

Урок по ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Группа 23 ПК

Дата проведения урока 21.04.2020 г

Практическая работа: Ознакомление с ассортиментом вкусовых товаров и оценка качества по стандарту.

1. Чай.
2. Кофе и кофейные напитки.

Порядок выполнения работы:

1. Запишите тему и план работы.
2. Виды и оценка качества вкусовых товаров. Изучите характеристику чая и кофе по конспекту, выполните задания 1 и 2.

Теоретическая часть

Чай

Родина чая Китай. В Китае чай имеет сотни названий в зависимости от того района, где он произрастает. Но самое употребительное наименование это «ча», что значит «молодой листочек». Китайцы не только подарили название чая и научили человечество употреблять чайный напиток, но и открыли само чайное растение – чайный куст. Произошло это 4700 лет тому назад. Чай получают из молодых побегов (флешей) многолетнего вечнозеленого растения. Флеши – 2,3 верхних нежных листочка и почка (типса).

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ГОТОВОГО ЧАЯ: кофеин (2-5%), верхний лист содержит 4-5% кофеина, дубильные вещества (от 8-30% танины) придающие чаю вяжущий вкус и характерный цвет; эфирные масла, углеводы, белковые вещества (16-25%), белок самая ценная часть, в состав входит 20 аминокислот, органические кислоты (1%), мин. вещества, ферменты, витамины С, Р, РР, В1, В2, пектиновые вещества (2-3%).

ВИДЫ И АССОРТИМЕНТ ЧАЯ. По способу обработки чай подразделяют байховый, кирпичный, пакетированный, ароматизированный, экстрагированный. По цвету зеленый, черный, желтый, красный, белый.

БАЙХОВЫЙ (масса отдельных несвязанных между собой чаинок) байховый чай бывает: черный, зеленый, желтый (кок-чая), красный

(оолонг), белый (байча) ароматный, экстрагированный (быстрорастворимый), прессованный, пакетированный.

Черный. Именно на черный чай приходится большая часть мировых продаж этого продукта. Его основные производители - Индия, Шри-Ланка (Цейлон), Китай, страны Африки (Кения, Уганда, Конго).

В мире производится более 1500 сортов черного чая, его классификация не уступает по сложности классификации вин. По вкусу черный чай сочетается со сладким и его можно пить с молоком. Черный байховый чай по виду и размером чаинок вырабатывают 3-х видов (на основании ГОСТа- 1938-90).

КРУПНОЛИСТОВОЙ получают из молодых свежих листьев и почек чайного куста, настой самый вкусный и ароматный (показать, заварить, рассказать технологию приготовления). **ГРАНУЛИРОВАННЫЙ. МЕЛКИЙ.** Получают из нижних листьев чайного куста, настой имеет более слабый аромат.

Черный байховый чай получают из нежных молодых побегов, на которых расположены нераспустившаяся почка и два-три молодых листочка (флеши). Листья чая скручивают, чтобы разрушить его клетки. Чем лучше скручен лист, тем больше высвобождается сока из клеток, чай получается с более высокими вкусовыми качествами. Завяливают. При завяливании снижается содержание влаги до 60%, изменяется состав ароматических веществ, увеличивается количество экстрактивных веществ, формируется специфический чайный формат. Затем подвергают ферментации (происходит от немецкого - вызывать брожение. Биохимический процесс переработки сырья протекающий под воздействием ферментов, вырабатываемых соответствующими видами микроорганизмов.) в процессе которой происходит окисление (уменьшение) дубильных веществ и чай приобретает более темную окраску. Также уменьшается содержание витамина С, фосфора, калия.

В результате сортировки черный байховый чай по размеру чаинок делят на листовую (крупный) и мелкий.

Зеленый байховый чай (2кат. листовой, брокен (резанные ломанные). Лист чая не подвергают ферментации и завяливанию. Сорванные fleши в течение 2-3м. обдают паром (темп.100), лист пропаривают, при таких условиях ферменты быстро разрушаются, химический состав почти не меняется. Скручивают и высушивают. Поэтому *настой зеленого чая*

содержит больше витамина С чем черный, больше дубильных веществ, кофеина, обладает антибактериальным, антирадиационным и антисклеротическим действием, он эффективнее понижает содержание сахара в крови и улучшает ее состав, он также содержит вещества, препятствующее развитию онкологических заболеваний. Наибольшее число сортов зеленого чая производится в Китае и Тайване. Настой зеленого чая имеет светло-желтый цвет, горьковато-терпкий вкус и специфический аромат.

Желтый чай сочетает лучшие свойства черного и зеленого байхового чая. Для получения желтого чая используется самое высококачественное сырье — молодые побеги, преимущественно почки чайного листа. По внешнему виду желтый чай почти не отличается от черного, только чайники имеют едва различимый оливковый оттенок. Вкус настоя приятный, с мягкой терпкостью, без резкости, свойственной черному чаю. Настой чая прозрачный, ярко-желтого цвета с красным оттенком.

Красный чай получают только в Китае. Отличительной особенностью красного чая является окраска распаренного листа — красная по краям и зеленоватая в центре. Этот чай гораздо экстрактивнее черного и ценнее по вкусовым свойствам.

В зависимости от качества отечественный черный и зеленый байховый чай бывает следующих торговых сортов: букет, высшего, I, 2 и 3-го.

Оценку качества байхового чая проводят в сухом и заваренном виде по органолептическим (вкус, аромат, цвет настоя, цвет разваренного листа, внешний вид, или «уборка» чая) и физико-химическим показателям (влажность, кофеин, танин, мелочь, ферропримеси).

В чае недопустимы плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи и привкусы, примеси.

Фасуют байховый чай в пачки, коробки, чайницы по 25—200 г.

Прессованный чай вырабатывают из доброкачественных отходов чайного производства (крошки и высевок) путем их прессования. Такой чай выпускают плиточным (черный и зеленый) и кирпичным (зеленый).

Плиточный черный и зеленый чай прессуют в виде брикетов массой 125 и 250 г, а также таблеток по 3—5 г.

Кирпичный зеленый чай вырабатывают из огрубевших листьев и побегов. Аромат и вкус у этого чая грубые, настой красно-желтый.

Чай в пакетиках (разового использования) производят из черного и зеленого байхового чая, фасуя его по 2—3 г в пакетики из специальной неразмокающей бумаги.

Так как чай обладает высокой гигроскопичностью, его необходимо хранить в сухих, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 70%.

Нельзя хранить его со скоропортящимися и остропахнущими товарами.

Гарантийный срок хранения фасованного чая и чая, купажированного с импортным, — 12 мес. со дня его упаковывания, фасованного импортного — 18 мес.

При упаковывании чая в ящики с мешками-вкладышами из полиэтилентерефталатной пленки срок хранения чая — 2 года.

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Кофе — это семена (зерна) плодов вечнозеленого тропического кофейного растения (рис. 2). Название объединяет более 30 видов, но промышленное значение имеют только три: Аравийский, Либерийский и Робуста. Родина кофе — Южная Эфиопия (провинция Каффа). В Европу кофе был ввезен из



Рис2. Кофейное дерево; ветка и плоды

Египта в конце XVI в. и быстро завоевал популярность. В России первые кофейни открылись в XIX в., после Отечественной войны 1812 г. В настоящее время кофе выращивают в Бразилии (около половины мирового экспорта), Колумбии, Гватемале, Мексике, Сальвадоре, Вьетнаме, Индии и др. странах. Сырой кофе не имеет аромата, трудно размалывается, вкус у него сильно вяжущий. Поэтому перед употреблением в пищу кофе обжаривают при температуре 180—200°C. *В результате обжарки кофейные зерна приобретают характерный вкус и аромат, темно-коричневый цвет.*

Важное место в химическом составе кофе занимает алкалоид кофеин (0,7—2,5%), который оказывает возбуждающее и стимулирующее действие на организм человека.

Умеренное употребление в пищу кофе способствует поддержанию бодрого состояния организма, повышает работоспособность, улучшает общий обмен веществ.

Вкусовые и ароматические свойства кофе обусловлены содержанием комплекса ароматических веществ (кафеолей), имеются также белковые вещества, жиры, минеральные соли, дубильные вещества и другие соединения.

В реализацию может поступать кофе следующих видов: **натуральный в зернах** (сырой и жареный); **натуральный жареный молотый** (без добавлений и с добавлениями); **растворимый**.

Натуральный жареный кофе вырабатывают в следующем ассортименте: кофе в зернах, кофе молотый, кофе молотый «по-турецки».

В зависимости от ботанических видов, торговых наименований и категории качества применяемого сырья натуральный жареный кофе в зернах вырабатывают следующих сортов: Премиум, высший, первый.

Качество кофе натурального жареного оценивают по органолептическим (внешний вид, вкус и аромат) и физико-химическим показателям (массовая доля влаги, экстрактивные вещества, кофеин, крупность помола — для молотого, и др.)

Растворимый кофе представляет собой высушенный экстракт натурального жареного кофе. Этот продукт растворяется в воде без осадка, что дает возможность получать напиток любой крепости. Во время получения кофейного экстракта и в процессе сушки теряется значительная часть ароматических веществ. Поэтому аромат растворимого кофе значительно хуже, чем натурального молотого.

Натуральный растворимый кофе подразделяют на типы: порошкообразный, гранулированный, сублимированный.

Растворимый кофе должен содержать воды не более 6%, кофеина — не менее 2,3% (в пересчете на сухое вещество). Порошок должен растворяться в горячей воде в течение 30 с, в холодной (20°C) — в течение 3 мин. Гарантийный срок хранения его — 24 мес.

Кофейные напитки — это порошкообразные смеси, приготовленные из хлебных злаков, цикория, желудей, семян бобовых, орехоплодных, шиповника и других видов сырья с добавлением или без добавления натурального кофе. По вкусу эти напитки напоминают кофе и предназначены для людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

Растворимые кофейные напитки представляют собой высушенный до порошкообразного состояния экстракт, полученный из обжаренного растительного сырья (цикорий, ячмень, рожь, кофе натуральный), и предназначены для приготовления быстрорастворимых напитков.

Упаковывают кофе и кофейные напитки в плотные бумажные коробки и пакеты с вкладышем из пергаменты массой от 50 до 250 г, а также в металлические, стеклянные банки по 50—200 г.

Хранят в чистых сухих помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75%. **Гарантийные сроки хранения кофе** — от 6 до 18 мес. в зависимости от вида кофе и способов упаковки. Срок хранения импортного кофе оговаривается условиями контракта, может устанавливаться до 2 лет в зависимости от вида упаковки.

Задание 1.

Используя приобретенные знания по теме «Чай», сведите результаты в следующую таблицу:

Вид чая	Способ получения	Содержание (больше, меньше) дубильных веществ	Вкус, цвет настоя	Содержание витаминов
Чай черный байховый				
Чай зеленый байховый				

Задание 2.

Вставьте пропущенные слова.

1. Вещества образуются при обжарке кофе - _____.
2. Семена (зерна) плодов вечнозеленого тропического кофейного растения _____.
3. Для улучшения качества зерна кофе _____.

Ответьте на вопросы:

1. Укажите, от чего зависят вкусовые и ароматические свойства кофе: 1) 2) 3) 4) 5)
2. Промышленное распространение получили три вида кофе: 1) 2) 3)

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

