

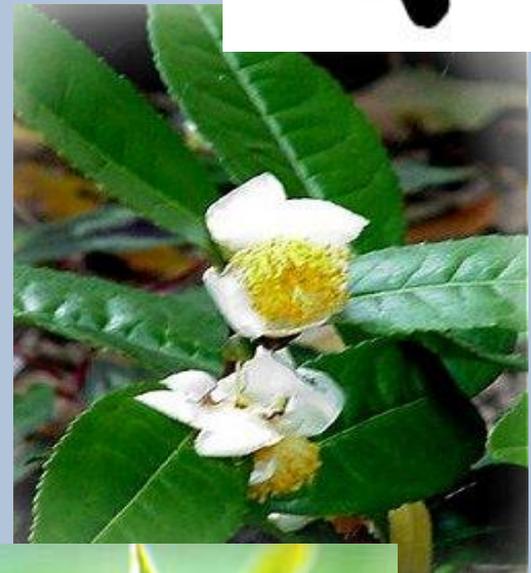
ЧАЙ Классификация и сортность



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

й

й

IC

й

Букет

Букет

Экстра

В/С

В/С

IC

IC

2С

2С

3С

3С



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



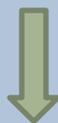
КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

2. Классификация по размеру чаинок:

листовой



мелкий



гранулированны
й



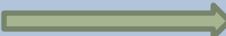
КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

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!