

Урок качества

ЧАЙ




Общие сведения



- Родина чая Китай. Первоначально чай в Китае применялся от различных болезней. Древние китайцы чай называли «огнем жизни», который укрепляет дух и тело.
- Чай получают из молодых побегов (флешей) многолетнего вечнозеленого растения. Флеши – 2,3 верхних нежных листочка и почка (типса).
- В России и Грузии на основе китайского чая получены селекционные сорта чая: Краснодарский, Грузинский 1с, 2с (название по месту производства), экспортируют чай из Индии, Цейлона, Вьетнама, Китая

Виды чая

- 
- По способу обработки чай подразделяют: байховый, кирпичный, пакетированный, ароматизированный, экстрагированный.
 - По цвету: зеленый, черный, желтый, красный, белый.

Черный байховый чай по виду и размером чаинок вырабатывают 3-х видов.

- 1. КРУПНОЛИСТОВОЙ** получают из молодых свежих листьев и почек чайного куста, настой самый вкусный и ароматный (показать, заварить, рассказать технологию приготовления).
- 2. ГРАНУЛИРОВАННЫЙ.**
- 3. МЕЛКИЙ.** Получают из нижних листьев чайного куста, настой имеет более слабый аромат

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ



- По качеству черный и зеленый чай делят на сорта: **«Букет»**, **в/с**, **1/с**, **2/с**, **3/с**. При определении качества основное значение имеет органолептическая оценка. Качество определяют дегустаторы.
- Для оценки внешнего вида на чистый лист бумаги насыпают образцы и визуально определяют **группу чая (листовой, мелкий)**, **степень скрученности чаинок**, **однородность окраски**, **присутствие стеблей и чайной пыли**.
- Чай хранится в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, вдали от остропахнущих продуктов, при температуре **15-20** и относительной влажности воздуха не более **70%**.
- Чай гигроскопичен, легко поглощает посторонние запахи и теряет собственный аромат. Гарантированный срок хранения **12 месяцев** со дня упаковки.
- В банках стеклянных, фаянсовых чай хранится более длительное время. Главное, чтобы в них не проникал воздух

Характеристика качества торговых сортов черного байхового чая

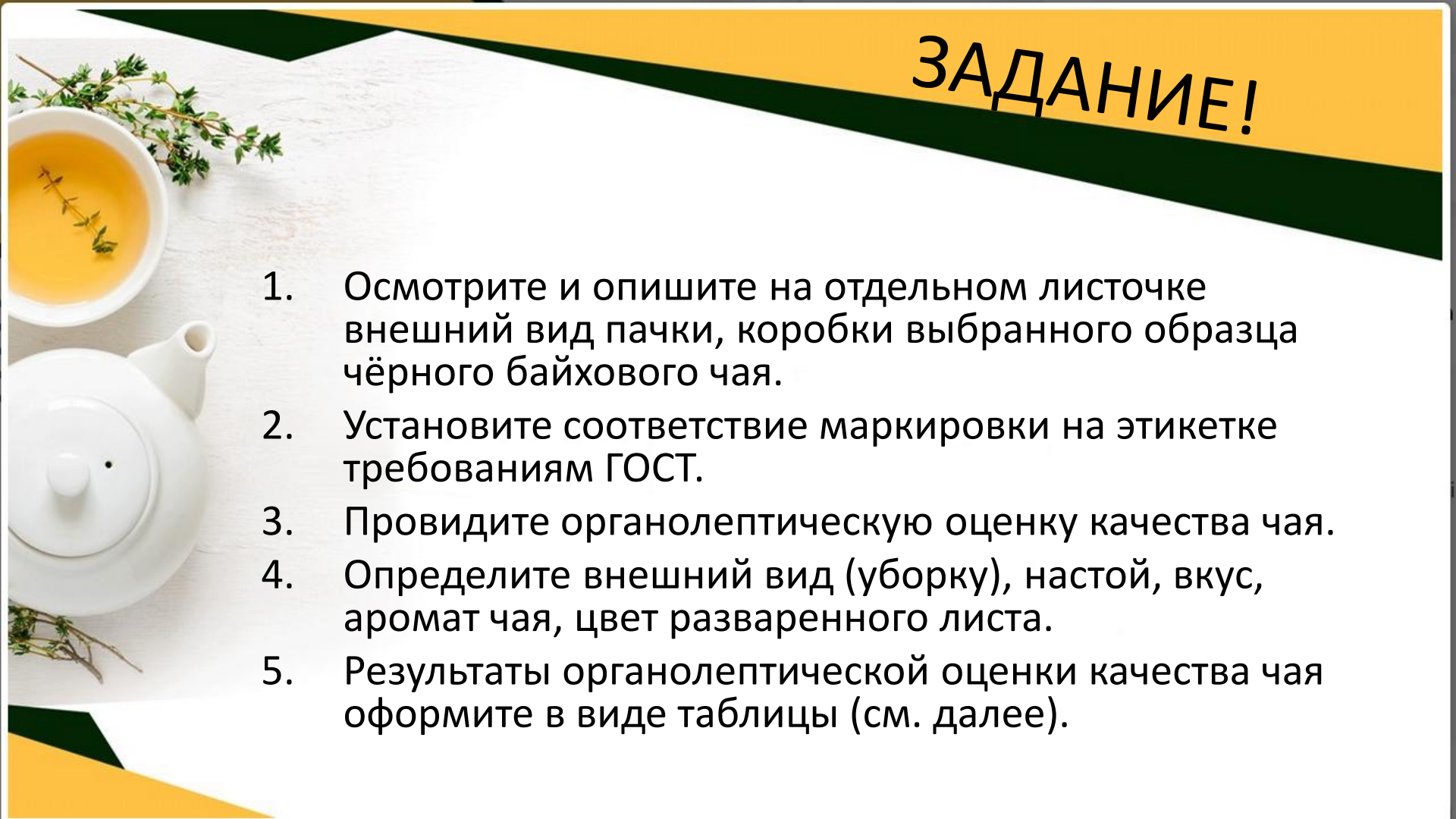
Торговый сорт чая	Внешний вид чая	Настой	Аромат, вкус.	Цвет разваренного листа
Букет	Чаинки хорошо скручены, чай ровный, однородный	Яркий, прозрачный, интенсивный	Полный букет, тонкий нежный аромат, приятный вкус с терпкостью	Однородный со светло-коричневым оттенком
Высший	Чаинки хорошо скручены, ровные	Яркий, прозрачный	Нежный аромат, вкус приятный, с терпкостью	То же
Первый	Ровные чаинки хорошо скручены	Менее яркий, прозрачный	Достаточно нежный аромат, приятный вкус с терпкостью	Менее однородный, с коричневым оттенком
Второй	Неровные, чаинки недостаточно скручены	Прозрачный	Более слабый аромат, недостаточно терпкий вкус	Темно-коричневый с зеленоватым оттенком
Третий	Неровные чаинки плохо скручены	Темноватый	Грубоватый вкус и аромат	Неоднородный, темно-коричневый

Характеристики



ЗАДАНИЕ!

1. Осмотрите и опишите на отдельном листочке внешний вид пачки, коробки выбранного образца чёрного байхового чая.
2. Установите соответствие маркировки на этикетке требованиям ГОСТ.
3. Провидите органолептическую оценку качества чая.
4. Определите внешний вид (уборку), настой, вкус, аромат чая, цвет разваренного листа.
5. Результаты органолептической оценки качества чая оформите в виде таблицы (см. далее).



Внешний вид чая (уборка). Из средней пробы отбирают навеску массой 100 г и высыпают тонким слоем на лист белой бумаги. Внешний вид сухого чая определяют путем его осмотра при дневном свете (рассеянном) или ярком искусственном освещении. При определении внешнего вида сухого чая обращают внимание на цвет, ровность, однородность и скрученность чаинок.

При определении внешнего вида байхового чая следует также обратить внимание на содержание в чае золотистого типса, красных черешков (грубые стебли), волосков древесины, нескрученных пластинок листа и других посторонних примесей (мелкие камешки, обломки стекла, цемента, щепок, травы и т. п.).

Наличие золотистого типса показывает, что чай приготовлен из нежного сырья и чайный лист собран в такой период сезона, когда нераскрытые почки чайного побега насыщены серебристыми волосками. При правильной обработке эти волоски (пушок) покрываются соком, выделившимся из клеток чайного листа, и в процессе сушки приобретают светло-золотистый цвет. Наличие в чае большого количества золотистого типса указывает на высокие достоинства чая.

Наличие в чае черешков (красных стеблей) или волосков древесины свидетельствует о том, что чай выработан из грубого сырья и плохо отсортирован. Чем больше черешков или волосков древесины содержит чай, тем ниже его качество.

Отрицательно влияет на качество чая примесь нескрученного чайного листа. Нескрученные листья в черном байховом чае из-за плохой ферментации сохраняют зеленый цвет, что отрицательно влияет на аромат и вкус чая.

В черном байховом чае могут встречаться коричневые и красноватые нескрученные листья, что объясняется опозданием в переработке чайного листа, который повреждается, не скручивается и не ферментируется. Чем больше в чае коричневых листьев, тем хуже его качество.

В чае не допускается примесь посторонних предметов; продукция, засоренная посторонними примесями, считается браком.

Пояснение

**Органолептическая оценка
качества чая
(дегустация чая).**

Пояснение



Приготовление настоя чая. Настой, аромат и вкус, цвет разваренного листа определяют после заваривания чая. Для этого взвешивают навеску чая 3 г из навески 100 г и высыпают в специальный фарфоровый чайник, заливают крутым кипятком, не доливая чайник на 4-6 мм, закрывают крышкой и настой выдерживают в течение 7 мин для кирпичного и 5 мин – для остальных видов чая. При меньшей продолжительности заваривания экстрактивные вещества переходят в настой в меньшем количестве, а при большей продолжительности вместо приятного аромата и вкуса чая могут возникнуть запах и вкус древесины.

По истечении срока заваривания настой выливают из чайника в специальную фарфоровую чашку. При этом надо обратить внимание на то, что настой из чайника был вылит полностью, так как оставление в нем части настоя может повлиять на интенсивность настоя и его экстрактивность. Для этого чайник несколько раз встряхивают, чтобы полностью стекли последние, наиболее густые капли настоя. Анализ чая проводят через 1 – 1,5 мин после слива настоя в чашку.

В настое чая определяют его характеристику и вкус, а в чае, оставшемся после сливания в чайнике, - аромат и цвет разваренного листа.

Настой. При характеристике настоя обращают внимание на его прозрачность, интенсивность цвета и оттенок. Настой чая должен быть чистым, в низших сортах допускается мутноватость. Чем интенсивнее окрашен настой, тем выше оценивается чай.

Оценку настоя черного байхового чая производят в зависимости от его интенсивности: вышесредний, средний, нижесредний и слабый. Обычно чай высших сортов имеет вышесредний настой. Более крупные листовые чаи высшего и первого сорта характеризуются средним настоем, а более низкие сорта – слабым настоем. Наилучшим считается прозрачный, яркий цвет настоя. Коричневый, темный, мутный или зеленоватый цвет настоя черного чая считается недостатком и указывает на нарушение технологического режима. Мелкий чай имеет более интенсивный настой по сравнению с листовым чаем.

Если цвет настоя не отвечает требованиям стандарта, чай, соответственно, получает низкую оценку.

Настой чая высокого качества, богатый дубильными веществами, обладает свойством при охлаждении давать осадок экстрактивных веществ – «чайные сливки». «Чайные сливки» представляют собой смесь катехинов и кофеина, которые при остывании настоя оседают на дно. «Чайные сливки» образуют крепкие чаи. Обычные чаи имеют тусклые, тяжелые «сливки».

Пояснение

Аромат и вкус чая. Кени определяются аромата чая приступают сразу после выливания настоя, а спустя 1 – 1,5 мин. За это время разваренный лист в чайнике слегка остывает, что способствует лучшему улавливанию аромата чая. Но не следует также, и медлить с опробованием чая больше 1,5 мин. Чем больше остывает чай в чайнике, тем труднее установить его аромат. При чрезмерном остывании (свыше 1,5 мин) невозможно отличить аромат чая высшего качества от аромата чая низшего качества.

Аромат чая определяют в парах разварки чая. Для этого быстро открывают крышку чайника, подносят к носу и делают вдох.

Чай может иметь полный букет, тонкий, нежный, приятный или слабый, грубый аромат в зависимости от сорта.

При опробовании чая на аромат легко обнаружить дефекты, которые возникают в чае в результате нарушения технологических режимов или неправильного хранения продукции: кислотность, жаристость, запах зелени, затхлость, дымный, плесневелый и другие не характерные для чая запахи.

Для определения вкуса чай пьют небольшими глотками и фиксируют первые вкусовые ощущения. Вкус чая может быть терпким, недостаточно терпким или грубым в зависимости от товарного сорта.

Настой чая, имеющий полный, с терпкостью вкус, называют крепким настоем. Чай, который лишен крепости, или полноты, вкуса, считают «водянистым» (пустым). Это может быть названо слабым скручиванием или длительным процессом ферментации.

Терпкость чая зависит от количества растворимых веществ в чайном листе, т. е. от количества и степени раздавливания клеток чайного листа.

Чай с недостаточным вяжущим вкусом называют чаем с безжизненным настоем. Причиной подобного явления может быть поглощение чаем излишней влаги, высокая температура и запаривание чая при сушке.

Настой чая, полученный при правильной ферментации, сушке и хранении чая, характеризуется как «жизненный», или «живой».

Наличие «зеленого» аромата и горьковатого вкуса в черном чае определяют как зелень. Терпкий вкус настоя отличается от зелени тем, что он не горьковатый, а вяжущий.

Цвет разваренного листа. Выложите на крышку чайника разваренный лист и определите его цвет.

Цвет разваренного листа находится в прямой зависимости от интенсивности настоя, аромата и вкуса чая.

При определении цвета разваренного листа обращают внимание на его однородность: чем ниже сорт чая, тем менее однородный цвет. Он может быть от зеленоватого, светло-коричневого до темно-зеленого, темно-коричневого в зависимости от типа и сорта.

Темный цвет разваренного листа черного байхового чая обычно наблюдается при излишней ферментации или чрезмерном завяливании чайного листа; при недостаточной ферментации сохраняется зеленый цвет. В обоих случаях чай получает низкую оценку.

При переработке неоднородного материала цвет разваренного листа – пестрый. Чем более однородное сырье перерабатывается на черный чай, тем меньше пестрота в разваренных листьях.

