

Якушина М.С, Уткина Я.С.

*Научный руководитель: д.т.н., профессор Л.И. Шулятьева
Муромский институт (филиал) федерального государственного образовательного
учреждения высшего образования «Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
602264, г. Муром, Владимирская обл., ул. Орловская, 23
E-mail: rita56239@yandex.ru*

Оценка качества чая и виды его фальсификации

Чай является одним из самых распространенных напитков в России. Он присутствует на всех мировых рынках и является неотъемлемой частью нашей жизни. Чудный напиток богат разнообразием вкусов, а также полезных свойств и витаминов, а также является частью рациона практически каждого человека, стимулирует работу мозга, снимает утомление и головную боль. Именно этим обусловлена актуальность нашей работы. Чай относится к вкусовым товарам, потребляется практически ежедневно, поэтому его товароведческая экспертиза должна обеспечить поступление в торговую сеть качественной продукции данного вида.

Целью данной исследовательской работы является изучение качества представленных образцов чая, а также, видов его фальсификации органолептическим методом.

В наше время потребителей очень легко обмануть, выпуская множество различных фальсификатов и подделок чайной продукции. Производители зачастую недобросовестно продают некачественные товары, извлекая из этого денежную выгоду. Так, в Западной Европе и Англии в конце 19 начале 20 века был распространен такой вид фальсификации, как подмес к чаю ржавых металлических опилок, которые увеличивали вес пачки и, следовательно, продавали меньшее количество настоящего чая. Но как ни странно это не влияло на качество продукта и не наносила вред здоровью, так как опилки отсеивались или оставались на дне заварочного чайника.

Объектом данного исследования является подгруппа «Чай», для проведения анализа были выбраны 3 образца: Пакетированный чай «TESS», чай «Гринфилд», чай крупнолистовой «Чайный Сомелье».

В таблице 1 приведена информация о требованиях и качеству чая по образцам принятым к анализу.

Таблица 1

Требования к качеству чая по образцам, принятым к анализу

Показатель	Требования нормативного документа	Фактический результат		
		Пакетированный чай «TESS»	Чай «Гринфилд»	Чай крупнолистовой «Чайный Сомелье»
Внешний вид чая (уборка)	Состоит из однородных, хорошо скрученных чаинок, без примеси	Присутствует примесь	Состоит из однородных чаинок, без примеси	Состоит из однородных, хорошо скрученных чаинок, без примеси.
Настой	Настой не должен быть светло - зеленого и сероватых оттенков	Настой темно – коричневого цвета	Настой светло – зеленого оттенка	Настой коричневого оттенка
Аромат и вкус	Без посторонних привкусов и запахов не свойственных чаю. Без запаха: зелени,	Присутствуют посторонние привкусы не свойственные	Без посторонних привкусов. Травяной	Без посторонних привкусов и запахов не свойственных

	затхлости, дымный, кислый, травяной.	чаю. Запах зелени присутствует.	запах присутствует.	чаю.
Цвет разваренного листа	Оттенки разваренного листа: коричневый, зеленый, тусклый, темный и др.	Имеет коричневый оттенок.	Имеет темно – зеленый оттенок.	Имеет коричневый оттенок.

Данная товарная группа представляют собой продукт, который приготавливают из сортового листа ручного или механизированного сбора. Качественная фальсификация чая осуществляется за счет введения добавок, не предусмотренных рецептурой, пересортицы. В качественный чай водят низкосортное сырье, полученное не из первых трех листочков, а из более старых грубых листьев. Качественную фальсификацию можно подразделить на 3 вида:

1. подкрашивание, химическая обработка;
2. использование природных растительных продуктов местного происхождения;
3. вторичная переработка спитого чая.

Ассортиментная фальсификация чая осуществляется путем замены чая сырьем схожего внешнего вида, добавлением в него волокон и дробленых орешков.

Под количественной фальсификацией чая понимается обман потребителя путем недовеса, неправильной длины чаинок, и других параметров, превышающих допустимые нормы отклонений.

И последним видом фальсификации товара является информационная фальсификация. Ее можно встретить в маркировке товара, и рекламе.

Определение внешнего вида чая (уборки), цвета настоя, вкуса, аромата, цвета разваренного листа.

Исходя из данных таблицы можно сделать следующие выводы: Внешний вид крупнолистового чая «Чайный Сомелье» полностью соответствует требованиям ГОСТа 32573-2013 «Чай черный. Технические условия». Внешний вид пакетированного чая «TESS» и листового чая «Гринфилд» не соответствует требованиям ГОСТа, из-за присутствия примесей, посторонних привкусов и запахов.

Оценка качества чая и обнаружение в них наличия фальсификации происходит с использованием необходимой нормативной документации на продукты пищевые, а также с помощью тщательной органолептической оценки путем внешнего осмотра и пробной заварки чая.

В соответствии с ГОСТом Р 32573-2013 чай должен иметь следующие характеристики: Состоит из однородных, хорошо скрученных чаинок; не имеет примесей; настой не должен быть светло – зеленого и сероватых оттенков; без посторонних привкусов и запахов, не соответствующих чаю; без запаха: зелени, затхлости, дымный, кислый, травяной; оттенки разваренного листа должны быть коричневого, зеленого, тусклого, темного и др.

В ходе исследования были получены следующие показатели образцов:

Пакетированный чай «TESS»: Присутствует примесь. Настой темно – коричневого цвета. Запах зелени присутствует. Имеет коричневый оттенок. Исходя из этих данных можно сказать, что «TESS» не соответствует требованиям ГОСТа.

Чай «Гринфилд»: Состоит из однородных чаинок, без примеси. Настой светло – зеленого оттенка. Без посторонних привкусов. Травяной запах присутствует. Имеет темно – зеленый оттенок. Чай «Гринфилд» не соответствует требованиям ГОСТа и ТУ.

Крупнолистовой чай «Чайный Сомелье»: Состоит из однородных чаинок, без примеси. Настой коричневого оттенка. Без посторонних привкусов и запахов, не соответствующих чаю. Имеет коричневый оттенок. Крупнолистовой чай «Чайный Сомелье» соответствует всем показателям и требованиям ГОСТа 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» и ГОСТа Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.»

В ходе данных исследований были приобретены навыки определения различных видов фальсификации, а также изучены основные теоретические положения.

Литература

1. ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»
2. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.»
3. Лисовская Д.П., Рощина Е.В., Суконкина Е.Б. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие/ Д.П.Лисовская. - Минск, Высшая школа. - 2012. - 352 с. ISBN: 978-985-06-1985-3 [<http://www.iprbookshop.ru/20290.html>]
4. Евдохова Л.Н., Масанский С.Л. Товарная экспертиза: учебное пособие/ Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск, Высшая школа. - 2013. - 335 с. ISBN: 978-985- 06-2165-8 [<http://www.iprbookshop.ru/35555.html>]
5. Кажаяева О.И., Манихина Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ О.И.Кажаяева, Л.А.Манихина. - Оренбург, Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ. - 2014. - 211 с. ISSN: 2227-8397 [<http://www.iprbookshop.ru/24347.html>]