

МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ЧАЯ ЗЕЛЕНОГО БАЙХОВОГО ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Шкрыль С.В., студентка 2 курса факультета экономики,
менеджмента и торговли

Научный руководитель – Федорова Н.Б., кандидат технических
наук, доцент

Краснодарский филиал РЭУ им Г.В. Плеханова

Ключевые слова: чай зеленый байховый, маркировка товара, оценка качества, органолептические показатели, физико-химические показатели, микробиологические показатели.

В статье рассматривается чай зеленый байховый как пищевой продукт, обладающий различными показателями качества. Обсуждаются требования стандартов, применяемые к показателям безопасности чая зеленого байхового.

Введение. Зеленый байховый чай – это листья некоторых культивируемых вечнозеленых растений, высушенных и обработанных в соответствии с определенной технологией.

Цель работы. Проведение мониторинга качества чая зеленого байхового.

Актуальность исследования объясняется тем, что в настоящее время случаи фальсификации зеленого байхового чая встречаются часто.

В ходе проведения исследования был проведен анализ рынка чая зеленого байхового, изучена классификация, требования к качеству и безопасности чая зеленого байхового, факторы формирующие и сохраняющие потребительские свойства чая.

Изучены объекты исследования, маркировка, физико-химические и микробиологические показатели.

Для проведения исследования нами было отобрано 4 образца чая зеленого байхового:

-
- образец 1 чай зеленый байховый Greenfield «FlyingDragon» ООО «ОРИМИ»;
 - образец 2 чай зеленый байховый Tess«Style» ООО «ОРИМИ»;
 - образец 3 чай зеленый байховый Richard«RoyalGreen» ООО «Май Брендс»;
 - образец 4 чай зеленый байховый Принцесса Ява «Традиционный» ООО «ОРИМИ».

Результаты исследований.

Таблица 1. Оценка маркировки образцов чая зеленого байхового.

Наименование реквизитов маркировки	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4
	чай зеленый байховый Greenfield «Flying Dragon»	чай зеленый байховый Tess «Style»	чай зеленый байховый Richard «Royal Green»	чай зеленый байховый Принцесса Ява «Традиционный»
Состав	-	-	+	+
Количество	100 г.	100 г.	90 г.	200 г.
Дата изготовления	01.2023	03.2023	12.2022	01.2023
Срок годности	24 месяца	24 месяца	24 месяца	24 месяца
Условия хранения	+	+	+	+
Информация о изготовителе	+	+	+	+
Рекомендации по использованию	+	+	+	+
Нормативный документ	+	+	-	-

У образцов 1 и 2 установлено отсутствие состава продукта, у образцов 3 и 4 отсутствует ссылка на нормативный документ.

Таблица 2. оценка физико-химических и микробиологических показателей безопасности образцов зеленого байхового чая

Показатель	Норма ГОСТ 32574 – 2013 «Чай зеленый. Технические условия»	Фактически результаты органолептических показателей			
		Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4
Содержание водорастворимых экстрактивных веществ, % (мас.), не менее	33,0	41,1	43,2	37,5	40,6
Массовая доля влаги, % (мас.), не более	10,0	5,08	4,2	5,8	5,3
Общее содержание золы, % (мас.)	4,0-8,0	6,6	6,2	5,4	5,1
Содержание водорастворимой золы(от общего содержания золы), % (мас.), не менее	40,0	57,9	51,4	48,2	53,8
Содержание грубых волокон, % (мас.), не более	24,0	19,9	16,4	18,7	18,0
Плесени, Допустимый уровень, КОЕ/г, не более	1×10^3	$0,1 \times 10^3$	$0,1 \times 10^3$	$0,2 \times 10^3$	$0,1 \times 10^3$

Выводы. В ходе мониторинга результаты проводимых исследований позволили сделать вывод, что образцы полностью соответствуют нормативным документам по соим физико-химическим и микробиологическим показателям, но имеют отклонения в маркировке, образцы стандартными не признаны, к реализации не допущены.

Библиографический список:

1. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 год № 880.
2. ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия». – Введ. 01.07.2015.

MONITORING THE QUALITY OF GREEN LEAF TEA PRODUCED BY DOMESTIC PRODUCERS

Shkril S.V.

Scientific supervisor – Fedorova N.B.

Krasnodar branch of Plekhanov RUE

Keywords: *leaf green tea, product labeling, quality assessment, organoleptic indicators, physicochemical indicators, microbiological indicators.*

The article considers green leaf tea as a food product with various quality indicators. The requirements of the standards applied to the safety indicators of green leaf tea are discussed.