

ОЦЕНКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ Г. МИНСКА

С каждым годом увеличивается популярность продуктов, относящихся к категории здорового питания, одним из которых является зеленый чай. Существует обширное количество исследований, показывающих, что зеленый чай является эффективной пищевой добавкой в программах коррекции массы тела и липидного профиля крови. Листья *Camellia sinensis* L. содержат алкалоиды стимулирующего действия (кофеин, теобромин и теofilлин), танин, разнообразные витамины, микроэлементы, эфирные масла, растворимые азотистые соединения, незаменимые аминокислоты, фенольные соединения. При курсовом приеме внутрь веществ, содержащихся в зеленом чае, происходит уменьшение содержания жира в организме за счет увеличения метаболизма [1]. Кроме того, напиток обладает приятным вкусом, что делает его удобным в использовании программ по здоровому питанию.

Целью работы являлось изучение органолептических свойств напитка, полученного при заваривании наиболее популярных образцов листового зеленого чая, реализуемых в торговых объектах г. Минска.

В качестве объектов исследования были выбраны 6 образцов зеленого листового чая: № 1 — Suiru, (место произрастания — КНР); № 2 — Tealight (Шри-Ланка); № 3 — Ahmad (Шри-Ланка); № 4 — Shennun (КНР); № 5 — Rivon (Шри-Ланка); № 6 — Guten berg (КНР).

Органолептические показатели зеленого чая оценивались согласно ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия».

Результаты органолептической оценки показали, что образцы чая были упакованы в гофрированные пачки с внутренней частью из целлофана, алюминиевой фольги. На этикетке каждой единицы упаковки была нанесена маркировка в соответствии с требованием ГОСТ. Отклонений массы в образцах зеленого чая, отобранных для исследований, обнаружено не было.

При экспертизе чая по органолептическим показателям оценивали внешний вид, цвет разваренного листа, аромат и вкус, цвет настоя.

Внешний вид у образцов чая — ровный, скрученный. Цвет разваренного листа у всех образцов светло-зеленый. У образцов № 1, № 2, № 3, № 6 — нежный аромат, с приятным терпким вкусом. Образцы № 4, № 5 — имели неприятный аромат, горький вкус с терпкостью. Настой исследуемых образцов был прозрачным, светло-зеленым с желтоватым оттенком у образцов № 1, № 2, № 4; прозрачный, светло-желтый — у образцов № 3 и № 5; у образца № 6 — мутноватый, светло-желтый.

Таким образом, в результате проведенного исследования было установлено, что все образцы имели положительные органолептические показатели (внешний вид, цвет разваренного листа, аромат и вкус, цвет настоя). Самые высокие баллы по органолептическим показателям были у образцов № 3 и № 6.

Источник

1. *Дмитриев, А. В.* Спортивная нутрициология : монография / А. В. Дмитриев, Л. М. Гунина. — М. : Спорт, 2020. — 640 с.