

**ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ЧАЯ ЧЕРНОГО БАЙХОВОГО,
РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ**

Пучкова А.А., Бучель А.В.

ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

Институт ветеринарной медицины

г. Троицк

***Аннотация.** Чай черный байховый «MILFORD», «Лисма» и «Принцесса Гита» соответствует ГОСТ 32573-2013 [С.2] и ТР ТС 022/2011 [URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>] и может быть допущена к реализации в розничную торговую сеть.*

Чай - напиток, получаемый варкой, завариванием и/или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом [Елисеева Л.Г., 2006, С.235].

Актуальность данной темы заключается в том, что сегодня большое внимание уделяется качеству выпускаемой продукции. От качества зависит успешное продвижение продукта на потребительском рынке и его способность конкурировать с аналогичными товарами.

Целью данной работы является: товароведная экспертиза чая черного байхового, реализуемого в розничной торговой сети города Троицка.

В задачи исследований входило:

- провести товароведную экспертизу качества чая черного байхового на соответствие ГОСТ 32573-2013;

- по результатам проведенных исследований сделать заключение о качестве и дать рекомендации по повышению потребительского спроса на чай черный байховый.

Материалы и методы исследования. Объектами специальных исследований явились 3 образца чая черного байхового следующих

наименований: «MILFORD», «Лисма» и «Принцесса Гита», произведенные ООО «УПТ», ООО «МАЙ» и ООО «Орими».

Отбор проб проводили в соответствии с ГОСТ 1936-85 [URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021650>].

Для проведения товароведной оценки качества исследуемых образцов чая черного байхового, определяли качество упаковки, полноту маркировки, органолептические и физико-химические показатели.

Органолептические и физико-химические исследования были проведены в апреле 2017 года на базе учебной лаборатории кафедры Товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы Института ветеринарной медицины.

При органолептическом анализе качества образцов чая черного байхового определяли внешний вид, аромат и вкус, настой и цвет разваренного листа чая. Он проводился на основании требований ГОСТ 32573-2013 [С.5].

Из физико-химических показателей определяли: массовую долю влаги, содержание водорастворимых экстрактивных веществ, содержание металломагнитных примесей, массу нетто и массовую долю мелочи.

Результаты собственных исследований.

Экспертиза качества упаковки и полноты маркировки проводилась на основании требований ТР ТС 022-2011 [URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>]. Упаковка всех видов чая была целой, чистой, без повреждений. Чай «Лисма» и «Принцесса Гита» были упакованы в бумажные коробки, а чай «MILFORD» в бумажную упаковку с полиэтиленовым вкладышем. На упаковках чая была нанесена полная, доступная для потребителя маркировка. На всех представленных образцах были указаны: масса нетто, товарный знак, условия и сроки хранения, пищевая ценность, а так же документ, по которому выработан продукт.

Результаты органолептической оценки чая представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели качества чая черного байхового

Наименование показателя	Характеристика и норма			
	ГОСТ 32573-2013	Фактический результат		
		Образец №1 «MILFORD»	Образец №2 «Лисма»	Образец №3 «Принцесса Гита»
Аромат и вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус
Настой	Яркий, прозрачный	Яркий, прозрачный	Недостаточно яркий, прозрачный, «средний»	Яркий, недостаточно прозрачный
Цвет разваренного листа	Однородный, коричневый	Однородный, коричневый	Недостаточно однородный, коричневый	Недостаточно однородный, коричневый
Внешний вид	Достаточно ровный, сферической формы	Достаточно ровный, сферической формы	Достаточно ровный, сферической формы	Достаточно ровный, сферической формы

Как видно из таблицы 1 по органолептическим показателям качества отклонений не выявлено, все образцы чая соответствовали требованиям ГОСТ 1938-90.

На качество чая большое влияние оказывают такие физико-химические показатели, как содержание водорастворимых экстрактивных веществ, содержание металломагнитных примесей и массовая доля мелочи.

Результаты исследований представлены в таблице 2

Таблица 2 – Физико-химические показатели качества чая черного байхового

Наименование показателя	Характеристика и норма			
	норма по ГОСТ 32573-2013	Фактический результат		
		Образец №1 «MILFORD»	Образец №2 «Лисма»	Образец №3 «Принцесса Гита»
1	2	3	4	5
Массовая доля влаги, % (мас.)	не более 0,1	0,02	0,04	0,01
Содержание водорастворимых экстрактивных веществ, % (мас.)	30	32,0	32,4	33,1

1	2	3	4	5
Содержание металломагнитных примесей, % (мас.)	не допустимо	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Масса нетто, г, не более	5	35	49,7	50
Массовая доля мелочи, %, не более	4	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено

Как видно из таблицы 2 по физико-химическим показателям отклонений не выявлено, все образцы чая соответствовали требованиям по показателям

Таким образом, по органолептическим и физико-химическим показателям качества исследуемые образцы чая черного байхового соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013 и может быть допущен к реализации через розничную торговую сеть.

Список использованной литературы

1. ГОСТ 1936-85. Чай. Правила приемки и методы анализа. Метод определения органолептических показателей [Электронный ресурс] // ВНИМИ, фонд правовой и нормативно-технической документации. - 1992. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021650>; (дата обращения: 14.12.2016).
2. ГОСТ 32573-2013. Чай черный. Технические условия [Электронный ресурс] // ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии : фонд правовой и нормативно-технической документации. - 2013. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103303>; (дата обращения: 04.12.2016).
3. Елисеева Л. Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. - Москва: МЦФЭР, 2006. - 800 с.
4. Иванова А.Н. Методы и процессы производства: учебное пособие для студентов кооперативных высших учебных заведений, 2016.- 122 с.

5. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - Москва: 2007. - 356 с.
6. ТР ТС 021-2011. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] // Комиссия таможенного союза : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. - 2011. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>; (дата обращения: 11.11.2016).
7. ТР ТС 022-2011. Пищевая продукция в части ее маркировки [Электронный ресурс] // Комиссия таможенного союза : фонд правовой и нормативно-технической документации. - 2011. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>; (дата обращения: 04.12.2016).