

УДК 620.2: 664

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Мирошник А.Ю., студентка института ветеринарной медицины
Научный руководитель - *Рябкова Д.С.*, к.т.н., доцент

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: *зеленый чай, классификация и органолептические показатели зеленого чая.*

Аннотация. *Работа посвящена товароведной характеристике зеленого чая. Для достижения поставленной цели были проведены органолептические исследования по выбранным образцам, и изучена классификация зеленого чая.*

Чай - напиток, получаемый варкой, завариванием, или настаиванием чайного листа, который предварительно подготавливается специальным образом.

Зеленый чай - чай, подвергнутый минимальной ферментации (окислению).

Производство чая ведется непосредственно на чайных фабриках или ручным способом отдельными мастерами (распространено в Китае). Основные этапы производства зеленого чая: 1) Фиксация, 2) Скручивание, 3) Формирование, придание формы, 4) Горячая сушка, 5) Окончательная прожарка, 6) Сортировка.

Зеленый чай классифицируют следующим образом:

1. По происхождению: Китайский, Индийский, Цейлонский (Шри-Ланка), Японский, Индокитай.
2. По характеру механической обработки: Рассыпные (байховые), Прессованные, Экстрагированные.
3. По сортам: Букет, Высший, Первый, Второй, Третий.
4. По однородности: Моносортной, Купажированной.
5. По форме скрученности листа: «Листовые», «Воробьиные язычки», «Жемчужный», «Спираль», «Иголки», «Связанный»

Для проведения органолептических исследований было выбрано три образца зеленых чаев: «Princess Java», «Зеленый дракон», «Ahmad Tea».

Органолептические показатели выбранных образцов зеленого чая определяли в соответствии с ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный» и включает такие показатели: аромат и вкус, настой, цвет разваренного листа, внешний вид.

Заключение: Образец № 1 соответствует первому сорту чая, потому что его настой, вкус и аромат получили средние показатели. Внешний вид и цвет разваренного листа не соответствуют высшему сорту, так как цвет разваренного листа имеет слишком темный оттенок, а по внешнему виду листочки недостаточно скручены.

Таблица 1 - Оценка органолептических показателей

Показатель	Образец № 1 «Princess Java»	Образец № 2 «Зеленый Дракон»	Образец №3 «Ahmad Tea»
Аромат и вкус	Слабый аромат, недостаточно терпкий вкус	Приятный аромат, достаточно терпкий вкус	Нежный аромат, Приятный с терпкостью вкус
Настой	Прозрачный, Светло- желтый	Прозрачный, Светло- желтый	Прозрачный, Светло- зеленый, С желтоватым оттенком
Цвет разваренного листа	Недостаточно однородный с желтоватым оттенком	Однородный с зеленоватым оттенком	Однородный с зеленоватым оттенком
Внешний вид	Однородный , некоторые листочки плохо скручены	Ровный, однородный хорошо скрученный	Ровный, однородный, хорошо скрученный

Образец №2 соответствует первому сорту чая, хоть и цвет разваренного листа и внешний вид соответствуют высшему сорту, но вкус, аромат и настой данного образца указывает на то, что он принадлежит первому сорту чая.

Образец № 3 соответствует высшему сорту чая. Так как по всем показателям чай получил высшую оценку. Данный образец имеет восхитительный вкус и аромат, а так же имеет привлекательный внешний вид.

Библиографический список:

1. ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный»
2. Майсурадзе З. А. Микрорельеф поверхности чайного листа в процессе его переработки З. А. Майсурадзе // Пиво и напитки. – 2010
3. Афанасьева О. Зеленый чай-напиток бессмертия.- АСТ, Москва,2009
4. Вольпер И.М. и др. Органолептические методы оценки продовольственных товаров / И.М.Вольпер, А.Н.Гримм, Зайцев В.М. - М.: Экономика, 2007

ORGANOLEPTIC EVALUATION OF GREEN TEA FROM DIFFERENT MANUFACTURERS

Miroshnik A.Y

Key words: *green tea , classification and organoleptic properties of green tea.*

Summary. *The work is devoted to the study of the characteristic of green tea. To achieve this goal were conducted organoleptic studies on selected samples and studied the classification of green tea.*