СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЧАЯ, РЕАЛИЗУЕМОГО В ТОРГОВОЙ СЕТИ «КИРОВСКИЙ»

Comparative evaluation of tea implemented in the trading network «Kirovskiy»

Е. В. Захлестина, студент Уральского государственного аграрного университета, **Л. М. Стахеева**, кандидат экономических наук, доцент Уральского государственного аграрного университета (Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. И. Лихачева, кандидат технических наук, доцент

Аннотация

В статье приводятся результаты сравнительной оценки черного байхового чая по органолептическим и физико-химическим показателям. Исследование качества чая проводится в соответствии с требованиями ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».

Из органолептических показателей определяются аромат и вкус, внешний вид сухого чая, цвет листа. Из физико-химических показателей в черном чае нормируются влажность, экстрактивные вещества, металломагнитные примеси. Проведенная сравнительная оценка качества черного чая показывает, что все образцы по исследованным показателям соответствуют нормам стандарта.

Ключевые слова: чай черный, экспертиза качества, стандарт, органолептические показатели, физико-химические показатели.

Summary

The article examines the comparative evaluation of black tea of premium quality on organoleptic and physic-chemical parameters. The study of quality of tea is determined in accordance with GOST 1938-90 «Tea black packed. Specifications». Organoleptic characteristics are flavor, taste, appearance of dry tea, leaf color. Physic-chemical parameters of black tea normalized in the standard are humidity, extractives, metalomagnetic impurities. Comparative evaluation of the quality of black tea shows that all the studied samples correspond to the standard.

Keywords: black tea, quality examination, standard, organoleptic parameters, physic-chemical parameters.

Чай относится к тонизирующим напиткам. Он имеет хорошие вкусовые качества, приятный аромат, оказывает стимулирующее и лечебное действие. Чай является полезным для организма человека биологически активным продуктом благодаря наличию в нем витаминов, алкалоидов, эфирных масел, альдегидов, органических кислот, минеральных веществ, растворимых углеводов и др. [1].

Поскольку в настоящее время экологическое состояние почв и грунтовых вод ухудшается, следует проводить оценку качества продовольственных товаров [6, 7].

Цель и материал исследований

Целью работы является проведение сравнительной оценки качества черного чая, реализуемого в торговой сети «Кировский». Для достижения цели необходимо определить органолептические и физико-химические показатели чая.

Материалом исследования послужили три образца черного байхового чая высшего сорта торговых марок «Майский», «Акбар», «Lipton».

Требования к качеству

Оценка качества чая черного осуществляется по ГОСТ Р 1938-90 [4].

Органолептические показатели черного чая рассмотрены в табл. 1.

Органолептические показатели черного чая

Показатель	Характеристика в соответствии с требованиями ГОСТ 1938-90 (для высшего сорта)		
Аромат и вкус	нежный аромат, приятный вкус		
Настой	прозрачный		
Цвет разваренного листа	однородный, коричневый		
Внешний вид чая листового:	ровный, однородный		
мелкого	ровный, однородный		
гранулированного	_		

Из физико-химических показателей в чае черном нормируются влажность, экстрактивные вещества, металломагнитные примеси. Физико-химические показатели чая черного приведены в табл. 2.

Таблица 2 Физико-химические показатели черного чая

Показатель	Нормы в соответствии с требованиями ГОСТ 1938-90 (для высшего сорта)		
Массовая доля мелочи, %, не более	5,0		
Влажность, %, не более	8,0		
Содержание металломагнитной примеси,	0,005		
%, не более			

Физико-химические показатели качества чая определяют по методикам, установленным нормативными документами [2, 3].

Результаты исследования

Результаты оценки качества образцов чая по физико-химическим показателям представлены в табл. 3.

Таблица 3 Результаты оценки качества черного чая по физико-химическим показателям

Показатель	Объект	Норма по	Фактический	Соответствие требовани-
	исследования	ГОСТ 1938-90	результат, %	ям ГОСТ 1938-90
Массовая доля	образец № 1	8	0,9	соответствует
влаги, %,	образец № 2	8	0,9	соответствует
не более 8	образец № 3	8	0,9	соответствует
Массовая доля	образец № 1	5	3,08	соответствует
мелочи, %,	образец № 2	5	4,13	соответствует
не более 5	образец № 3	5	3,25	соответствует

На основании данных таблицы можно сделать вывод, что все образцы чая соответствуют требованиям ГОСТ 1938-90.

Выводы. Рекомендации

Проведенная оценка качества черного чая показывает, что все образцы соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Результаты данной работы могут быть полезны для работников оптовой и розничной торговли.

Библиографический список

- 1. *Гордина Ф. В., Матушкина Е. В.* Сравнительная экспертиза качества чая байхового черного и зеленого // Агропродовольственная политика России. 2012. № 6. С. 34–36.
- 2. ГОСТ Р 1936-85 «Чай. Правила приемки и методы анализа». М. : Стандартинформ, 2006. 9 с.
- 3. ГОСТ 28550-90 «Чай. Метод приготовления измельченной пробы и определения сухих веществ». М.: Стандартинформ, 2008. 3 с.
- 4. ГОСТ Р 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия». М.: Издательство стандартов, 1990. 5 с.
- 5. *Стяжкина А. А.* Упаковка продовольственных товаров и состояние окружающей среды // Молодежь и наука. 2013. № 4.
- 6. *Стяжкина А. А., Неверова О. П.* Развитие практических навыков у студентов при изучении дисциплины «Упаковка продовольственных товаров» // Аграрное образование и наука. 2012. № 2.