

Литература

1. Супрунова, И. А. Мука льняная — перспективный источник пищевых волокон для разработки функциональных продуктов / И. А. Супрунова, О. Г. Чижикова, О. Н. Самченко // Техника и технология пищевых производств. — 2010. — № 4. — С. 19–23.

Е.А. Данилова
А.В. Локтев
БГЭУ (Минск)

ПЕРСПЕКТИВЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ

Чай является одним из самых древних и популярных в мире напитков. Ассоциация диетологов США включила зеленый и черный чай в перечень важнейших функциональных продуктов питания, которые регулируют обмен веществ, обеспечивают необходимый водный баланс организма, здоровье нашей кожи и др. Это определяет увеличение потребления и спроса на чай в разных странах мира, включение его как необходимого компонента в пищевой рацион. Мировое производство всех видов, типов и технологических разновидностей классического чая за последние 10 лет более чем на 40 %, изменяется и структура его потребления.

В структуре производства и потребления все большую часть занимает зеленый чай, так как, по мнению ученых, он имеет более высокую биологическую ценность, полезные свойства и лечебный эффект.

Согласно прогнозам ФАО ВОЗ на 2016 г., увеличение производства зеленого чая прогнозируется на уровне 4,5 % в год, значительно опережая черный — 1,9 %. Только в Китае в 2017 г. планируется выработка 1,3 млн т зеленого чая в очень широком ассортименте. Эта страна уже вышла на первое место в мире по общему производству чая, обогнав Индию и другие страны.

Несмотря на ежегодный рост цен на чай, на мировом рынке спрос его превышает предложение, создавая благоприятную товарную конъюнктуру. По оценкам экспертов, емкость белорусского рынка чая находится в пределе от 150 до 250 млн дол. США. Но в настоящее время реальное потребление чая не соответствует потенциалу рынка, составляя в Республике Беларусь чуть более 0,5 кг на душу населения, уступая России более чем в два раза. Это определяется, по нашему мнению, как недостаточной информированностью населения о пользе чая, более высокой, чем другие жаждоутоляющие напитки, так и случаями поступления в продажу некачественного чая, а иногда и фальсифицированного.

Целью работы было провести исследования качества зеленого чая разных производителей и поставщиков, реализуемого в розничной торговле г. Минска.

В качестве образцов для исследования были выбраны популярные марки зеленого чая 12 наименований. Физико-химические исследования качества проводились в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров с использованием современного оборудования.

Для органолептической оценки была разработана балльная шкала, включающая в себя 5 показателей: внешний вид (уборка), настой, аромат, вкус, цвет разваренного листа. Выбор номенклатуры показателей и их значимость определялась на основании экспертной оценки. В результате органолептической оценки было установлено, что из 12 исследованных образцов 7 соответствуют отличному уровню качества, 2 — хорошему, а 3 — удовлетворительному.

Физико-химические показатели оценивались на основе определения массовой доли влаги, водорастворимых экстрактивных веществ. Показатель массовой доли экстрактивных водорастворимых веществ является определяющим в ТНПА при оценке качества чая и в наших исследованиях он находится в пределах от 30,1 до 37,9 %.

По совокупности всех показателей лучшими торговыми марками, на основании наших исследований, стали: «Гринфилд «Джапаниз Сенча» японский зеленый байховый крупнолистовой; «Тесс Стайл» китайский зеленый байховый крупнолистовой; «Дилма» зеленый натуральный крупнолистовой.

Литература

Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://belstat.gov.by/>. — Дата доступа: 24.02.2016.

*Е.А. Данилова
С.А. Шибут
А.В. Локтев
БГЭУ (Минск)*

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЭКЗОТИЧЕСКИХ ВИДОВ КИТАЙСКОГО ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ

Чай — один из самых распространенных напитков. Высокие вкусовые качества, тонкий изысканный аромат, хорошее стимулирующее и лечебное воздействие его на организм человека нашли признание в разных странах мира. Более двух третей населения земного шара употребляют тот или иной вид чая.