

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА СМАКОВИХ ТОВАРІВ

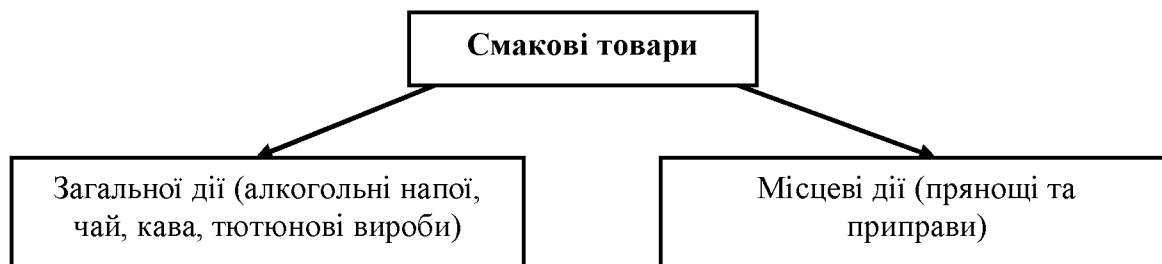
План лекції:

1. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.
2. Характеристика основних груп смакових товарів.

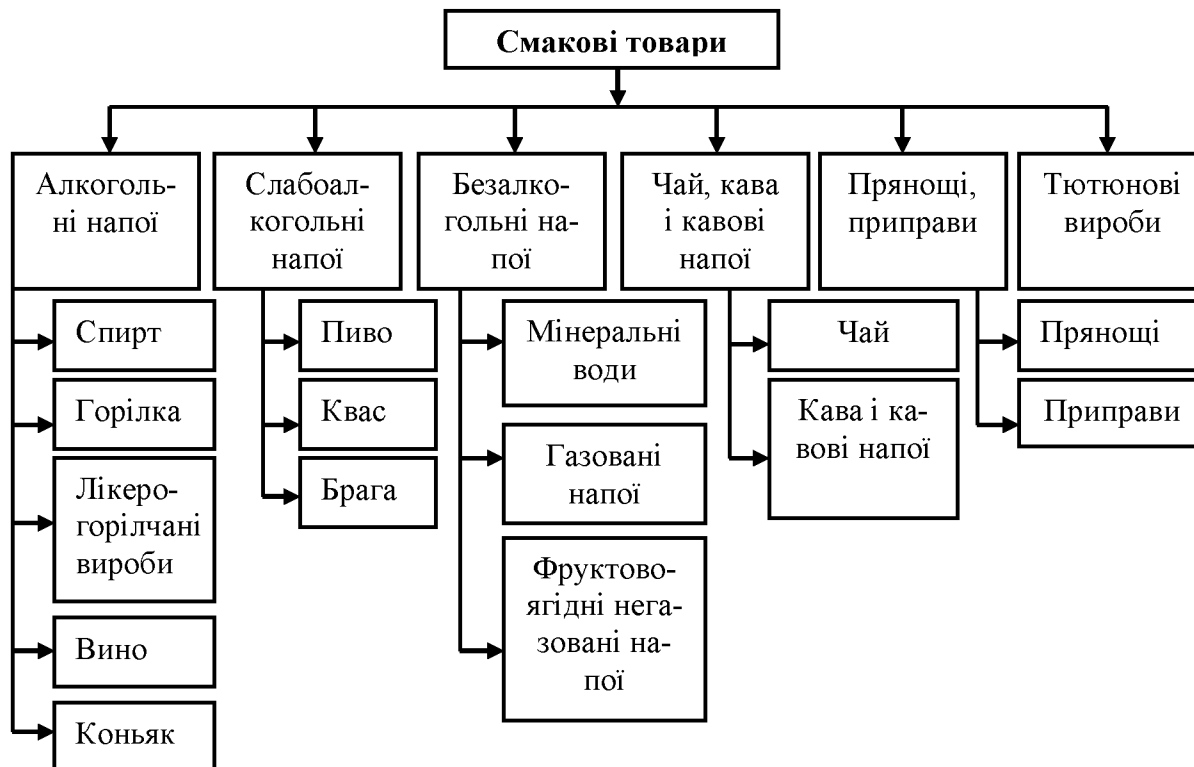
1. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація

Смакові товари – це різноманітні за хімічною природою продукти, які збуджують центральну нервову систему та стимулюють роботу харчового каналу.

За характером дії на організм людини смакові товари поділяються на дві групи.



Класифікація смакових товарів

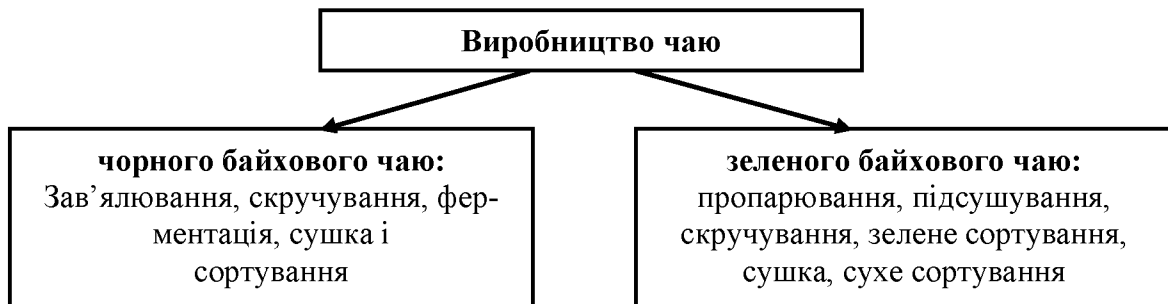


2. Характеристика основних груп смакових товарів

Чай

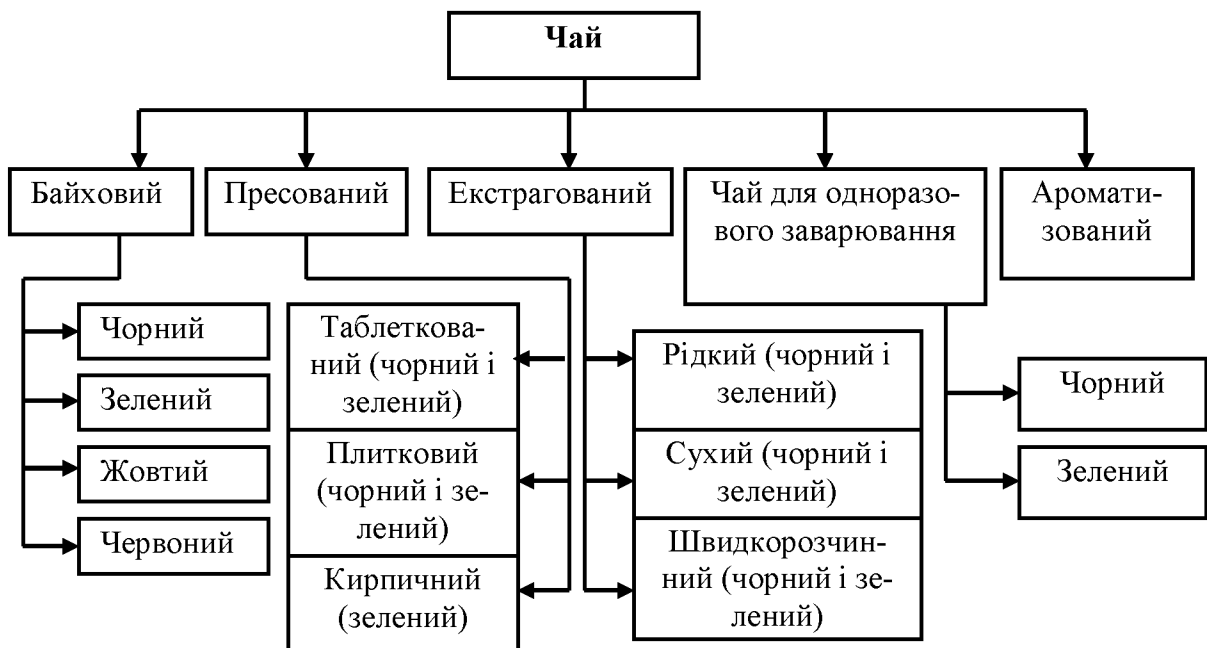
Чай – один із найбільш поширених тонізуючих напоїв на земній кулі, який виготовляють з молодих, верхівкових нагонів (флешей) вічнозеленої чайної рослини, які підлягають обробці.

Чай має високу органолептичну, біологічну і фізіологічну цінність. Це пов'язано з особливостями його хімічного складу.

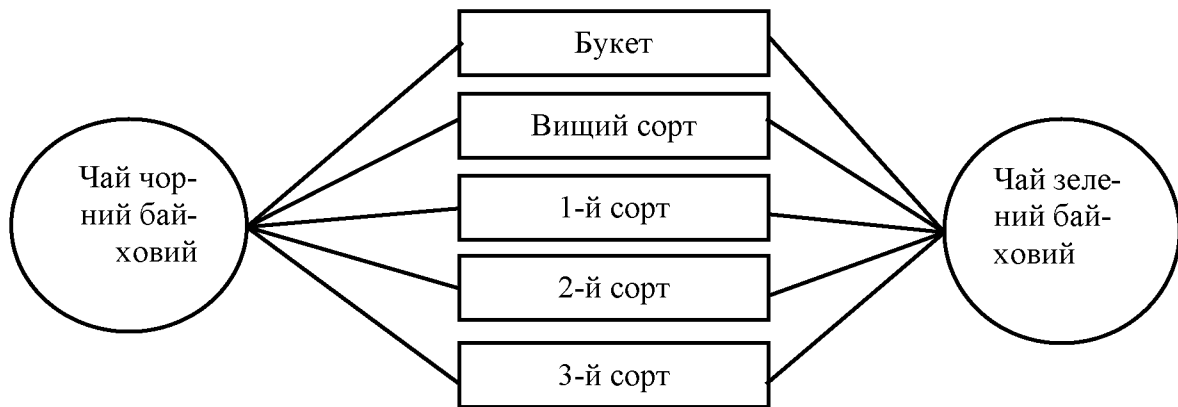


Хімічний склад чаю

	Речовини								
	Во- да	Ду- біль- ні ре- чо- вини	Азо- тисті речо- вини	Ко- феїн	Це- лю- лоза	Ефірне масло	По- піл	Віта- мін С в мг на 100 г чаю	Віта- мін Р в г на 100 г чаю
Вміст % на суху речовину	до 7	5...18	до 10	2...5	6...9	0,006... ...0,021	4...7	5...134	10...20



Торгові сорти чорного і зеленого байхових чаїв (фасованих)



У міжнародній торгівлі чай за родом листа має такі назви:

- Листовий чай: Л-1 – О.Р; Л-2 – Р, Л-3 – Р.С.
- Дрібний чай-Д-1 – В.О.Р.; Д-2-В.Р; Д-3-В.Р.Б.

Імпортний чорний байховий чай за якістю ділять на п'ять груп: високий, добрий середній, середній, нижче середнього, низький.

Кава

Кава являє собою насіння (зерна) плодів вічнозеленого кавового дерева.

Хімічний склад кави

	Речовини								Розчинні речовини (загальна кількість)
	Вода	Азотисті речовини	Кофеїн	Кофейно дубильна кислота	Сахароза	Декстрини	Пентозани	Мінеральні речовини	
Вміст у сирій каві, %	11,3	12,6	1,2	8,4	7,8	0,4	5,0	3,8	29,5
Вміст у смаженій каві, %	2,7	13,9	1,4	4,7	2,8	1,3	2,8	3,9	22,8

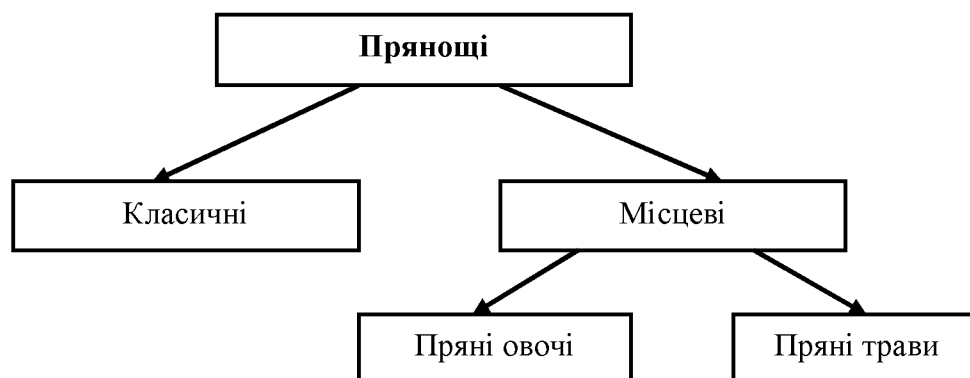
Кава розчинна являє собою висушений екстракт смаженої кави. Вологість розчинної кави складає 4%, вміст кофеїну – не менше 2,8%.



Зберігають каву в сухих приміщеннях при відносній вологості повітря не більше 75%.

Прянощі

Прянощі – це смакові висушені частини рослин, які містять ефірні олії, алкалоїди, глюкозиди, мають сильний пряний аромат, часто різкий пекучий смак.

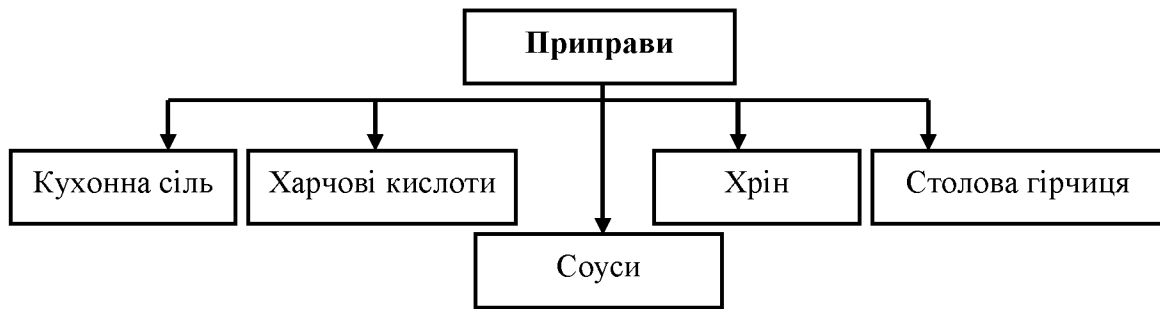


Залежно від того, яка частина рослин використовується в їжу, класичні прянощі поділяються на окремі групи.

Класифікація класичних прянощів

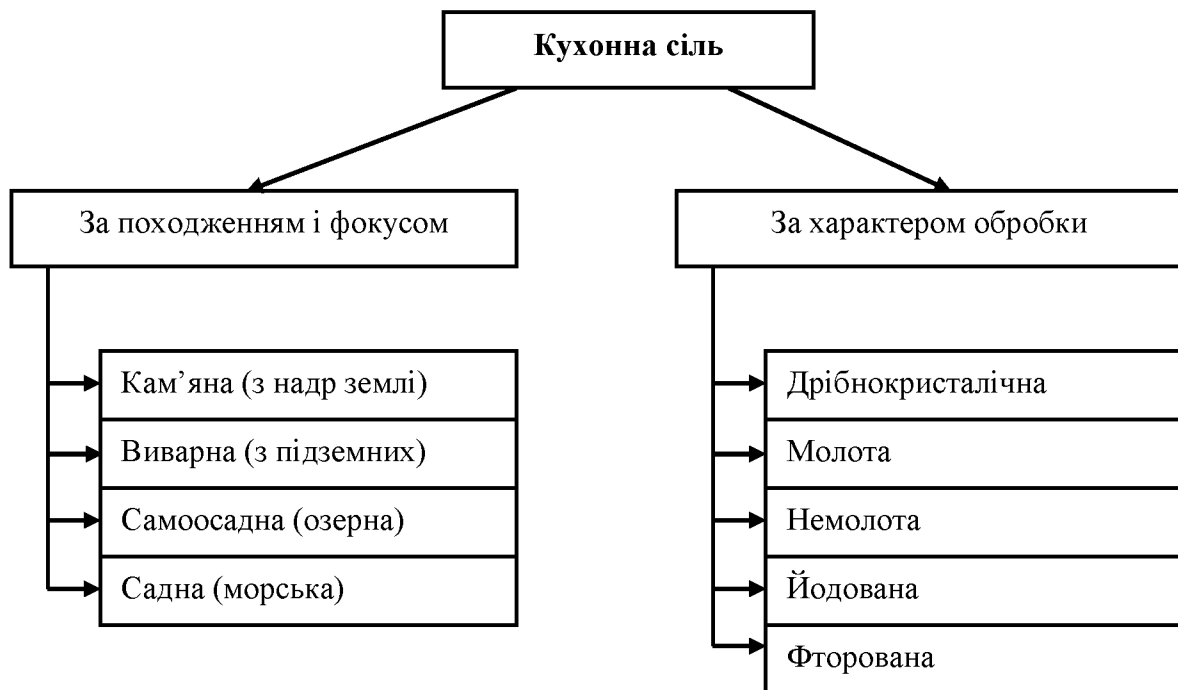
Група	Насіння	Плоди	Квіти та їх частини	Листя	Кора	Коріння
Представники	Гірчиця, мускатний горіх і цвіт, кріп	Аніс, ваніль, бадьян, кардамон, перець	Гвоздика, шафран	Лавровий лист	Кориця	Імбир, куркума, калган

Приправи



Кухонна сіль – природна сполука, що містить 97-99,7 % хлористого натрію і незначну кількість солей кальцію, магнію, калію та ін.

Класифікація кухонної солі

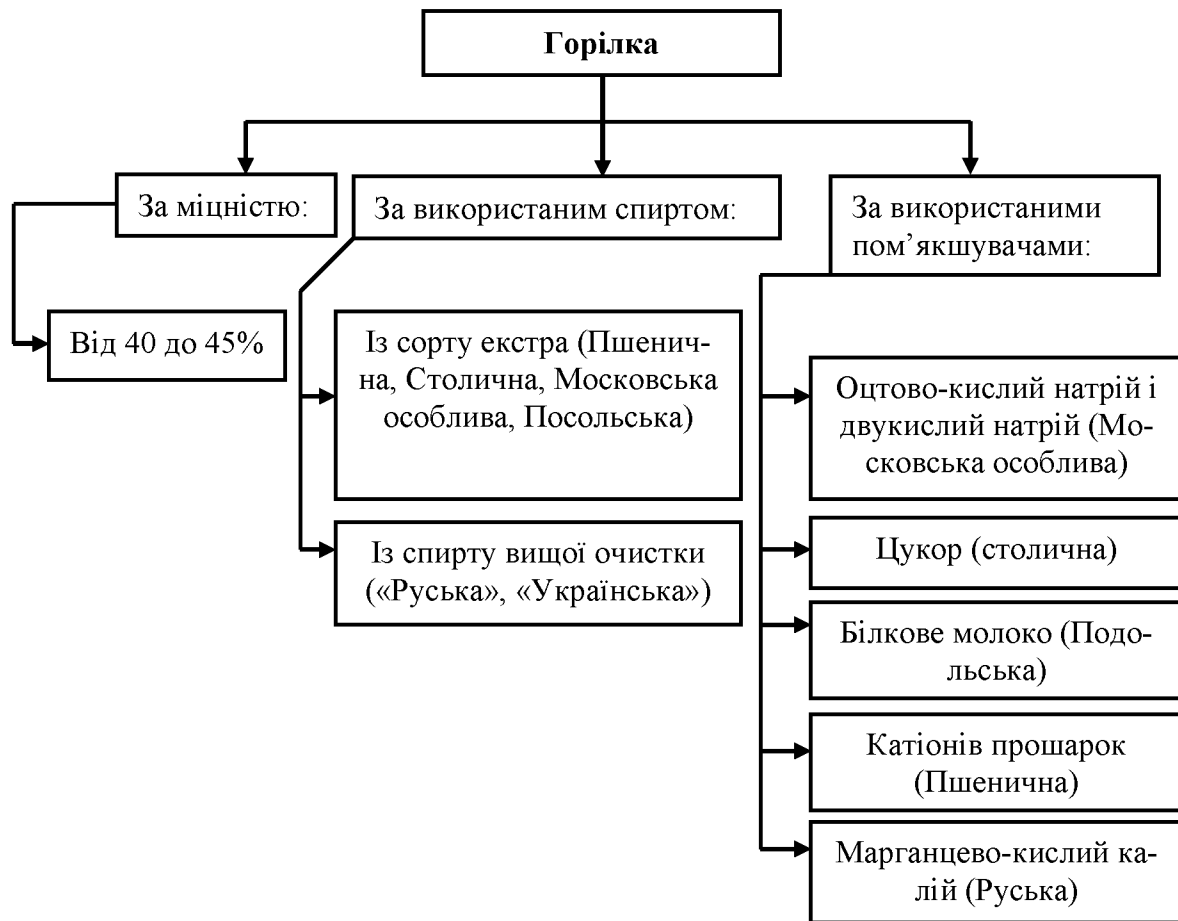


Алкогільні напої

Алкогільними називають напої, які містять у своєму складі тільки етиловий спирт, який одержують із сировини, яка багата вуглеводами (картопля, цукровий буряк, зерно злакових культур).

Горілка – це міцний алкогільний напій, який готується в спирту- ректифікату змішуванням його з пом'якшеною водою, обробленою активованим вугіллям і профільтрованого.

Класифікація та асортимент горілки



Класифікація та асортимент лікєро-горілочаних виробів (залежно від вмісту спирту, цукру, смакових та ароматичних особливостей)

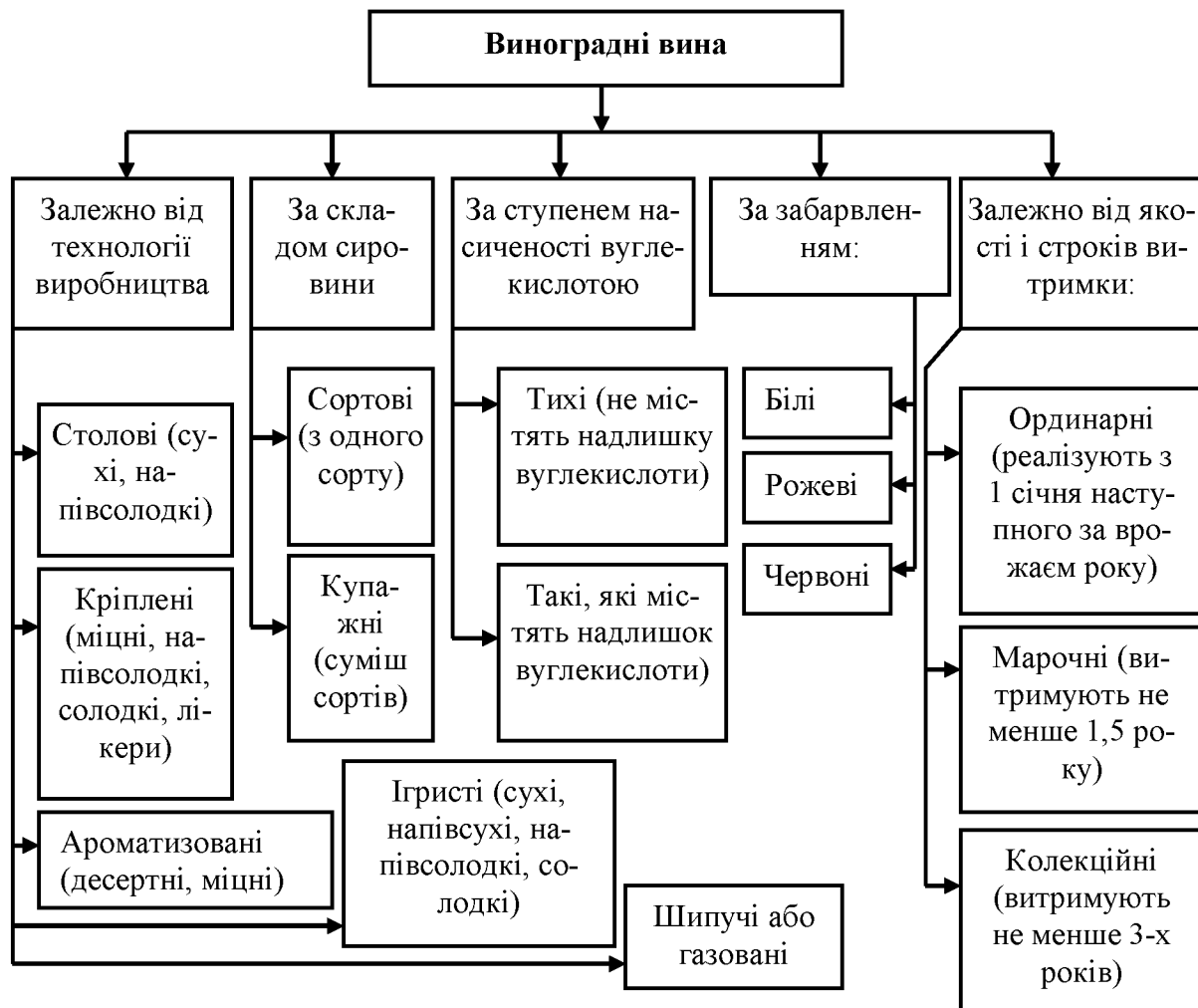
Найменування виробів	Вміст спирту % об.	Вміст цукру г/100 мл	Особливості виробництва	Асортимент
1	2	3	4	5
<i>I. Солодкі вироби</i>				
1. Лікєри				
- міцні	35-45	25-50	Одержують з ароматичних спиртів і настоїв з ефірної сировини	Апельсиновий, М'ятний, Анісовий, Бенедиктин, Шартрез
- десертні	25-30	30-50	Готуються на фруктовово-ягідних соках і морсах, на настоях і ароматичних спиртах з ефіроолійної сировини	Вишневий, Абрикотовий, Малиновий, Шоколадний, Ванільний, Кавовий
- емульсійні	18-25	15-35	Непрозорі	

Продовження табл.

1	2	3	4	5
- креми	20-23	50-60	Для приготування використовують спиртовані морси, настої, соки, ефірні олії, різні добавки	Абрикосовий, Вишневий, Полуничний, Горобиний, Шоколадний
2. Наливки	18-20	28-40	Готуються на спиртових соках і морсах	Айвова, Аличева, Вишнева, Слив'янка, Спотикач
3. Настойки				
- солодкі	16-25	8-30	Одержують купажуванням спиртових настоїв або ароматичних спиртів з фруктовоягідними морсами, цукровим сиропом, водою	Абрикосова, Вишнева, Горобинова, Яблучна, Ніжинська горобина, Кавовий аромат
- напівсолодкі	30-40	9-10		Вишнева, Горобинова, Янтарна
4. Аперитиви	15-35	4-18	Збуджують апетит, містять настої по-лину, імбиру, квітів бузини, а також виноградні вина	Аронія, Новина, Оригінальний, Степовий, Південний
5. Десертні напої	12-16	14-30	Готують із спиртованих соків	Жовте листя, літній десерт, Золотистий, Освіжаючий
6. Пунші	15-20	30-40	Тонізуючі напої, виробляють із спиртованих соків, морсів, напоїв ароматно-пряної сировини з додаванням ефірних олій, цукру, меду, деяких вин, лікерів	Айвовий, Апельсиновий, Винний, Вишневий, Малиновий, Коньячний
II. Гіркі вироби				
1. Настойки гіркі	30-60	0-7	Одержують настоюванням спирту на ароматичних травах, квітах, коріння плодів та інш. з додаванням ефірних масел	Старка, Перцівка, Зубрівка, Українська горілка з перцем
2. Бальзами	35-45		Готуються з використанням багатоконпонентного складу пряної ефіро-олійної сировини, натуральних соків, меду, кольору, цукрових сиропів та ін.	Ризький чорний, Букурія, Полісся, Тайговий, Львівський

Вина

Класифікація виноградних вин



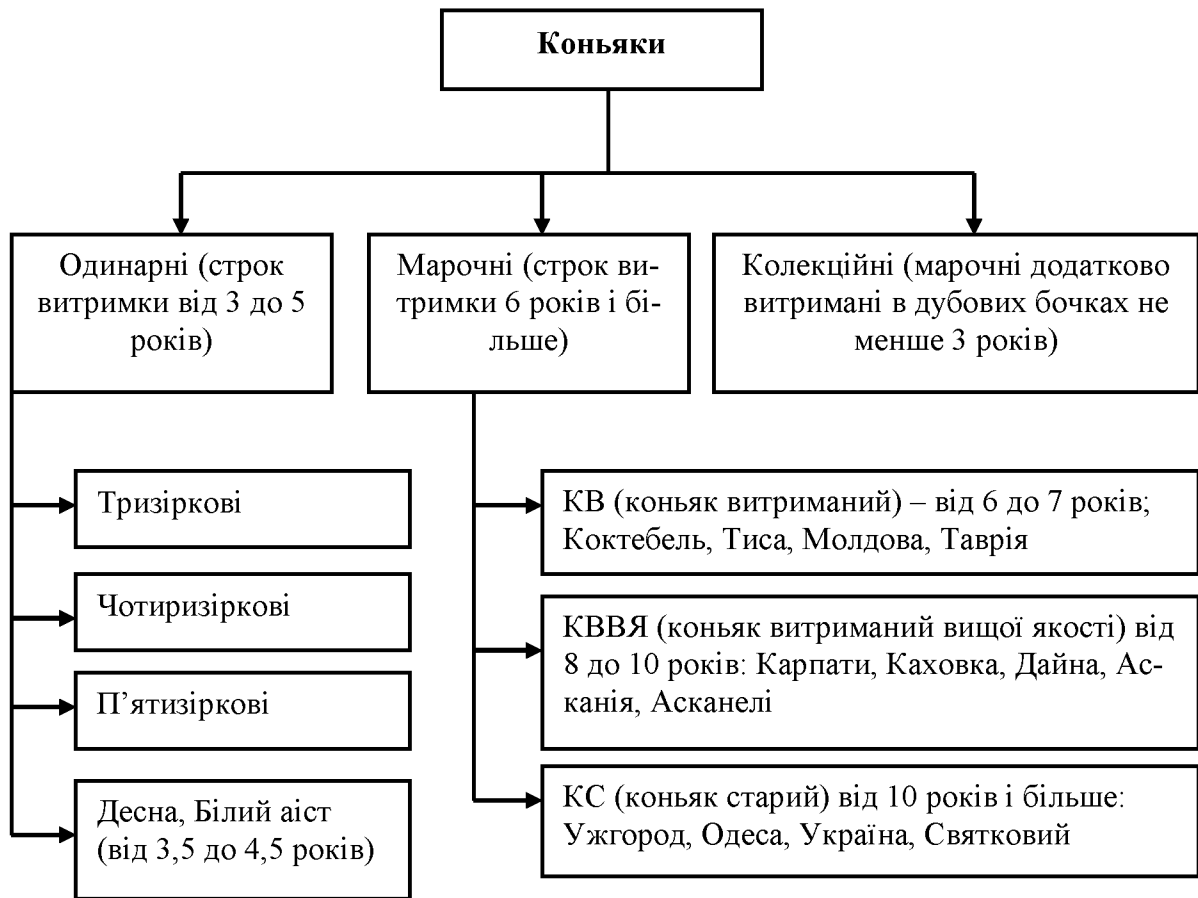
Залежно від сировини вина поділяються на виноградні і плодово-ягідні.

Виноградні вина – це напої, одержані шляхом бродіння виноградного соку або соку з м'якоттю з додаванням або без додавання спирту та інших компонентів, передбачених технологічною схемою.

Плодово-ягідні вина – це алкогольні напої (міцністю 10-18 % об.), які отримують спиртовим бродінням із соку свіжих чи сульфатованих плодів і ягід, цукру, меду з додаванням чи додавання спирту-ректифікату.

Коньяк – це міцний алкогольний напій зі своєрідним букетом і смаком, приготовлений шляхом тривалої витримки коньячного спирту в дубових бочках. Коньячний спирт одержують перегонкою молодих виноградних вин.

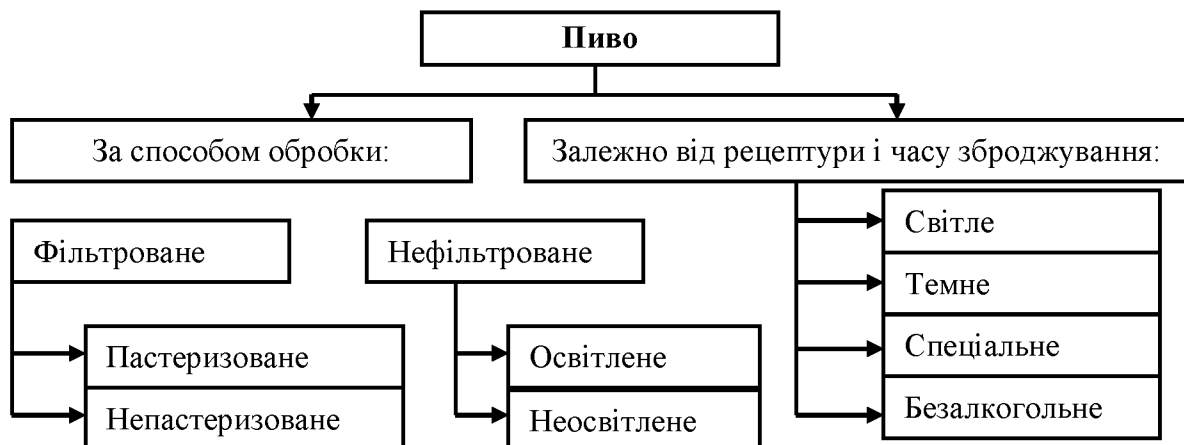
Класифікація коньяків (залежно від строків витримки)



Слабоалкогольні напої

До слабоалкогольних напоїв відносяться такі, які містять невелику кількість етилового спирту (від 1 до 20 %). Це пиво, брага, хлібний квас, медові напої та інші.

Пиво – слабоалкогольний ячмінно-солодовий пінистий напій, який добре тамус спрагу, має присмну терпкість і своєрідний аромат.



Технологічна схема виробництва пива

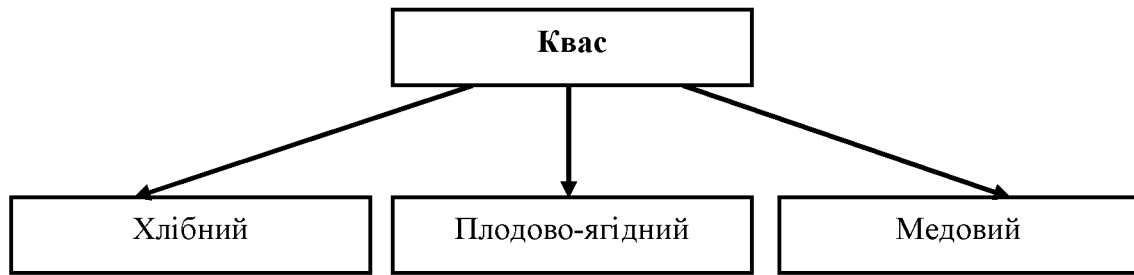


Безалкогольні напої використовують для тамування спраги і мають приємний смак, містять у своєму складі мінеральні речовини, вуглекислоту, органічні кислоти, ароматичні речовини. Мають корисні властивості регулюючи в організмі водний режим і обмін речовин.

Класифікація і асортимент безалкогольних напоїв



Хлібний квас – продукт незакінченого молочнокислого і спиртового бродіння, виготовлений з використанням хлібної сировини та цукру.



Асортимент: Монастирський, Здоров'я, Ароматичний і т.д.