинарном смысле — противоположные термины. Отличие пряностей от приправ заключается в том, что пряности не употребляются отдельно и полноценным блюдом не являются (хотя некоторые, например, свежие пряные травы или корнеплоды можно употребить и в отдельности).

Пряности, в отличие от приправ, лишь оттеняют общий вкус блюда, вносят новые нюансы, тогда как приправы сами по себе являются составляющей блюда в целом, создают его вкус. Некоторые пряности (в основном корнеплоды) можно использовать и как приправы, например, корень сельдерея — высушенный корень используется в виде пряности, он же в сыром или термически обработанном виде может использоваться для салатов.

Пряности применяют с различными целями:

- подчеркнуть специфические свойства продукта;
- придать готовому изделию соответствующий аромат;
- замаскировать нежелательный запах в продукте или блюде;
- изменить внешний вид, запах, цвет, вкус изделия;
- усилить сохранность продуктов;
- способствовать лучшему восприятию пищи и тем самым повысить ее пищевую ценность.

Ряд пряностей не только улучшает внешний вид и вкус блюд, но и витаминизирует их.

Пряности

В зависимости от области распространения пряности подразделяют на **классические** (экзотические), широко используемые всеми народами, и **местные** (национальные).

Пряности могут быть **натуральными** и **искусственными** (синтетическими) (например, ванилин, порошкообразные заменители корицы, гвоздики, шафрана и др.).

В зависимости от того, какой **частью растения** являются пряности, их делят на:

- ✓ семена — горчица, мускатный орех, укроп и др.;
- ✓ плоды — перец (черный, белый, душистый, красный), ваниль, тмин, кориандр, кардамон, бадьян и др.;
- ✓ цветы и их части — гвоздика, шафран и др.;
- ✓ листья — лавровый лист, розмарин;
- ✓ кора — корица, кассия (китайская корица), циннамон (пряная корица) и др.;
- ✓ корни — имбирь, куркума, галгант (калган).

Пряности выпускают отдельно по видам или в виде смесей (классических и местных, иногда с добавлением искусственных ароматизаторов), например, "Хмели-сунели", пряные смеси "Карри", пряные смеси для плова, ухи, шашлыка, для овощных блюд и др.

ПРЯНОСТИ

1 Классические пряности

семена — горчица, мускатный орех, укроп и др.;

плоды — перец (черный, белый, душистый, красный), ваниль, тмин, кориандр, кардамон, бадьян и др.;

цветы и их части — гвоздика, шафран и др.;

листья — лавровый лист, розмарин;

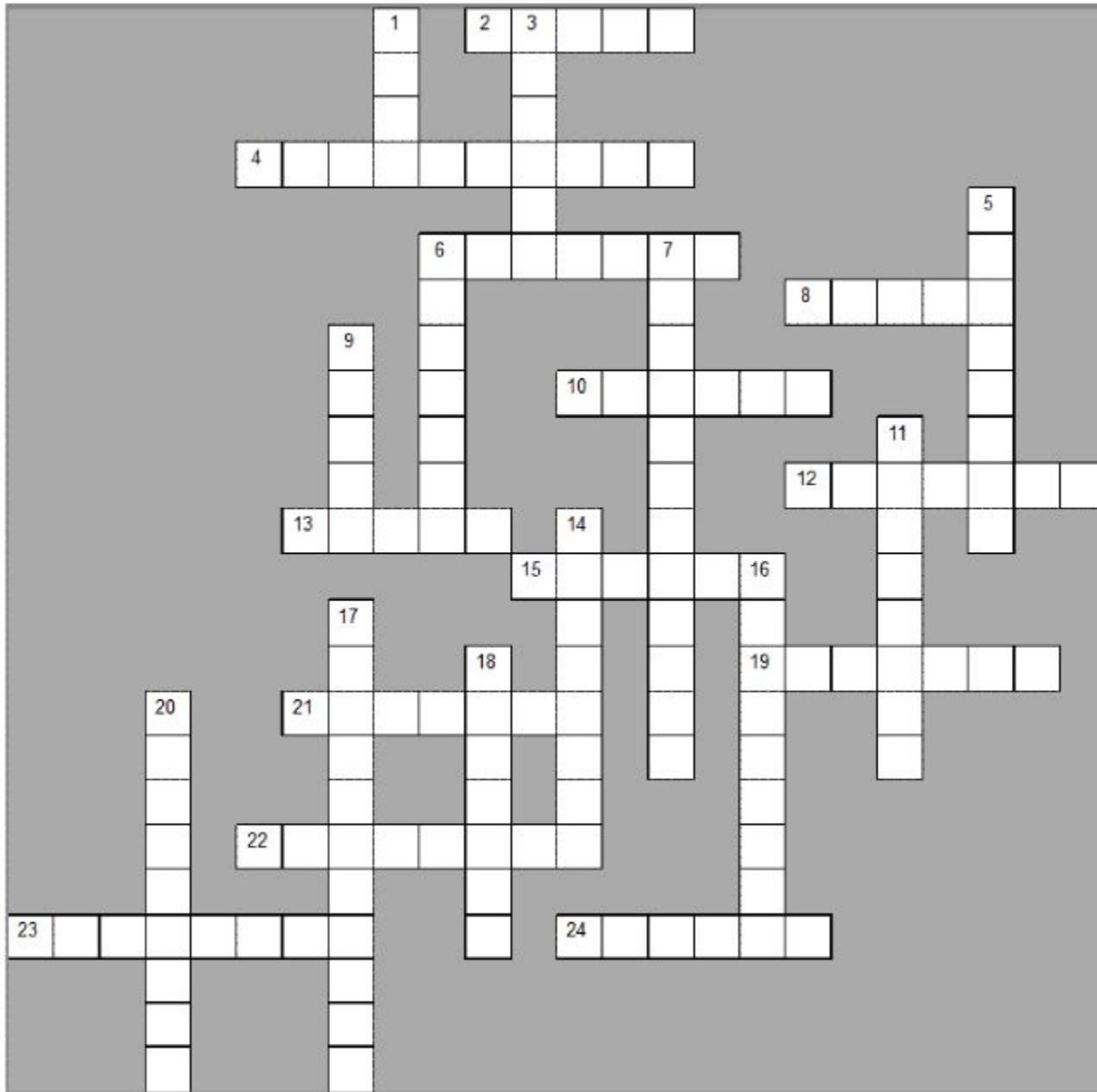
кора — корица, кассия (китайская корица), циннамон (пряная корица) и др.;

корни — имбирь, куркума, галгант (калган).

2 Местные пряности

Пряные овощи - лук, чеснок, черемша, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен;

Пряные травы - укроп, кориандр, тмин, анис, мята, душица, чабер, Melissa.



“Вкусовые товары”

По горизонтали:

2. Слабый раствор уксусной кислоты. 4. ... соль – продукт выпаривания естественных рассолов, добываемых из недр земли. 6. Цветочные почки куста, идущие на приправу к пище. 8. Вид упаковки для кофе. 10. Пряностью этого растения являются плоды. 12. Пряностью этого растения являются семена. 13. Родина чая. 15. Пряностью этого растения являются кора. 19. Байховый чай этого цвета вырабатывается только в Китае. 21. Биологический вид кофе, из которого получают лучшие сорта растворимого кофе. 22. Гликозид хрена столового. 23. Пряностью этого растения являются цветы. 24. Цвет горчицы.

По вертикали:

1. Область Эфиопии – родина кофе. 3. Соус, изготовленный из томатов или томатных продуктов. 5. Страна, одна из основных производителей кофе. 6. Пряностью этого растения являются корни. 7. Негативное последствие чрезмерного употребления чая. 9. Молодые побеги, из которых получают чай. 11. Высушенные молотые (дробленые, измельченные) или целые части пряно-ароматических растений, которые добавляются в пищу в небольших количествах для улучшения ее вкусовых и ароматических свойств. 14. Пряностью этого растения являются листья. 16. Вещества, содержащиеся во вкусовых товарах общего пользования. 17. Основной химический процесс производства черного байхового чая. 18. Растение, из которого производят кофейный напиток. 20. Вещества, входящие в состав пряностей.