**Уважаемы студенты, переходим к изучению новой темы «Вкусовые товары»**

**Данное задание рассчитано на 1 пару (2часа)**

К вкусовым продуктам относят чай, кофе, пряности, приправы, их используют в основном для улучшения вкуса пищи. Физиологическое значение вкусовых продуктов состоит в том, что они через органы обоняния и осязания воздействуют на пищеварительную систему и вызывают отделение желудочного сока, возбуждают аппетит. Кроме того, вкусовые вещества являются химическими возбудителями секреторной деятельности пищеварительных желез. Многие пряности содержат бактерицидные вещества

*На уроке рассмотрим следующие вопросы:*

*1.Чай.*

*2. Кофе и кофейные напитки.*

*3. Пряности.*

*4. Приправы.*

**1.Чай.**

 В России чай впервые появился более 300 лет назад (в 1638 г.), его ввозили из-за границы. Чай получают из молодых верхушечных побегов (флеше) многолетнего вечнозеленого кустарника или дерева, растущего в районах с субтропическим и тропическим климатом. Напиток чая - один из самых распространенных на земном шаре. Он утоляет жажду, снимает мышечную и нервную усталость, улучшает кровообращение и дыхание. В состав готового чая входят различные соединения, обусловливающие его аромат, цвет и тонизирующие свойства: дубильные  вещества или чайный танин, кофеин (0,36-4,2 %), белковые вещества, эфирные масла, зола, пектиновые вещества, витамины (Р, С, В, РР, пантотеновая кислота), ферменты, органические кислоты (щавелевая, лимонная, яблочная и др.).

**Классификация чая.**

-*По способу обработки* чай делят: на байховый (черный и зеленый), прессованный — плиточный (черный и зеленый) и кирпичный (зеленый). Выпускают также чай экстрагированный, представляющий собой концентрированный жидкий экстракт черного или зеленого чая. Кроме того, выпускают чай для разовой заварки в пакетиках массой нетто 2—З г, а также чай быстрорастворимый, получаемый путем сушки экстракта свежезаваренного чая.

-*По виду и размеру чаинок* чай вырабатывают 3-х видов: крупный (листовой), мелкий, гранулированный.

**Ассортимент чая.**

Чай черный байховый получают путем завяливания и ферментации, фасованный выпускают сортов Букет, высший, 1, 2 и 3-й. Массовая доля влаги в чае не более 8 %. Не допускается к приемке чай с плесенью, затхлостью, кисловатостью и другими посторонними запахами и привкусами.

Зеленый байховый чай получают без завяливания и ферментации. Листья для получения зеленого чая подвергают пропариванию для разрушения ферментов и сохранения зеленой окраски листа, скручиванию и высушиванию. По качеству зеленый чай делят на сорта Букет, высший, 1, 2 и 3-й.

Плиточный черный и зеленый чай вырабатывают из высевок и крошки чайного листа путем их прессования. Черный плиточный чай по качеству делят на высший, 1, 2 и 3-й сорта, зеленый плиточный выпускают только 3-го сорта.

Кирпичный зеленый чай получают из крупных, старых, огрубевших листьев и побегов чайного растения по специальной технологии путем прессования в кирпичи массой до 2 кг. На сорта кирпичный зеленый не делят.

 **Хранение и упаковка чая.** Чай быстро воспринимает запахи и влагу, что ухудшает его качество, поэтому его упаковывают в несколько видов бумаги — внутреннюю и этикетную, картон, пергамент, товарную бумагу, а для упаковки чая высших сортов используют фольгу. Фасуют чай по 25, 50, 75 100, 125, 500 г. Хранят чай при относительной влажности воздуха не более 70 %. Гарантийный срок хранения чая 8 месяцев.

**2.Кофе и кофейные напитки.**

**2.1.Кофе.**

Кофе - это обработанные семена плодов вечнозеленого кофейного дерева, произрастающего в тропических странах. Свое название кофе получил от названия южно-эфиопской провинции Каффы. Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от вида кофейного дерева, ботанического сорта, места произрастания и качества обработки.

*Промышленное распространение получили три вида кофе*:

-аравийский (арабика) (произрастающий в Эфиопии, Южной Америке), дающий нежный напиток, приятный на вкус с тонким ароматом;

-либерийский (Западное побережье Африки), напиток которого с более грубыми вкусовыми и ароматическими свойствами;

-робуста (Юго-Восточная Азия), дает напиток различного свойства.

 Плод кофе представляет собой ягоду красного цвета, похожую на вишню. В мякоти плода заключено два зерна. Собранные плоды очищают от мякоти, а зерна от оболочек сухим или мокрым способом, после чего их сушат в естественных условиях. В течение этого периода происходит ферментативное дозревание зерен, выражающееся в повышении экстрактивности готового кофе и усилении кофейного аромата. Высушенные зерна кофе имеют желто-серый цвет, вяжущий вкус, не имеют аромата, плохо измельчаются и развариваются. Для улучшения качества зерна кофе обжаривают при температуре 160-220° С  в течение 14-60 мин до получения легко размалывающихся зерен коричневого цвета с выраженным кофейным ароматом, вкусом и темно-коричневым цветом.. Кофе жареный в зернах содержит (%): воды -7, сухих веществ -93, в том числе: кофеина - до 2,5, белка - 13,9, жира - 14,4, сахаров -2,8, клетчатки - 12,8, минеральных веществ - 4,5, дубильных веществ - 8, органических кислот (лимонная, винная, яблочная, щавелевая и др.) - 9,2.

**Классификация кофе**.

*Натуральный жареный кофе выпускают в зернах, молотый, молотый с цикорием, молотый «по-турецки», растворимый.*

*В зависимости от вида используемого сырья кофе подразделяют на сорта: высший сорт, 1-й сорт , 2-й сорт.*

-Кофе в зернах - это равномерно обжаренные зерна коричневого цвета, с матовой или блестящей поверхностью, с приятным кисловатым, горько вяжущим вкусом и запахом, без постороннего привкуса и запаха.

-Кофе молотый натуральный - порошок коричневого цвета с включением светло-золотистой оболочки зерен, с приятным тонким вкусом.

-Кофе молотый с цикорием содержит в своем составе до 20 % цикория для усиления вкуса и аромата. Внешний вид кофе такой же, как и кофе натурального молотого. Вкус приятный с различными оттенками горько-вяжущего, кисловатого и привкуса цикория. Аромат ярко выражен с запахом жареного цикория, без посторонних привкуса и запаха.

-Кофе молотый «по-турецки» - это порошок, такой же, как кофе натуральный молотый, обладающий приятным кисловатым, горько-вяжущим вкусом, с тонким и ярко выраженным ароматом, без постороннего привкуса и запаха.

-Кофе растворимый - порошок коричневого цвета, ароматный, растворяющийся в горячей воде без осадка в течение 30 секунд. Получают его высушиванием распылительным способом водного экстракта натурального жареного молотого кофе 1-го и 2-го сортов. Посторонний запах и привкус недопустимы.

**Требования к качеству кофе**.

Органолептические показатели: внешний вид, окраска, вкус, аромат. Физико-химические показатели: влажность, зольность, содержание кофеина, степень помола; наличие примесей, экстрактивных веществ.

 **Хранение и упаковка**.

Кофе в зернах реализуется в пакетах из бумаги с внутренним пакетом из пергамента, в пакетах из пленки пищевого полиэтилена, в бумажных 4-х слойных мешках массой от 100 г до 25 кг. Кофе молотый поступает в банках металлических, стеклянных, в пачках из картона с внутренними полимерными покрытиями массой от 100 до 300 г. Растворимый кофе — только в металлических или стеклянных банках массой 50-200 г.

Хранят кофе при температуре 17° С и относительной влажности воздуха до 70 % от 3 до 8 месяцев. Кофейные напитки — это обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре растительные продукты (хлебные злаки, цикорий, желуди, семена бобовых, шиповник).

**2.2.Кофейные напитки.**

 В зависимости от рецептуры кофейные напитки подразделяют на типы и выпускают в следующем ассортименте: содержащие кофе натуральный (Наша марка, Юбилейный, Утро, Арктика, Львовский и др.); содержащие цикорий без натурального кофе (Ячменный, Здоровье, Детский, Кубань, Балтика, Осенний, Старт); не содержащие натуральный кофе и цикорий (Золотой колос, Желудевый, Любительский, Пионерский).

Кофейный напиток - это порошок коричневого цвета различных оттенков с включением светлых оболочек кофейных зерен, хлебных злаков и других компонентов. Вкус и аромат, свойственные натуральным обжаренным продуктам, входящим в состав напитков, без посторонних привкусов и запахов.

Фасуют кофейные напитки в бумажные коробки с внутренними пакетами из пергамента массой до 300 г. Срок хранения от 6 до 12 месяцев.

**3. Пряности.**

Пряности - это высушенные продукты растительного происхождения. Пряности содержат эфирные масла и гликозиды, которые обуславливают их специфические вкус и запах

***-В зависимости от используемой в пищу части растения пряности*** ***делят на*** листовые, цветочные, семенные, плодовые, коровые и корневые.

1. Семенные пряности — горчица, мускатный орех, мускатный цвет, укроп.

2. К листовым пряностям относят лавровый лист.

3. Цветочные пряности — шафран и гвоздика.

4. Плодовые пряности — анис, перец, тмин, ваниль, кардамон, бадьян, кориандр и др.

 Ванилин — это синтетически полученный белый порошок с запахом ванили.

5. К коровым пряностям относят корицу.

6. Корневые пряности — имбирь и колурия.  Колурия произрастает в предгорьях Алтая и Центральной Азии. Как приправу применяют корневище растения в тех же изделиях, что и гвоздику.

Хранят пряности при температуре 12-17°С и относительной влажности воздуха 75 %.

**4.Приправы.**

В качестве приправы для улучшения вкуса пищи используют майонез, маслины, каперсы, столовый хрен и столовую горчицу, соусы томатные.

**Майонез** - сметанообразная мелкодисперсная эмульсия типе «масло в воде», приготовленная из растительных масел, сухих молочного и яичного порошков, горчицы, сахара, уксуса, соли, пряностей, эмульгаторов, стабилизаторов, консервантов.

*Классификация майонезов*. По рецептуре и назначению:  столовые - Прован­саль, Любительский, с пряностями - Весна, Ароматный, Белорусский деликатесный с тмином и кори­цей; с вкусовыми и желирующими добавками - острые (Московский, Салатный, Праздничный) и сладкие (Яблоч­ный, Медовый, Малиновый, Апельсиновый); диетичес­кие - Карпаты, Диабетический; низкокалорийные — Столовый, Новый. По калорийности: высококалорийные с содержанием жира не менее 67 % (Провансаль); среднекалорийные - 40- 50 % (Любительский); низкокалорийные - менее 40 %. По составу добавок: с пряно- ароматическими, вкусовыми и желирующими добавками, а в зависимости от вкуса последние делят на две группы - острые и сладкие (Весна). По консистенции: сметаноподобные, пастообразные и порошкообраз­ные.

*Требования к качеству майонеза*. Органолептические показатели:  вкус, запах, консистенция, цвет желтовато-кремовый, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками, внешний вид. Физико-химические показатели: содержание жира, влаги, кислот­ность, стойкость эмульсии. Недопустимые дефекты: расслаивающуюся эмульсию, боль­шое количество пузырьков воздуха, прогорклость, несвой­ственные майонезу или неприятные привкус и запах; неоднородность окраски.

*Упаковка и хранение майонеза.* Фасуют майонез в стеклянную или полимерную тару массой нетто от 50 до 1000 г, а для предприятий общественного питания - в стеклянную тару массой нетто от 0,5 до 10 кг или в металлические фляги массой до 40 кг. Хранят майонез при температуре от 0 до 18 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %, в течение 30 сут.

**Маслины** - это плоды вечнозеленого оливкового дерева. Цвет их от черного до коричневого. Поверхность блестящая. Вкус соленый. Консистенция мясистая, нежная. Массовая доля соли 6—7 %, жира — до 55 %. Оливки - незрелые плоды оливкового дерева. Цвет их зеленый. Консистенция плотная. Вкус остро-горьковатый. Массовая доля соли 3—4 %.

**Каперсы** - это почки нераспустившихся цветов каперсника или веточки вместе с цветами. Почки провяливают, солят или маринуют, расфасовывают в стеклянную тару вместимостью от 0,5 до 3 л.

**Хрен столовый** приготовляют из натертого корня хрена или катрана с добавлением соли, сахара, уксуса, свеклы и т.д. Его вырабатывают в следующем ассортименте: столовый; столовый со свекольным соком; столовый с морковью; столовый с майонезом. Хранят хрен столовый при температуре 10° С в течение 15 дней со дня выработки.

**Поваренная соль** является природным кристаллическим продуктом, состоящим из NaCl (97-99,7 %).

По происхождению и способу получения различают поваренную соль: каменную (добывают шахтным или открытым способом),

выварочную (получают упариванием естественных или искусственных солевых рассолов),

самосадочную (добывают со дна озер, тщательно промывая),

садочную (получают из воды океанов и морей, которую отводят в не глубокие, но обширные по площади искусственные бассейны, вода из бассейна испаряется по воздействием солнечного (искусственного) тепла, а соль выпадает в осадок).

Требования к качеству поваренной соли. По обработке поваренную соль подразделяют на мелкокристаллическую, размер кристаллов от 0,8 (помол № 0) до 4,5 мм (помол № 3); немолотую – в виде глыбы или зерен до 40 мм; йодированную-мелкокристаллическую соль, обогащенную КJ 25г на 1 тонну соли. По качеству поваренную соль разделяют на четыре сорта: экстра, высший, 1-й и 2-й. Соль оценивают  по органолептическим показателям: цвет, вкус, запах и физико-химическим показателям: влажность, содержание хлористого натрия. Соль упаковывают в бумажные и полиэтиленовые пакеты массой 1 кг, многослойные бумажные мешки по 40-50 кг. Хранят соль при температуре 17°С и относительной влажности воздуха 70 %.
**ЗАДАНИЕ**

**1.Составить краткий конспект.**

**(Конспект не присылайте, только практическую часть)**

**2. Практическая часть.**

**Выполнить тест.**

**Тестовое задание**

 **по теме «Вкусовые товары»**

**Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

*1. Какие вещества обуславливают тонизирующее действие чая?*

а) дубильные вещества;

б) кофеин;

в) эфирные масла;

г) теобромин.

*2. На каком этапе производства черного чая он приобретает темный цвет и характерный вкус и аромат?*

а) завяливание;

б) скручивание;

в) ферментация;

г) купаж.

*3. Как называется самый высокий по качественным показателям сорт черного байхового чая?*

а) «Экстра»;

б) «Букет»;

в) «Альфа»;

г) высший.

*4. Какой из перечисленных видов чая дает самый ароматный настой?*

а) листовой;

б) гранулированный;

в) мелкий;

г) в пакетиках.

*5. Какие из перечисленных видов чая не проходит ферментацию?*

а) зеленый;

б) черный;

в) красный;

г) все перечисленные.

*6. На какие сорта подразделяют жареный кофе в зернах?*

а) Высший, первый, второй;

б) Премиум, высший, первый;

в) Премиум, высший;

г) Премиум, Экстра, высший, первый.

*7.Что из перечисленного не используют для изготовления кофейных напитков?*

а) желуди;

б) зерна ячменя;

в) зерна ржи;

г) зерна проса.

*8.Распределите пряности по группам в зависимости от используемой части растения.*

Группы пряностей:

1. плодовые;

2. семенные;

3. цветочные;

4. листовые;

5. коровые;

6. корневые.

Пряности:

а) анис; б) бадьян; в) ваниль; г) гвоздика; д) горчица; е) имбирь; ж) кардамон;

з) кориандр; и) корица; к) лавровый лист; л) мускатные орех ; м) перец;

н) розмарин; о) тмин; п) шафран.

*9. Какая из перечисленных пряностей имеет наименее жгучий вкус?*

а) черный перец;

б) душистый перец;

в) красный перец;

г) мускатный орех.

*10. Вместо какой пряности при производстве продуктов обычно используют ароматизатор, идентичный натуральному?*

а) корица;

б) гвоздика;

в) ваниль;

г) розмарин.

*11. Как получают выварочную соль?*

а) выпаривают морскую воду;

б) выпаривают озерную рапу;

в) выпаривают подземные рассолы или рассолы, полученные нагнетанием воды в подземные соленосные пласты;

г) растворяют каменную соль в воде, а затем выпаривают полученный рассол.

*12. Как называется соль, добытая из отложений на дне соляных озер?*

а) каменная;

б) садочная;

в) озерная;

г) самосадочная.

*13. Соль какого помола имеет самые крупные кристаллы?*

а) № 0;

б) № 3;

в) № 1;

г) номер помола и размер кристаллов не взаимосвязаны.

*14. На какие товарные сорта подразделяется соль?*

а) экстра, высший, первый, второй;

б) высший, первый, второй;

в) экстра, высший, первый, второй, третий;

г) высший, первый, второй, третий.

*15. Как называется соль, которую выпускают с добавлением соединений йода?*

а) диетическая;

б) лечебная;

в) профилактическая;

г) специальная.

*16. Что является основным компонентом для приготовления майонеза?*

а) вода;

б) растительное масло;

в) яйца;

г) молоко.

*17. Какова жирность классического майонеза «Провансаль»?*

а) 55 %;

б) 72,5 %;

в) 82,5 %;

г) 67 %.

**Выполненное задание на проверку прислать 14.05.2020г на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru)