



Вкусовые товары

Товароведение пищевых
продуктов.

Преподаватель Казакова Н.Н.



Кофе — плодовая культура, широко распространенная по всему тропическому поясу Земли. Это второй по значимости товар в мире. Большой объем продаж только у сырой нефти.



Товарные зерна кофе содержат:
11-12% воды, 10-13% жиров,
10-14% белков, 15-16% Сахаров,
до 9% хлорогеновой кислоты, 5%
других растворимых веществ,
35% клетчатки и 4% золы.

В торговле и в быту представители аравийского кофе более известны как кофе **«арабика»**.

Химический состав.

Ценность кофе — в высоком содержании кофеина.

Его больше всего в зернах конголезского кофе — от 2-2,5 до 4,5%, в зернах арабийского — 1-1,5%, либерийского — 1,4-1,6%.

Кофеин хорошо растворим в воде и почти полностью переходит в кофейный напиток.



Кофе **Робусту** открыли лишь в XX веке и стали возделывать на плантациях, когда обнаружилось, что иные любители кофе предпочитают мягкой и нежной арабике **более горький, острый, можно сказать, грубый вкус робусты.** Из ее зерен получается **наилучший растворимый кофе Nescafe**, поэтому робуста получает все большее распространение.



Первоначальный цвет кофейных зерен **зеленый**. При обжаривании зерна приобретают золотисто-коричневый оттенок, мягкость и аромат.



Вот такая она — чайная плантация в Индии. Сборщиц чая незаметно — они слишком быстры...



**Хрупкие
индийские
женщины собирают
дарджилинг.**

**Дарджилинг
является самым
дорогим сортом
черного чая.**

Чайный куст



Цветок чайного куста



Свежесобранный индийский чай

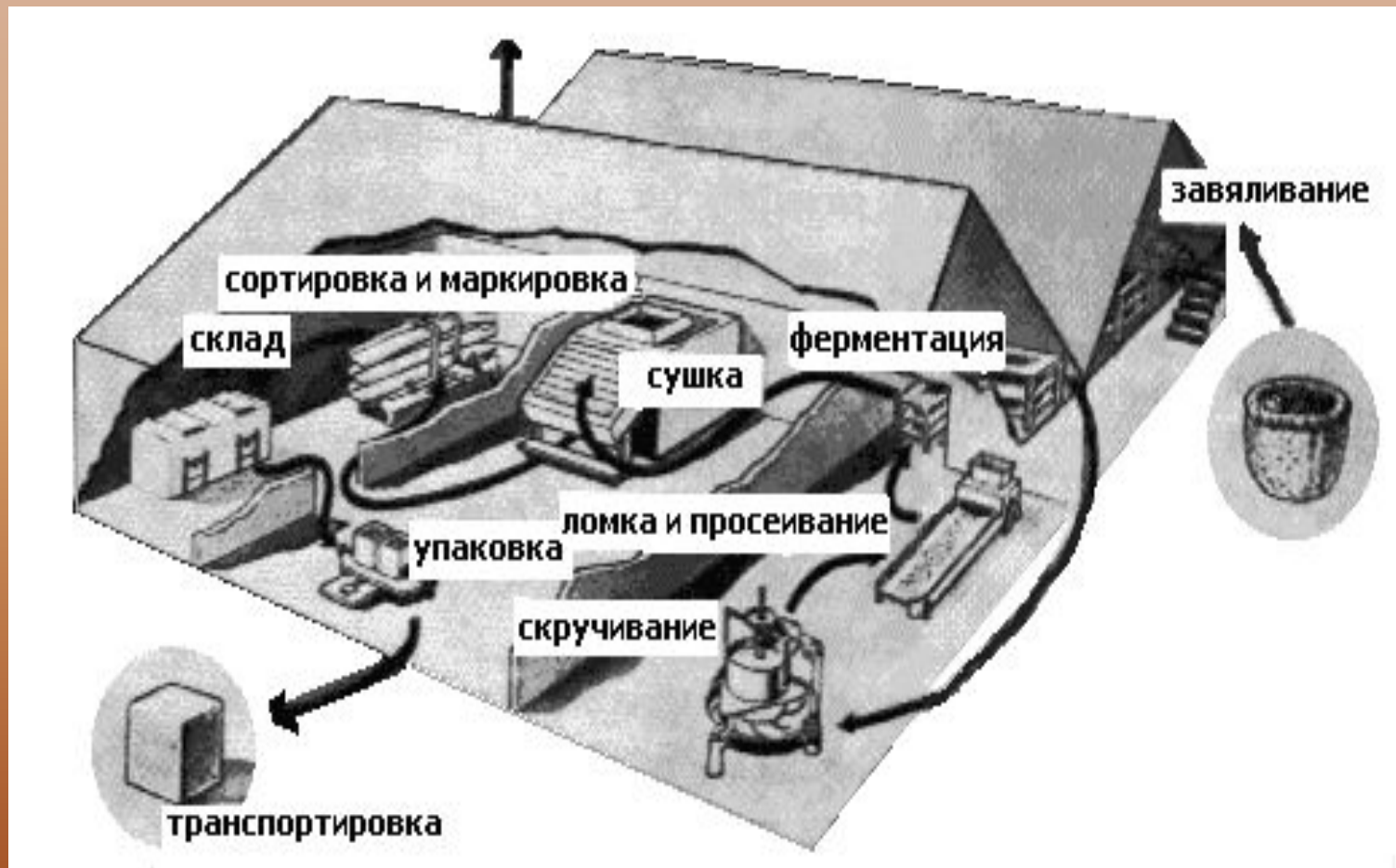


Такая верхушка чайного побега (2-3 листа и почка) называется **ФЛЕШЬ**.



Дарджилинги разных сборов.





Схематично **чайную фабрику** можно представить примерно вот так...

**Наиболее полный список этапов
изготовления чая выглядит так:**

**1) Предварительная сортировка
чая**

2) Завяливание

3) Скручивание

4) Ферментация

5) Сушка

**6) Окончательная сортировка,
маркировка и упаковка**



Предварительная сортировка чая нашим индийским товарищем...



Завяливание чая в Индии и в Китае. Чувствуете разницу в подходе?



А еще чай можно завяливать вот так...

Задача скручивания — выжать из чайных листьев как можно больше чайного сока.



При использовании машинной технологии, после скручивания из роллера (или ротована) выходит спрессованный брикет листьев, который для дальнейшей ферментации необходимо «распотрошить» (и заодно рассортировать), что и делается на изображенном агрегате.



Ручное скручивание, пожалуй, еще более трудоемкий процесс, чем ручной сбор чая.

Процедура такова: в руки берется «лепешка» из подвядших листьев, толщиной примерно в сантиметр, скручивается в «колбаску», и начинается ее «раскатывание».

В начале процесса чай имеет веселый зелененький цвет, к концу — темнеет...



После скручивания начинается процесс ферментации - окисления, начатого ферментами чая. Для непосредственной ферментации чайные листья переносят в большие прохладные, влажные и затемненные помещения, где они раскладываются на ровной поверхности слоями толщиной примерно в 10 см.

На больших таких поддонах идет ферментация...



Тестер-ферментатор широкого профиля. В процессе ферментации цвет листьев значительно темнеет, появляются характерные ароматы черного чая – в диапазоне от цветочного к фруктовому, ореховому и пряному. Процесс ферментации должен быть остановлен в тот момент, когда аромат чая наиболее яркий.

5. Сушка чайного листа при высокой температуре – единственный способ остановить процесс ферментации. Если этого не сделать, то чай просто заплесневевает и сгниет. Если чай не досушить – он быстро испортится в пачках, если его пересушить, он просто обуглится и приобретет отвратительный жженный вкус. **Идеальный результат сушки – сухое чайное сырье, в котором содержится не более 2-5% воды.**

Чайная сушилка. Используется для сушки чая. Чтобы чай мог высохнуть.





Существует много сортов и видов чая. В России можно купить любой чай, крупнейшими поставщиками являются Шри-Ланка и Индия. Цейлонский чай традиционно считается более качественным, чем индийский и китайский.



Цейлонский чай был очень популярен в советские времена. Россия и страны СНГ являются самыми главными потребителями. Более половины всего производимого на Цейлоне чая поставляется именно в Россию, и поставки растут с каждым годом.

Индийский чай

Существует легенда, как некие английские торговцы украли в Китае несколько кустов чая и посадили их в равнинной части Индии, к тому времени захваченной и колонизированной Англией. С тех нескольких кустиков и пошло выращивание чая в Индии и Цейлоне. Было это в 30-е годы 19 века.





Зеленый чай.

Для производства обычного черного чая и зеленого чая используется сырье одного и того же растения . Зеленый чай производится из листьев чайного дерева таким же путем, что и черный, однако при его производстве **не используют ферментацию** (окисление).



Желтый чай



Белый чай называют эликсиром бессмертия. Белый чай самый полезный из всех чаев, в нем содержится максимум витаминов и полезных веществ, которые в процессе обработки покидают другие виды чая.





Чай, который мы привыкли называть черным, в Китае считается всего лишь красным, потому что действительно **черный чай – это пуэр. Чтобы обрести глубокий цвет настоя, крепкий, мягкий вкус и стойкий аромат, это чай выдерживается несколько лет в специальных условиях.**

Чай по-японски



Ройбос – африканский чай



Красный китайский чай



«Нечайные» чай -

Обозначают напитки, схожие с традиционным чаем, но использующие для заваривания не чайные листья, а листья, цветы или кору других растений.



Курильский чай очень полезен при проблемах с сердечно-сосудистой системой, при заболеваниях печени он обладает желчегонным действием, а при повышении температуры является хорошим потогонным средством.



Бадан обладает вяжущими, противовоспалительными, диуретическими, дезинфицирующими, кровоостанавливающими, противомикробными, тонизирующими, антистрессовыми и общеукрепляющим свойствами.





Вячеслав Россохин. Посиделки.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**