Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ И.В. Кротова
подпись инициалы, фамилия
«14» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(профиль 38.03.07.03 Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции)

Идентификация и оценка товарного качества чая зеленого разных производителей

Руководитель _____ доцент, канд. с.х. наук И.А. Зобнина
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ Р.К. Мусаев
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ И.А. Зобнина
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2017

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Идентификация и оценка товарного качества чая зеленого разных производителей» содержит 72 страницы, 24 таблицы, 22 рисунка, 2 приложения, 42 использованных источника.

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ, ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА, МАРКИРОВКА, ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА.

Объект исследования – чай зеленый.

Целью выпускной квалификационной работы является оценка идентификационных признаков и товарного качества чая зеленого разных производителей.

В соответствии с поставленной целью, в работе решали следующие задачи:

– анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов чая зеленого;

– идентификация чая зеленого по органолептическим показателям качества;

– балльная оценка исследуемых образцов чая зеленого;

– идентификация чая зеленого по физико-химическим показателям качества;

– сопоставление полученных данных с требованиями нормативной документации.

В ходе товароведной оценки качества 10 образцов чая зеленого было выявлено, что по состоянию потребительской упаковки и наличию на ней маркировки, а также по результатам органолептических и физико-химических исследований, балльной оценки, все образцы чая зеленого соответствовали нормативным документам.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 6
1 Аналитический обзор литературы 8
1.1 Состояние рынка чая 8
1.2 Химический состав и пищевая ценность зеленого чая 10
1.3 Идентификационные характеристики зеленого чая 15
1.4 Основные виды фальсификации чая 18
1.5 Идентификация и выявление фальсификации зеленого чая 21
2 Материалы и методы идентификации чая зеленого 25
2.1 Краткая характеристика объектов исследования 25
2.2 Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке зеленого чая .. 27
2.3 Органолептический метод оценки качества зеленого чая 30
2.4 Балльная оценка зеленого чая 31
2.5 Физико-химические методы оценки качества зеленого чая 33
3 Результаты экспериментальных исследований и их анализ 37
3.1 Анализ упаковки и маркировки исследуемых образцов зеленого чая. 37
3.2 Органолептические показатели идентификации чая зеленого 44
3.3 Балльная оценка исследуемых образцов зеленого чая 46
3.4 Физико-химические показатели идентификации чая зеленого 49
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 54
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 56
ПРИЛОЖЕНИЯ 60

ВВЕДЕНИЕ

Чай – самый популярный напиток в мире [35].

Зеленый чай известен своими целебными свойствами. В многообразие зеленых сортов чая, кроме классических китайских чаев, часто включаются травяные, пряные, фруктовые, цветочные и жасминовые чаи [16].

Зеленый чай начали выращивать еще во II веке до нашей эры. До того времени, пока на китайский трон не взошла династия Тан, приготовление зеленого чая превратилось в настоящую церемонию. В XI веке до нашей эры зеленый чай на территории Китая использовался как лекарственное растение, причем с помощью этого растения могли лечиться все [36]. Зеленый байховый чай вырабатывают из сортового чайного листа, как и черный чай, но в силу особенностей получения он является более ценным продуктом, чем черный чай, что связано с высоким содержанием в нем катехинов (при получении зеленого чая сохраняется 90% катехинов), других биологически активных веществ, в том числе витамина С. Зеленый чай обладает сильным возбуждающим, освежающим и тонизирующим действием. Если при получении черного чая основной стадией является ферментация, то в производстве зеленого чая, наоборот, основная цель – не допустить окисления катехинов и других изменений чайного листа. Чем меньше таких изменений происходит в ходе технологического процесса, тем выше качество зеленого чая. С этой целью при производстве зеленого чая вместо процессов завяливания, скручивания и ферментации предусмотрен процесс поджаривания (китайский способ) и пропаривания (японский способ) чайного листа, необходимые для инактивации ферментов, т. е. фиксации зеленого чайного листа [12]. Многочисленные восточноазиатские сорта зелёного чая обладают заметными различиями, обусловленными условиями выращивания, сбора и обработки чайных листьев. Зелёный чай происходит из Китая и традиционно популярен в Азии (в Японии, Корее, на Ближнем Востоке). В более западных странах, где традиционно преобладает чёрный чай, рост популярности зелёного чая

пришёлся на конец XX века [36]. В настоящее время Индия является самым крупным производителем и экспортером чая в мире, где выращивают не китайское чайное растение, а собственную разновидность чайного растения. Второй крупнейшей чаепроизводящей страной является Китай, производящий чайную продукцию самого широкого ассортимента. Третье место в мире по производству и второе по экспорту чая занимает Шри-Ланка (о. Цейлон). Сокращение объемов производства чая в России наблюдается с 2014 года. Снижение объемов производства чая в Российской Федерации вызвано изменениями в спросе со стороны населения из-за продолжающегося процесса сокращения реальных доходов населения [37].

В последнее время сеть торговли и общественного питания в целом в Российской Федерации и в Красноярском крае, как в отдельном регионе, развивается более динамично. Потребительский спрос постоянно повышается. В розничной торговой сети г. Красноярска представлен широкий ассортимент чая зеленого разных сортов, а также фирм и стран-производителей, поэтому исследование его идентификационных признаков и товарного качества является актуальным.

Целью бакалаврской работы является оценка идентификационных признаков и товарного качества чая зеленого разных производителей. В соответствии с поставленной целью, в бакалаврской работе решались следующие задачи:

– анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов чая зеленого;

– идентификация чая зеленого по органолептическим показателям качества;

– балльная оценка исследуемых образцов чая зеленого;

– идентификация чая зеленого по физико-химическим показателям качества;

– сопоставление полученных данных с требованиями нормативной документации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический Регламент Таможенного Союза. ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки : Утвержден решением Комиссии Таможенного Союза от 16 августа 2011 г. № 769 : [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http : // tsouz.ru.

2. Технический регламент Таможенного Союза. ТР ТС 021/2011. «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. : Утвержден решением Комиссии Таможенного Союза Евразийского экономического сообщества от 9.12.2011 г. № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : http://www.consultant.ru

3. Технический регламент Таможенного Союза. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки : Утвержден решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 г. № 881 : [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http : // tsouz.ru.

4. Проект Технического регламента на чай и чайную продукцию [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://docs.cntd.ru/ document/1200063098.

5. ГОСТ 19885-74. Чай. Методы определения содержания танина и кофеина. – Взамен ГОСТ 19885-75; введ. 01.07.75. – Москва : Издательство стандартов, 1990. – 5 с.

6. ГОСТ 32170-2013. Чай. Правила приемки. – Введ. 01.01.14. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 7 с.

7. ГОСТ 32572-2013. Чай. Органолептический анализ. – Взамен ГОСТ 1936-85; введ. 07.01.15. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 9 с.

8. ГОСТ 32574-2013. Чай зеленый. Технические условия. – Взамен ГОСТ 1939-90; ГОСТ 3716-90; введ. 01.07.15. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.

9. ГОСТ ISO 1575-2013. Чай. Метод определения общего содержания золы. – Введ. 01.01.14. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 8 с.

10. ГОСТ Р ИСО 7513-2012. Чай растворимый. Метод определения массовой доли влаги. – Введ. 01.01.14. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 9 с.

11. ГОСТ Р ИСО 9768-2011. Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ. – Введ.01.01.13. – Москва : Стандартинформ, 2013.– 8 с.

12. Блинникова, О. М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие / О. М. Блинникова. – Мичуринск : МичГАУ, 2013. – 237 с.

13. Вилкова, С. А. Экспертиза потребительских товаров : учебник / С.А. Вилкова. – Москва : Дашков и Ко, 2014.

14. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А. А. Вытовтов. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 576 с.

15. Гранаткина, Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учеб. пособие / Н. В. Гранаткина. – Москва : Академия, 2013. – 256 с.

16. Галанина, Р. Р. Зеленый чай / Р. Р. Галанина // Продукты. – 2016. – № 5. – С. 4.

17. Гамидуллаев, С. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. пособие / С. Н. Гамидуллаев, Е. В. Иванова. – Санкт-Петербург : Альфа, 2013.

18. Герасимова, В. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие / В. А. Герасимова, Е. С. Белокурова. – Санкт-Петербург : Питер, 2013. – 416 с.

19. Дмитриченко, М. И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М. И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург : Питер, 2014.

20. Досталова, Е. О. Экспорт чая / Е. О. Досталова // Продукты. – 2016. – № 11. – С. 8.

21. Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Г. Г. Дубцов. – Москва : Академия, 2013. – 336 с.

22. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. – Москва : Дашков и К, 2014. – 930 с.

23. Земедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учеб. пособие / Е. А. Земедлина. – Москва : ПРИОР, 2013. – 156 с.

24. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие / Т.Н. Иванова. – Москва : ИНФРА-М, 2015. – 240 с.

25. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учеб. пособие / Т. Н. Малахова. – Димитровград : Технологический институт, 2013. – 213 с.

26. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / Н. В. Коник. – Москва : Альфа-М, 2013. – 416 с.

27. Коробкина, З. В. Товароведение вкусовых товаров : учебник / З. В. Коробкина, С. А. Страхова. – Москва : Колос, 2013. – 355 с.

28. Косолапова, Н. В. Товароведение зерномучных, плодовоовощных, кондитерских и вкусовых товаров / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва : Академия, 2015. – 315 с.

29. Куликова, Н. Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе : учеб. пособие / Н. Р. Куликова. – Москва : Дашков и К, 2013. – 168 с.

30. Лисовская, Д. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие / Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина, Е. Б. Суконкина; под ред. Д. П. Лисовской. – Минск : Выш. шк., 2012. – 352 с.

31. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.

32. Мхитарьян, К. Р. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров / К. Р. Мхитарьян, А. Ф. Шевченко. – Ростов-на-Дону : МарТ, 2014. – 208 с.

33. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. – Москва : Дашков и К, 2016. – 412 с.

34. Родина, Т. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова; под ред. Л. Г. Елисеева. – Москва : Дашков и К, 2013. – 930 с.

35. Самойлова, И. С. Все о чае / И. Самойлова // Продукты и ингредиенты. – 2015. – № 4. – С. 7.

36. Сахарова, Е. Н. История: чай / Е. Н. Сахарова // Продукты. – 2014. – № 1. – С. 10-11.

37. Сомов, А. Н. Рынок чая / А. Н. Сомов // Конъюнктура товарных рынков. – 2017. – № 3. – С. 69-74.

38. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров : учебник / В. А. Тимофеева. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. – 494 с.

39. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / И. П. Чепурной. – Москва : Маркетинг, 2013. – 405 с.

40. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : учебник / И. П. Чепурной. – Москва : Дашков и Ко, 2015.

41. Чижикова, О. Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров : учеб. пособие / О. Г. Чижикова, Е. С. Смертина. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. – 208 с.

42. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. – 544 с.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК ПРОВЕРЕН
ДАТА 12.06.2017

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ И.В. Кротова
подпись инициалы, фамилия
«14» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(профиль 38.03.07.03 Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции)

Идентификация и оценка товарного качества чая зеленого разных производителей

Руководитель _____ доцент, канд. с.х. наук И.А. Зобнина
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ Р.К. Мусаев
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ И.А. Зобнина
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2017