

Практическая работа

Тема: Обнаружение фальсификации продукции и услуг общественного питания.

Провести органолептическую оценку качества чая черного байхового.

Исследование чая начинают с осмотра упаковки, отмечая ее целостность, красочный вид. Устанавливают соответствие маркировки требованиям ГОСТ и содержание ее - Закону "О защите прав потребителей".

Органолептическую оценку чая рекомендуется проводить в помещении, где достаточно света и отсутствуют посторонние запахи. При наличии посторонних запахов невозможно безошибочно определить главный показатель чая - аромат.

Органолептический метод является основным при определении потребительских достоинств чая

Органолептически в образцах чая определяется внешний вид (уборка), степень интенсивности настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа. В прессованном чае (плиточном или кирпичном) определяют внешний вид плитки или кирпича.

Внешний вид (уборка). Образец чая высыпают на лист белой бумаги и определяют однородность и ровность массы, цвет, скрученность, крупность чаинок, присутствие типса, стеблей, пыли. Чай хорошей уборки состоит из однородных, хорошо скрученных чаинок, без примеси чаинок других размеров. Присутствие типса указывает на приготовление чая из нежного чайного материала. Наличие грубых стеблей, черенков свидетельствует о том, что чай приготовлен из грубого сырья и плохо отсортирован. Нескрученные чаинки отрицательно влияют на качество чая.

При определении внешнего вида прессованного чая обращают внимание на прямоугольность плитки. Нижняя и верхняя поверхность ее должны быть гладкими, без трещин и повреждений.

Чай не должен крошиться - кирпич должен быть прочным и не разламываться в руках. На каждом кирпиче должен быть трафаретный оттиск товарного знака или производственной марки.

Аромат и вкус. При апробировании чайного настоя на вкус особое внимание обращают на терпкость настоя, "полноту", горечь, а также наличие посторонних привкусов и запахов, несвойственных чаю. В хорошем чае наравне с терпкостью должна чувствоваться экстрактивность. Специфический аромат чая обусловлен содержанием в нем эфирных масел.

Качественный чай характеризуется нежным, приятным ароматом, который оценивается как розанистый, медовый, цитрусовый, миндальный и пр. недостатками аромата являются запахи зелени, затхлости, кислый, дымный, травяной.

Настой. При определении цвета настоя важно оценить не только интенсивность цвета, но и окраску. Черный байховый чай, имеющий прозрачный настой с красноватым оттенком, считается лучшим, недостатками настоя являются мутность, светло-зеленый, сероватый и др. оттенки.

Цвет разваренного листа дает объективное представление о правильности ведения технологических процессов переработки чайного листа, для качественного чая он должен соответствовать светло-коричневому. Самым лучшим цветом разваренного листа считается цвет новой медной монеты, отмечают следующие оттенки цвета: коричневый, зеленый, тусклый, пестрый и пр.

Порядок проведения экспертизы:

Для определения органолептических свойств навеску чая 3 г заваривают свежekiпящей водой (125 мл) в фарфоровом чайнике. Через 5 минут настой из чайника сливают в специальную фарфоровую чашку так, чтобы чайинки не попали в настой. Чайник несколько раз встряхивают для того, чтобы в чашку полностью стекли последние, наиболее густые капли настоя.

При оценке нескольких образцов черного байхового чая необходимо придерживаться следующих правил: чай всех образцов заваривают одновременно одинаковым количеством воды и соблюдают одинаковую продолжительность заваривания.

В фарфоровой чашке определяют интенсивность цвета, оттенка и прозрачность настоя. Затем устанавливают качество чая по вкусу, аромату, отмечая полноту, степень выраженности и терпкость, а также наличие посторонних привкусов и запахов, не свойственных чаю. Аромат чая образуется в первые 1,5-2 минуты после заваривания и определяется сразу же после сливания настоя.

Для определения вкуса чая отпивают глоток чая. Перекатывая его во рту, не проглатывая, и стараются воспринять вкусовые ощущения. Терпкость и полнота вкуса свидетельствуют о высоком содержании экстрактивных веществ и высокой Р-витаминной активности чая.

Цвет разваренного листа определяют после высыпания его на крышку чайника.

Сопоставляют результаты исследований с требованиями, изложенными в ГОСТ, дают заключение о товарном сорте исследуемого чая и его соответствии качеству.

По результатам анализов заполняют таблицу.

Таблица. Характеристика органолептических показателей чая

<i>Наименование показателей</i>	<i>Характеристика</i>
Внешний вид	
Аромат и вкус	
Настой	
Цвет разваренного листа	

Вывод: Заключение о соответствии сорта исследуемого образца чая, указанному на этикетке. Чай (наименование, сорт) соответствует (не соответствует) требованиям ГОСТ.