

# ЧАЙ Классификация и 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)

茶



# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

1. По способу  
производства

Байхов

Черны

Зелены

Желты

Синий Красны

й  
Букет

й

й IC

й

Экстра

Букет

В/С

В/С

IC

IC

2C

2C

3C

3C



Белый

# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

## Прессованный

Кирпичны  
й

Зелёный

Плиточный

Чёрны  
й

в/с  
1 с  
2 с  
3 с

Зелёный

3 с

Таблетированн  
ый

Чёрны  
й

Зелёны  
й



# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

## 2. Классификация по размеру чаинок:

листовой



мелкий

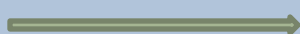


гранулированны  
й



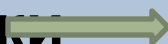
# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

**Экстрагированный**



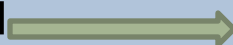
**Концентрированный жидкий экстракт чёрного или зелёного чая**

**Чай для разовой заварки**



**Пакеты массой нетто 2 - 3 г**

**Быстрорастворимый**



**Высушенный экстракт свежезаваренного чая**

# 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).

---

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**