ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

- Группа "вкусовые товары" в отличие от других групп продовольственных товаров сформирована не по сырьевому признаку, а по назначению — удовлетворять потребности организма во вкусовых и ароматических ощущениях. К этой группе относятся товары, имеющие разное происхождение: растительное (алкогольные напитки, чай, кофе и др.), минеральное (природные минеральные воды, поваренная соль), биосинтетическое (уксус, некоторые пищевкусовые добавки).

- Значение в питании вкусовых товаров определяется высоким содержанием физиологически-активных веществ: алкалоидов, гликозидов, эфирных масел, органических кислот, дубильных веществ. Многие из них оказывают благоприятное воздействие на организм человека: активно влияют на пищеварение, стимулируя выделение желудочного сока, являются катализаторами многих ферментативных процессов и активизируют обмен веществ в целом, выводят из организма шлаки, за счет бактерицидных и антиокислительных свойств повышают защитные функции организма, при умеренном употреблении оказывают положительное влияние на нервную и сердечно-сосудистую системы (повышают общий тонус и работоспособность, укрепляют стенки кровеносных сосудов, нормализуют холестериновый обмен и др.).

- **Вместе с тем чрезмерное употребление некоторых вкусовых товаров негативно влияет на человеческий организм**. При злоупотреблении крепким кофе возрастает риск сердечно-сосудистых заболеваний, так как в сыворотке крови возрастает содержание свободных жирных кислот, а у диабетиков повышается содержание сахара в крови. Неумеренное употребление приправ, содержащих уксусную кислоту (уксуса, кетчупов и др.), приводит к раздражению слизистых оболочек желудочно-кишечного тракта, провоцируя возникновение гастритов и других желудочно-кишечных заболеваний.

- Однако самое пагубное влияние на человеческий организм оказывает злоупотребление алкогольными напитками: приводит к отравлению организма, вызывает психические расстройства, патологическую (наркотическую) алкогольную зависимость и возникновение тяжелых заболеваний (алкоголизм, алкогольную эпилепсию, эмбриопатию — патологию плода у пьющих во время беременности матерей, энцефалопатию — хроническое заболевание головного мозга с необратимыми патологическими изменениями и др.). И хотя физиологические и социальные потребности в употреблении алкогольных напитков не являются жизненно необходимыми, попытки исключить их полностью (антиалкогольные кампании, "сухие" законы), не дают позитивных результатов. Переориентация потребителей на умеренное, грамотное употребление качественных алкогольных напитков с невысоким содержанием спирта (виноградных вин, пива и др.) является одной из самых

- В товароведении вкусовые товары делят на следующие подгруппы:
- **алкогольные напитки** (этиловый спирт, водки и другие крепкие национальные напитки, ликероводочные изделия, коньяки и коньячные напитки, вина и винные напитки, пиво и другие слабоалкогольные напитки);

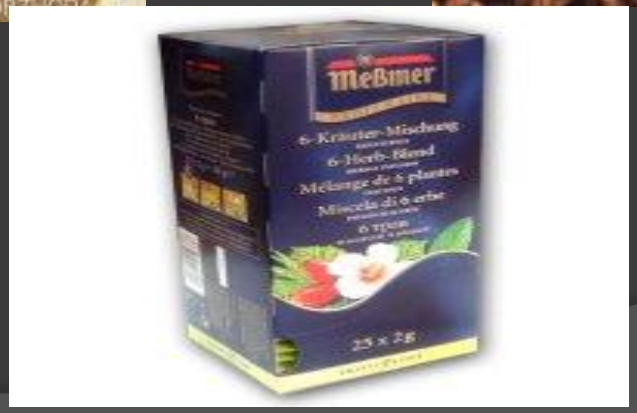
- К алкогольным напиткам относят продукцию, содержащую не менее 1,5% этилового спирта, полученного из пищевого, углеводсодержащего сырья. В зависимости от содержания этилового спирта (объемной доли, в %) алкогольные напитки подразделяются на:
- напитки с высоким содержанием этилового спирта: питьевой этиловый спирт 95%-ный;
- крепкие напитки (31-70%): водки и другие крепкие национальные напитки, коньяки, некоторые ликероводочные изделия — крепкие ликеры, горькие настойки, бальзамы и др.;
- среднеалкогольные напитки (9-30%): вина, большинство ликероводочных изделий (наливки, кремы, пунши и др.), крепкое пиво;
- слабоалкогольные напитки (1,5-9%): слабоалкогольное пиво, слабоалкогольные солодовые напитки и напитки на зерновом сырье и др.

- **безалкогольные напитки**

  минеральные воды;

- К безалкогольным относят напитки различной природы, состава, технологии приготовления, которые объединяют по основному назначению — утолять жажду и оказывать тонизирующее действие. В зависимости от используемого сырья и технологии производства безалкогольные напитки подразделяют на следующие группы:
- сокосодержащие напитки;
- напитки на пряно-ароматическом растительном сырье;
- напитки на ароматизаторах;
- напитки брожения и квасы;
- напитки на зерновом сырье;
- напитки специального назначения.

- чай, кофе, чайные и кофейные напитки;



- **Чай** получают из молодых верхушечных побегов чайного растения (флешей), путем направленного регулирования биохимических и физико-химических превращений в процессе технологической переработки чайного листа. Пищевая ценность чая обусловлена наличием в его составе экстрактивных веществ, способных растворяться в горячей воде (дубильных веществ, алкалоидов, белков и др.). Дубильные вещества чая (танины) укрепляют стенки кровеносных сосудов, обладают антиокислительными и антимикробными свойствами, проявляют
Р-витаминную активность. Алкалоиды чая (теобромин, теофиллин, кофеин и др.) возбуждающе действуют на нервную и сердечно-сосудистую системы, повышают работоспособность, активизируют умственную деятельность.
- По географическому происхождению различают чай индийский, цейлонский, китайский, грузинский и др.
- **В зависимости от исходного сырья и технологии производства чай подразделяют на следующие виды:**
- **рассыпчатый (байховый)** — черный (ферментированный), зеленый (неферментированный), желтый и красный (оолонг) (полуферментированные);
- **прессованный** — зеленый кирпичный, черный и зеленый плиточные, черный и зеленый таблетированные;
- **экстрагированный (быстрорастворимый)** - концентрированные жидкие и сухие экстракты черного и зеленого чая.
- По роду листа и размеру чаинок различают листовой (крупный) и ломаный (мелкий) чай. Из самых мелких чаинок вырабатывают чай гранулированный (СТС). Кроме того, мелкий чай (высевки) выпускают в **пакетированном виде** — расфасованным в пакетики для разовой заварки.
- **Ароматизированный** чай получают путем дополнительной естественной или искусственной ароматизации черного или зеленого байхового чая.

- Кофе — наиболее популярный и любимый населением разных стран тонизирующий напиток.
- Кофе — это семена плодов кофейного дерева, произрастающего в тропических районах Америки, Азии, Африки и Океании. После сбора кофейных плодов их освобождают от плодовой мякоти, а семена (зерна) сушат, сортируют и упаковывают в джутовые мешки. Родина кофейного дерева — страны Аравийского полуострова, находящиеся на побережье Красного моря.
- Из многих ботанических видов кофейного дерева наибольшее распространение получили аравийский кофе (Coffea arabica), либерийский (Coffea liberice Hiern) и робуста (Coffea robusta). Арабика превосходит робусту по вкусу и аромату напитка.
- Виды кофе различаются по форме, цвету, размеру, вкусу и экстрактивности семян.
- По месту произрастания кофе делят на три группы: американский, азиатский и африканский. Каждая группа включает много коммерческих сортов кофе, которые имеют название в зависимости от страны, где их выращивают, или порта, через который их отправляют на экспорт.
- Бразилия экспортирует кофе коммерческих сортов Сантос, Рио, Виктория , Индия — Плантейшн, Арабика и Робуста Черри, Шари и др., Йемен — Мокко или Ходейда, Вьетнам — Арабика и Робуста, Эфиопия — Харари, Мексика — Прима-Вошд и др.

пищевые вкусоароматические добавки.

- В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, классические пряности делят на следующие группы:
- ***семена*** — горчица, мускатный орех, мускатный цвет;

- *плоды* — ваниль, перец (черный, белый, душистый, красный),, бедьян, кардамон;

- *цветы и их части* — гвоздика, шафран;

- *листья* — лавровый лист, розмарин;

- *кора* — корица, кассия;

- *корни* — имбирь (Цейлонский, Китайский), куркума, калган (большой и малый калганный корень).

Особенности маркировки, условия и сроки хранения вкусовых товаров

- **Маркировка** вкусовых товаров должна отвечать общим требованиям, предъявляемым к маркировке пищевых продуктов
  Вместе с тем существуют некоторые особенности маркировки отдельных вкусовых товаров:
- не указывается пищевая ценность для алкогольной продукции, кофе, чая, пряностей и пищевкусовых добавок;
- для алкогольных напитков указывается крепость, % (объемная доля этилового спирта);
- для ликероводочных изделий, содержащих сахар, а также для продуктов винодельческой промышленности (кроме сухих вин, коньяков, бренди, кальвадосов) указывается массовая концентрация сахаров, а для шампанских вин — наименование по содержанию сахара: брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое;
- для пива указывается состав, экстрактивность начального сусла, минимальная величина объемной доли этилового спирта;

- для питьевого спирта (95%), водки, ликероводочных изделий, а также продуктов винодельческой промышленности на оборотной или лицевой стороне этикетки (или других элементах упаковки) указывается дата розлива (дата оформления — для шампанского, полученного бутылочным способом);
- для выдержанных ликеров обязательной является надпись "Выдержанный", для марочных и коллекционных вин обязательно должен быть указан год урожая, для коньяков специальных наименований и марочных коньяков — средний возраст коньячных спиртов;
- для жидких безалкогольных напитков, сиропов, концентратов напитков, концентрированных основ, солодовых напитков, напитков на зерновом сырье, слабоалкогольных напитков указывается состав; для минеральных вод — минерализация (г/л), химический состав, назначение воды (столовая, лечебная, лечебно-столовая) и показания по лечебному применению (для лечебных и лечебно-столовых вод); для искусственно минерализованных вод — надпись "Искусственно минерализованная";
- для чая, кофе и напитков из них, а также пряностей, приправ, ароматизаторов, вкусовых веществ указывается состав, способ приготовления, условия хранения, если они отличаются от обычных.

Условия и сроки хранения вкусовых товаров.

- При хранении вкусовых товаров не используют низкие отрицательные температуры. Водки и ликероводочные изделия хранят при температурах от 10 до 20°С; виноградные вина — при 8-16°С (полусладкие вина — от минус 2 до 8°С для предупреждения забраживания); коньяки — при температуре не ниже 5°С; пиво, газированные безалкогольные напитки, минеральные воды — при температуре от 2 до 12°С; чай, кофе, пряности и приправы — при различной, но постоянной температуре.

- Относительная влажность воздуха при хранении большинства алкогольных и безалкогольных напитков должна быть не выше 85%, а при хранении чая, кофе, пряностей, поваренной соли — не выше 70-75%. Многие напитки (виноградные вина, окрашенные ликероводочные изделия, пиво, многие безалкогольные напитки) рекомендуется хранить в затемненных помещениях или в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. При хранении чая, кофе, пряностей, некоторых приправ требуется строгое соблюдение правила товарного соседства.

для вкусовых товаров установлены гарантийные сроки хранения:

- для водок — 12 месяцев, водок особых — 6 месяцев;
- для коньяков — 2 года (со дня розлива в бутылки);
- для ликероводочных изделий — от 2 до 8 месяцев (в зависимости от принадлежности к той или иной группе);
- для виноградных вин, поставляемых на внутренний рынок, — от 3 до 12 месяцев (в зависимости от качества и срока выдержки), для экспортируемых вин — 1 год 6 месяцев (со дня проследования через государственную границу);
- для пива непастеризованного — от 3 до 17 суток (в зависимости от вида), пастеризованного, приготовленного с применением стабилизаторов — 3 месяца, без применения стабилизаторов — 1 месяц (со дня розлива);

- для минеральных вод железистых — 4 месяца, для остальных — 12 месяцев (со дня розлива);
- для безалкогольных напитков — от нескольких суток до нескольких месяцев (в зависимости от вида напитка, его состава, наличия консервантов, вида упаковки и др. факторов);
- для неароматизированного чая байхового, плиточного, кирпичного — 8 месяцев, для ароматизированного — 5 месяцев;
- для кофе натурального жареного в зернах — от 3 до 6 месяцев (в зависимости от вида упаковки), молотого — от 3 до 5 месяцев, молотого "по-турецки" — 2 месяца, растворимого — не более 8 месяцев;
- пряностей неизмельченных — от 9 до 18 месяцев (в зависимости от вида пряностей и вида упаковки), молотых — от 6 до 9 месяцев, смесей — от 4 до 6 месяцев.