

# 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