

Товароведная характеристика безалкогольных напитков.

Выполнил студент 203 группы
Пучков Илья

Содержание:

- Краткая историческая справка
- Виды, сорта, классы
- Требования к качеству
- Болезни и повреждения
- Условия хранения
- Сроки хранения

безалкогольных

НАПИТКОВ.

Апельсиновый и лимонный соки стали употреблять в 1660 году в Англии, Франции и Италии.

В 18 в., в нашей стране была популярна брусничная вода

Воду из минеральных лечебных источников стали продавать в Германии в 1787 году. В Англии стали делать это в 1792 году. Торговля водой с минералами началась после европейских эпидемий холеры.

Чай

Первоначально чай использовался в качестве лекарственного средства. Его употребление в качестве напитка широко распространилось во время китайской династии Тан.

Возить чай из Китая в Европу начали в середине XVII века португальцы, голландцы и англичане

Первоначально чай стал известен как лечебный напиток, но по прошествии нескольких десятилетий его стали пить просто для удовольствия.



Лимонад

Изначально лимонадом назывался прохладительный напиток, изготавливаемый из лимонов. Но это название очень быстро распространилось и на другие сладкие напитки. Придумали лимонад в XVII веке во Франции. Как гласит легенда, это случилось по ошибке: слуга короля перепутал сок и вино, и, чтобы как-то сгладить свой просчет, он доба



Виды, сорта, классы безалкогольных напитков

Безалкогольные напитки по внешнему виду подразделяют на виды:

- жидкие напитки — прозрачные и замутненные;
- концентраты напитков в потребительской таре.

В зависимости от используемого сырья, технологии производства и назначения напитки подразделяют на группы:

- сокосодержащие;
- напитки на зерновом сырье;
- напитки на пряно-ароматическом растительном сырье;
- напитки на ароматизаторах (эссенциях и ароматных спиртах);
- напитки брожения;
- напитки специального назначения;
- искусственно-минерализованные воды.

Жидкие напитки по степени насыщения двуокиси углерода подразделяют на типы:

- сильногазированные;
- среднегазированные;
- слабогазированные;
- негазированные.

Жидкие напитки по способу обработки подразделяют на:

- непастеризованные;
- пастеризованные;
- напитки с применением консервантов;
- напитки без применения консервантов;
- напитки холодного розлива;
- напитки горячего розлива.

Сиропы по внешнему виду подразделяют на:

- прозрачные
- непрозрачные

В зависимости от используемого сырья и назначения сиропы подразделяют на сиропы:

- с применением консервантов;
- сиропы без применения консервантов;
- сиропы горячего розлива;
- сиропы пастеризованные.

В настоящее время отечественными заводами и цехами по производству безалкогольных напитков выпускаются:

- напитки безалкогольные газированные с низкой калорийностью, для больных сахарным диабетом с применением аспартама, ксилита, сорбита и других сахарозаменителей. Их относят к напиткам специального назначения;
- напитки газированные, представляющие собой насыщенные двуокисью углерода водные растворы сахара с добавлением продуктов переработки плодово-ягодного сырья (соков, экстрактов и т. п.), пряно-ароматического, в том числе растительного (настоев трав, кореньев, цедры citrusовых и т. п.) сырья, ароматических веществ (эссенций, эфирных масел), красителей, органических кислот;
- напитки на зерновом сырье, представляющие собой насыщенные диоксидом углерода растворы концентрата квасного сусла, сахарозы, пищевых кислот и других ароматических и вкусовых веществ;
- напитки брожения;
- воды искусственно минерализованные, изготавливаемые из смесей солей и насыщенные диоксидом углерода;
- напитки негазированные, в том числе сухие напитки, шипучие и нешипучие, изготавливаемые из сахара, виннокаменной кислоты, соды, эссенций, экстрактов и красителей.

Требование к качеству

Качество безалкогольных напитков оценивается органолептически, а также с помощью принятых методов исследования их физико-химических показателей. При дегустации напитков оценивают их цвет, вкус, аромат, насыщенность диоксидом углерода, прозрачность и внешнее оформление. К числу физико-химических показателей напитков, подлежащих исследованию, относятся кислотность, содержание сухих веществ, содержание диоксида углерода, полнота налива, содержание солей для искусственно минерализованных вод и отсутствие сахара для напитков, предназначенных для диабетиков. Дегустируют напитки при температуре от 10 до 20° С.

Качество напитков оценивают по 100-балльной системе.

Элементы качества оцениваются следующим образом:

Прозрачность 10

● Вкус и аромат 40

● Насыщенность диоксидом углерода 35

● Цвет 5

● Внешнее оформление бутылки 10

При оценке внешнего вида обращают внимание на состояние этикетки, правильность наклейки

Напитки и сиропы по вкусу и аромату должны соответствовать исходному сырью, не иметь привкусов и посторонних ароматов.

Хорошо насыщенные напитки должны обильно и продолжительно выделять пузырьки диоксида углерода, а при опробовании вызывать приятное покалывание поверхности языка.

Напитки и сиропы должны быть совершенно прозрачны, без какой-либо опалесценции и тем более осадка.

Безалкогольные напитки, сиропы для торговой сети, сухие напитки и искусственно минерализованные воды по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям ОСТ 18-117—73.

Болезни и повреждения

Ослизнение- появляется у напитков, содержащих сахара. Напиток приобретает густую консистенцию, тягучесть, сильно снижающие вкусовые ощущения сладости. Данные напитки к употреблению непригодны из-за развития в них слизиобразующих бактерий, в процессе жизнедеятельности которых из Сахаров

Плесневелый запах и вкус появляются при поражении плесенью исходного сырья, технологического оборудования и готового напитка, на которых образуются колонии плесневых грибов.

Небиологическое помутнение проявляется в результате химических взаимодействий между компонентами напитка и нарушения равновесия его коллоидной системы

Условия хранения:

Безалкогольные напитки хранятся в сухих проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью воздуха не выше 75 % в пределах сроков, установленных соответствующими стандартами и техническими условиями.

Напитки в бутылках, бутылях, банках, алюминиевых лакированных тубах хранятся в заводских ящиках и корзинах, уложенных штабелями высотой не более 2 м.

Безалкогольные и слабоалкогольные напитки размещаются в торговом зале по видам и сортам. Бутылки с напитками, размещенные в шкафах, на прилавках, горках, устанавливаются в вертикальном положении этикетками, обращенными в сторону торгового зала.

Бутылки с минеральной водой в подсобных помещениях хранятся на стеллажах, уложенными в штабеля, или в ящиках. При этом бутылки, закупоренные кроненпробками с корковой прокладкой, хранятся в горизонтальном положении, закупоренные кроненпробками с прокладкой из полиэтилена - в вертикальном положении.

Сроки хранения:

Вид напитка	Температура хранения	Сроки реализации со дня изготовления (розлива)
Напитки фруктовые газированные натуральные и на синтетических эссенциях	Не ниже 2 и не выше 12°C	7 суток
Напитки безалкогольные газированные "Апельсиновый" и "Лимонный" для диабетиков с применением ксилита и сорбита	Не ниже 2 и не выше 12°C	15 суток
Воды искусственно-минерализованные	Не ниже 2 и не выше 12°C	15 суток

То же с укупоркой бутылок кроненпробкой с прокладкой из полиэтилена	Не ниже 2 и не выше 12°С	2 месяца
Квас и напитки из хлебного сырья	Не ниже 2 и не выше 12°С	От 2 до 5 суток
Квас пастеризованный	Не выше 12°С	3 месяца
Концентраты кваса	Не ниже 2 и не выше 12°С	8 месяцев
Сиропы для торговой сети	Не ниже 2 и не выше 12°С	20 суток
Соки фруктовые, ягодные, овощные консервированные и экстракты в стеклянной таре	От 0 до 20°С	1 год
Минеральные воды столовые, лечебные и лечебно-столовые (кроме железистых)	От 5 до 12°С	До 1 года
Минеральные воды лечебные и лечебно-столовые железистые	От 5 до 12°С	До 4 месяцев