

УДК 663.951:620.2

**Сравнительная товароведная характеристика чая зеленого, реализуемого
в торговой розничной сети**

Пясунов Е.Д., Мижевикина А.С.

**ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной
медицины», г. Троицк**

Актуальность. «Каждое лекарство от своей болезни, зеленый чай от тьмы болезней». Этой китайской поговорке свыше 4 тыс. лет. Чай всегда был и остается одним из самых популярных и широко известных напитков.

Для того, чтобы пить чай правильно, следует запомнить три цифры: 2-5-6. Это минуты. Если мы пьем чай по истечении 2-х минут после его заваривания – получаем возбуждающий эффект; через 5 минут – успокаивающий; через 6 минут все эфирные масла из чая уже улетучиваются, и мы пьем просто напиток с ослабленным ароматом.

По истечении 5 часов настаивания, дополнительного кипячения заварки или доливания в нее кипятка чай способен превратиться в настоящий яд для организма.

Вредно введение очень слабых настоев зеленого чая (как и других чаев). Большие количества зачастую перекипяченной жидкости отрицательно влияют на организм, а роль чая сводится к окрашиванию воды. Плохо влияет на организм и недоброкачественный чай, который хранили недолжным образом или изготавливали с нарушением технологии. Ведь, чайный лист способен поглощать пары бензина, нафталина, инсектицидов, пестицидов, стиральных препаратов и аккумулировать их в чрезвычайно большой концентрации. Таким чаем можно отравиться, такие отравления трудно распознать и лечить.

Т.к. зеленый чай очень распространённый напиток, неотъемлема его фальсификация.

Количественная фальсификация чая (недовес, обмер) — это обман покупателя за счет отклонения параметров товара (массы, объема и т. п.), превышающих допустимые нормы отклонений.

Информационная фальсификация чая — это обман покупателя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

При фальсификации информации о чае часто искажаются следующие данные: наименование товара; страна происхождения товара; фирма — изготовитель товара; количество товара.

Поэтому, исследование зеленого чая является актуальным.

В связи с выше перечисленным, **целью** наших исследований явилось — проведение товароведной оценки качества зеленого чая.

Для достижения данной цели, мы определили следующие **задачи**:

- Установить наличие фальсификации.
- Провести органолептические и физико-химические исследования чая.
- Сделать заключение о качестве чая.

Материалы и методы.

Объектами исследования явились образцы зеленого чая, приобретенные в супермаркете «Магнит»:

- Tess Stile с массой нетто 100 грамм;
- Принцесса Ява с массой нетто 100 грамм;
- Зеленый дракон с массой нетто 100 грамм.

Исследования проводились в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Определяли: качество упаковки и полноту маркировки, органолептические показатели: внешний вид, аромат и вкус, настой, цвет разваренного листа по ГОСТ 1939-90; физико-химические показатели: массовая доля влаги, экстрактивные вещества ГОСТ 1936-85 .

Результаты исследований.

Исследуемые образцы чая были изготовлены разными производителями. Упакованы в картонную упаковку с вкладышами.

Результаты оценки полноты маркировки представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Полнота маркировки исследуемых образцов зеленого чая

| Наименование показателя в соответствии с требованиями ГОСТ 1939-90 | Фактическое значение | | |
|--|---|--|---|
| | Образец № 1 | Образец № 2 | Образец № 3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Наименование продукта | «Tess Style» китайский чай зеленый байховый | «Принцесса Ява» традиционный китайский чай зелёный байховый листовой крупный | «Зеленый дракон» Чай китайский зеленый байховый крпнолистовой жасмином |
| Наименование и место-Нахождение изготовителя | Под контролем ООО «Орими Трэйд» Россия, Санкт-Петербург, ул Тобольская, 3 | Под контролем ООО «Орими Трэйд» Россия, Санкт-Петербург, ул Тобольская, 3 | ООО «Универсальные пищевые технологии», Россия, 142204, Московская область, г. Серпухов, Северное шоссе, 14 |
| Масса нетто, г | 100 | 100 | 100 |
| Товарный знак изготовителя (при наличии) | Присутствует | Присутствует | Отсутствует |
| Состав продукта, пищевые добавки | Отсутствует | Отсутствует | Чай зеленый байховый китайский |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | | крупнолистовой высшего сорта |
| Пищевая ценность в 100 г продукта | Не указано | Не указано | Не указано |
| Условия хранения | Хранить в чистом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов с ОВВ не выше 70% | Хранить в чистом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов с ОВВ не выше 70% | Хранить в сухом без посторонних запахов месте. |
| Срок годности или срок хранения | 36 месяцев | 36 месяцев | 24 месяца |
| Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт | ТУ 9191-001-39420178-97 | ТУ 9191-001-39420178-97 | ТУ 9191-002-53910435-14 |
| Информация о подтверждении соответствия. | Знак добровольной сертификации, знак подтверждения соответствия. | Знак добровольной сертификации, знак подтверждения соответствия. | Отсутствует |

В результате оценки упаковки и маркировки чая зеленого байхового было установлено, что у всех образцов маркировка нанесена в полном объеме в соответствии требованиям ГОСТ 1939-90.

Результаты органолептических исследований чая представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Характеристика органолептических показателей качества исследуемых образцов зеленого чая

| Показатель | Требования ГОСТ 1939-90 | «Tess Style» | «Принцесса Ява» | «Зеленый дракон» |
|---------------|---|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| Внешний вид | Ровный, однородный, хорошо скрученный | Ровный, однородный, хорошо скрученный | Однородный, некоторые листочки плохо скручены | Ровный, однородный, хорошо скрученный |
| Аромат и вкус | Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус | Нежный аромат, приятный с | Грубоватый аромат, недостаточно | Приятный аромат, достаточно |

| | | | | |
|--------------------------------|---|---|----------------------------------|---|
| | | терпкостью вкус | выраженная терпкость | терпкий вкус |
| Настой | Прозрачный, светло-зеленый с желтоватым оттенком | Прозрачный, светло- зеленый с желтоватым оттенком | Прозрачный, светло- желтый | Прозрачный, светло- желтый |
| Цвет разваренног о листа | Однородный с зеленоватым оттенком | Однородный с зеленоватым оттенком | Однородный, темно- желтый | Недостаточно однородный, с желтоватым оттенком |

Как видно из таблицы, все образцы зеленого чая соответствуют требованиям ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия». Однако лучшим по аромату в вкусу, настою и цвету разваренного сырья является образец №1- чай Tess, который соответствует высшему сорту.

Результаты физико-химических показателей качества зеленого чая представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Исследование физико-химических показателей образцов зеленого чая

| Показатель | Требования ГОСТ 1939- 90 | «Tess Style» | «Принцесса Ява» | «Зеленый дракон» |
|------------------------------|--------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|
| Массовая доля влаги, % | Не более 8 | 6,0 | 5,5 | 7,0 |
| Экстрактивные вещества, % | Не менее 35 | 39,1 | 36,8 | 40,25 |

Из таблицы видно, что показатели всех образцов чая зеленого байхового находятся в пределах соответствующих требованиям ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия»

Заключение и выводы.

В результате проведения оценки качества исследуемых образцов чая зеленого байхового, количественной и качественной фальсификации выявлено не было.

Упаковка и маркировка чая зеленого байхового соответствуют требованиям ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия»

По органолептическим и физико-химическим показателям все образцы чая соответствуют требованиям ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия».

Список используемой литературы.

1. ГОСТ 1939-90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия [Текст]: - М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 4с

2. ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа [Текст]: - М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 6с.

3. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: / Г.Г. Дубцов – М.: Высшая школа, 2001. – 264 с.