

КУРСОВАЯ РАБОТА
ПО ДИСЦИПЛИНЕ: «МДК 02.01
ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ
ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА
ТОВАРОВ»
НА ТЕМУ: «ОРГАНИЗАЦИЯ И
ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА ЧАЯ»

Выполнил: студент гр. ТЭ-315 Качалов О.
Проверила: преподаватель Воронина Л.Ю.

Родиной чая следует считать Юго-Западный Китай (провинция Юнь-Нань). В России чай появился в 1638 г. В настоящее время чай культивируют в промышленных масштабах более чем в 30 странах. Чай - это продукт, получаемый путем технологической обработки (завяливания, скручивания, сушки, для отдельных видов — ферментации) флешки чайного куста (побег с 2–3 листочками и почкой).

Актуальность работы : этот продукт употребляют от мала до велика, он влияет на самочувствие и здоровье в целом и поэтому необходимо уделять внимание поступлению качественного чая на рынок нашей страны.

Цель исследования заключается в изучении ассортимента, проведении экспертизы, выявлении пороков



Для достижения цели были поставлены задачи:

- описать цели и задачи товарной экспертизы, методы проведения;**
- указать порядок проведения экспертизы качества товаров;**
- изучить ассортимент чая;**
- проанализировать организацию и проведение экспертизы чая;**
- описать пороки, фальсификацию и идентификацию чая;**
- рассмотреть показатели качества чая.**



Товарная экспертиза широко используется в торговле. При экспертизе проверяется, контролируется, оценивается или определяется качество товара, его количество, происхождение, подлинность, товарная классификация. Проведение экспертизы поручается экспертам. Экспертами могут быть опытные специалисты, которые владеют специальными профессиональными знаниями, необходимыми для решения вопросов, связанных с идентификацией и фальсификацией товаров.

Качество определяют по следующим показателям:

- органолептическим;**
- физико-химическим;**
- безопасности;**
- микробиологическим.**



К физико-химическим показателям качества чая относятся следующие:

- массовая доля влаги;**
- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ;**
- массовая доля металломагнитной примеси;**
- массовая доля общей золы;**
- массовая доля водоростворимой золы;**
- массовая доля сырой клетчатки.**

В зависимости от технологии чай классифицируют на: байховый рассыпной - черный, зеленый, красный и желтый; прессованный – плиточный и кирпичный; экстрагированный (быстрорастворимый) - концентрированные жидкости или сухие экстракты черного или зеленого чая.



По качеству байховый чай делится на следующие сорта: букет, высший, 1 и 2 сорта и имеет оценку от 5,0 баллов до 2,75. Привычные для российского потребителя пачки со слоном, выпускаемые Московской чаеразвесочной фабрикой, оцениваются 3,25 – 3,50 баллами.

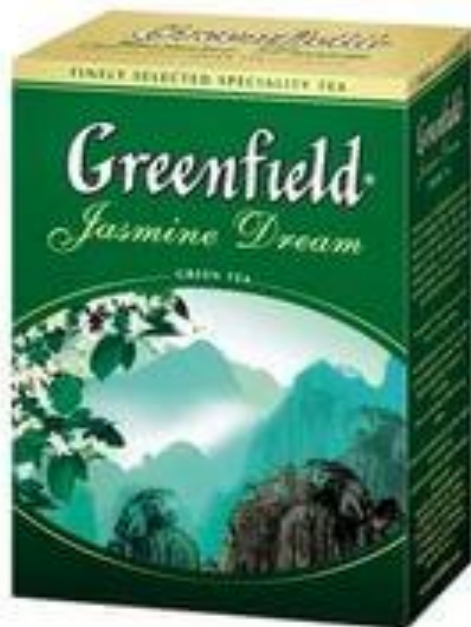
Сорт чая определяется в зависимости от аромата, вкуса, интенсивности настоя, внешнего вида, цвета, разваривания листа. Учитываются и физико-химические показатели

При определении внешнего вида сухого чая обращают внимание на цвет, ровность, однородность и скрученность чаинок. В чае не допускается примесь посторонних примесей: продукция, засоренная посторонними примесями считается браком.

Настой, аромат, вкус и цвет разваренного листа определяют после заваривания чая.



**В горячем состоянии невозможно уловить
действительный аромат чая. Принята
специальная терминология для
определения аромата высококачественного
чая: розанистый, миндальный, медовый,
цитрусовый, цветочный, смесь запахов
земляники, герани, черной смородины и др.**



Качественная фальсификация чая (введение добавок, не предусмотренных рецептурой; пересортица) — наиболее широко применяемая при его производстве.

При проведении экспертизы подлинности чая могут возникать следующие цели исследования:

- идентификация вида чая;**
- идентификация места произрастания чая;**
- идентификация сорта чая.**

Большая часть пороков чая формируется в процессе производства: засоренность, кислый вкус и запах, серый цвет типса, безжизненный настой, темный цвет разваренного листа, затхлый, плесневелый и другие посторонние запахи.



В настоящее время на нашем рынке представлен огромный ассортимент чайных изделий. Имея относительно невысокую цену по сравнению с кофе и большую популярность, чай покупается практически всем населением страны. Ассортимент чая очень велик. Наибольшее количество чая импортного производства или зарубежного произрастания. Показатели качества чая регламентированы ГОСТами и методическими указаниями.

Экспертам, входящим в состав комиссий, необходимо обладать определенным багажом знаний, поскольку ассортимент и виды качества расширяются, появляются новые добавки и ароматизаторы. Целью деятельности экспертов входит освобождение и очищение рынка от недоброкачественного, фальсифицированного чая.



СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ