

УДК 658

**ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЧАЯ ЧЕРНОГО БАЙХОВОГО,
РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНОЙ СЕТИ Г.КРАСНОЯРСКА**

Соколова Е. А.

Научный руководитель канд. с.-х. наук Гуленкова Г.С.

Сибирский федеральный университет

Торгово-экономический институт

Чай – тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами, оказывающий положительное влияние на организм человека и являющийся самым распространенным на земном шаре напитком.

Чай получают путем специальной обработки молодых верхушечных побегов – флешей – вечнозеленого чайного растения. Качество чая зависит от возраста и времени сбора флешей. Обработка включает следующие стадии: предварительную сушку (вяление), скручивание, ферментативное окисление, окончательную сушку.

Согласно китайской традиции, чай был открыт культурным героем Шэнь-нуном, покровителем земледелия и медицины. Его употребление широко распространилось во время китайской династии Тан в качестве лекарственного напитка.

Чайный напиток представляет собой сложную комбинацию веществ, оказывающую многоплановое и в целом благотворное воздействие на организм человека. В его состав входят разнообразные органические и неорганические вещества: дубильные, азотистые и минеральные, кофеин, эфирные масла, углеводы, витамины, ферменты, органические кислоты и др.

По данным BisnesStat в России ежегодно производится около 190 тыс. тонн чая в год. Выращивают его только в Краснодарском крае, все производство сосредоточено на Адлерской и Дагомысской чайных фабриках. Лучшие краснодарские сорта чая, по отзывам специалистов, являются бархатистыми, мягкими.

В России около 98 % населения пьет чай, наиболее популярен чёрный байховый. Чай пользуется спросом и среди жителей города Красноярска. В настоящее время на потребительском рынке представлен широкий ассортимент чая различных производителей. Часто потребителю бывает сложно сориентироваться в правильном выборе продукта. Учитывая популярность этого продукта у населения, считаем актуальным исследование его качества.

Цель работы - товароведная оценка качества черного байхового чая, реализуемого в розничной сети города Красноярска.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи: анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов; оценка органолептических показателей качества чая черного байхового; исследование физико-химических и санитарно-гигиенических показателей чая.

В качестве объектов исследования были отобраны следующие образцы:

- чай черный байховый, «Greenfield Kenyan Sunrise». Производитель: ООО «Омни Трейд», г. С.-Петербург.

- чай черный байховый, «Английский завтрак – Riston». Производитель: ООО «Премиум Брендс Ю. К.», г. Электросталь.

- чай черный байховый, «Tess Sunrise». Производитель: ООО «Омни Трейд», г. С.-Петербург.

- чай черный байховый, «Brooke Bond». Производитель: ООО «Универсальные пищевые технологии», г. Серпухов.

- чай черный байховый, «Kandy». Производитель: ООО «Омни Трейд», г. С.-Петербург.

Все анализируемые образцы расфасованы в чистую полужесткую упаковку массой нетто 100г, состоящую из внутренней части - кашированной алюминиевой фольги и

внешней коробки изготовленной из картона «хром-эрзац», обтянутой полимерной пленкой. Оформление упаковки эстетичное, красочное, целостность не нарушена.

По маркировке все образцы чая в полном объеме отвечают требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Номенклатуру органолептических и физико-химических показателей качества определяли в соответствии с требованиями ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».

Из органолептических показателей определяли вкус и аромат, характер настоя, цвет разваренного листа и внешний вид чая. На маркировке образцов «Tess», «Riston» и «Brooke Bond» указан высший сорт. В ходе анализа определили, что образцы имеют нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, яркий и прозрачный настой, что соответствует заявленному сорту. Образец «Greenfeild», относится к сорту «Букет» и у него полный букет, тонкий, нежный аромат, сильно-терпкий вкус, яркий, интенсивный настой. У данного образца цвет разваренного листа, однородный, красновато-коричневый. На маркировке образца «Kandy» указано его соответствие первому сорту. Он имеет достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус, средней интенсивности настой, коричневый, неоднородный цвет разваренного листа. Все образцы имеют ровный однородный, хорошо скрученный внешний вид листа.

Из физико – химических показателей определены - масса нетто, массовая доля влаги, количественное содержание танина.

Отклонения фактической массы нетто у исследуемых образцов варьируют в пределах от -0,2% у образца «Greenfeild» до -0,4% у образца «Brooke Bond». У образцов «Tess», «Riston» и «Kandy» масса нетто фактическая совпадает с массой указанной на упаковке. Однако согласно требованиям стандарта отклонения по массе нетто не должны превышать минус 1%, т.о. все исследуемые образцы соответствуют регламентируемым нормам.

Согласно требованиям стандарта, массовая доля влаги фасованного черного байхового чая, не должна превышать 8%. При исследовании образцов по данному показателю установлено наименьшее содержание влаги 4,4% у образца чая «Brooke Bond», наибольшее – в образцах «Kandy» и «Riston» - 5,6%; остальные – имеют промежуточные значения.

Танин – один из существенных компонентов, придающих основной вкус чаю и чайному настою. Кроме того по количественному содержанию танина можно судить о качестве исходного сырья.

По содержанию танина все образцы показали значения в диапазоне от 9,97% («Tess» и «Kandy») до 17,88% («Riston» и «Broke Bonde»). У образца «Greenfeild» содержание танина равно 15,38%.

Помимо оценки качества чая по органолептическим и физико-химическим показателям, были проведены микробиологические исследования образцов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078 – 2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Определяли общее микробное число, т.е. численность группы санитарно-показательных микроорганизмов и количество колоний плесневых грибов.

При расчете были получены следующие данные: КМАФАнМ варьирует от 540 до 700 КОЕ/г. Наименьше количество колоний плесневых грибов выросло у образцов «Greenfeild», «Riston» и «Tess», наибольшее – «Kandy» и «Broke Bonde». При дальнейшем микроскопическом анализе, выросшие грибы отнесли к роду *Penicillium*. Согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам количество плесеней не должно превышать 1×10^3 КОЕ/г. Таким образом, по результатам исследования можно судить о микробиологической безопасности исследуемых образцов.

На основании проведенной оценки качества образцов чая черного байхового, реализуемого в розничной сети города Красноярск, можно сделать вывод: по всем

основным показателям представленные образцы соответствуют требованиям нормативных документов.

Список использованных источников

1. ГОСТ 1938-90 «Чай чёрный байховый фасованный» технические условия. – Взамен ГОСТ 1938-73; введ. 01.05.91. – М.: Стандартиформ. 2009
2. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». – введ. впервые 29.12.03. – М.: Стандартиформ. 2003
3. СанПиН 2.3.2.1078 – 2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
4. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров: Учебник для товаровед. Фак. Торг.вузов. - 2-е изд., перераб. - М.: Экономика, 1986. - 208с.