

5. ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей».
6. ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли».
7. ГОСТ 27082-89 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения кислотности».
8. ГОСТ 16978-99 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические Условия».

STUDY OF THE QUALITY OF CANNED FISH IN TOMATO SAUCE FOR EXAMPLE SPRAT

Turusheva T.A., Gavrilova E.P.

Key words: *expertise, quality, canned fish.*

Summary. *The work is devoted to the study of the quality of canned "Sprat in tomato sauce" three brands. Identified organoleptic and physico-chemical characteristics of the samples.*

УДК 620.2

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ЧЕРНОГО БАЙХОВОГО ЧАЯ

Хасанова И.С., студентка 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации
Научный руководитель - Пиляева А.С., кандидат технических наук, доцент

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

Ключевые слова: *чай, органолептические и физико-химические показатели.*

Аннотация. *Работа посвящена контролю качества черного байхового чая. Для достижения данной цели были проведены органолептические и физико-химические исследования выбранных образцов.*

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

Таблица 1 - Оценка органолептических показателей

Наименование показателя	Образец №1 «МОНАРХ»	Образец №2 «Monte Verdi»	Образец №3 «Три дружных слона»
Внешний вид сухого чая	Крупный лист, хорошо скрученный, ровный, однородный	Однородный некоторые листочки плохо скручены	Крупный лист, хорошо скрученный, ровный, однородный
Аромат и вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Грубоватый аромат, недостаточно выраженная терпкость	Грубый аромат, недостаточно выраженная терпкость, наличие горчинки
Настой	Чистый, прозрачный	Прозрачный хороший	Чистый прозрачный
Цвет разваренного листа	Однородный коричнево-красный, лист крупный	Однородный коричневого цвета	Однородный светло-коричневый

Таблица 2 - Физико-химические показатели черного байхового чая

Показатель	Характеристика показателя	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Массовая доля влаги, % не более	8	7,0	7,4	7,1
Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ, % не менее	35	35	36,1	35,3
Массовая доля металломагнитной примеси, % не более	0,0005	0	0	0
Массовая доля мелочи, % не более	5	1,2	2,3	4,15

В последнее время наблюдается рост потребления чая и чайных напитков. Это объясняется, прежде всего, наличием комплекса водорастворимых химических веществ, положительно влияющих на организм человека. Так как на рынке существует множество производителей черного байхового чая, то актуальным становится вопрос о качестве выпускаемой продукции. [1]

Технологическая схема производства черного байхового чая включает следующие процессы: 1) завяливание чайного листа; 2) скручивание, чередующееся с «зеленой» сортировкой; 3) ферментацию; 4) сушку в два приема; 5) сухую сортировку. [2]

Для проведения исследований нами было выбрано три марки чёрных байховых чаёв: «МОНАРХ», «Monte Verdi», «Три дружных слона».

Органолептические показатели выбранных образцов черного байхового чая определяли в соответствии с ГОСТ 1936-85 «Чай. Правила приемки и методы анализа» и включает такие показатели: внешний вид, аромат, вкус, цвет настоя, крепость и внешний вид развёрнутого листа.

Заключение: Образец №1 соответствует высшему сорту чая. По всем показателям чай получил хорошую оценку. Особенно хотелось бы выделить очень нежный, приятный вкус, аромат. А так же у этого чая самый крупный и однородный лист.

Образец №2 соответствует первому сорту чая. Его настой, цвет разваренного листа получили средние показатели. Внешний вид чая не соответствует высшему сорту, так как состав листа, хотя однородный, но с наличием плохо скрученных листочков.

Образец №3 соответствует первому сорту чая. Хотя внешний вид чая и интенсивность его настоя соответствует высшему сорту, но аромат, вкус и разваринность листа говорит нам о том, что чай все-таки первого сорта.

Определение физико-химических свойств чая проводим в соответствии с ГОСТ 1936-85 «Правила приемки и методы анализа».

Вывод: все три образца по физико-химическим показателям соответствуют требованиям нормативной документации.

Библиографический список:

1. Елисеев.М.Н Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г.Елисеева, Т.Г.Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт.техн.наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,2013.-930 с.,
2. Блиникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров[Текст] : учебное пособие. – Мичуринск: Изд. МичГАУ, 2007.-234 с.
3. ГОСТ 1936-85 «Чай. Правила и методы анализа». Введ.1987.01.01.- М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с

THE QUALITY CONTROL OF BLACK PEKOE TEA

Khasanova I.S.

Keywords: *tea, organoleptic and physico-chemical indicators.*

Summary. *The work is devoted to quality control of black Pekoe tea. To achieve this goal were conducted organoleptic and physico-chemical studies of selected samples.*