

ВИЗНАЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧАЙНИХ НАПОЇВ

**Ведерникова Є.О., 10 кл. ХТЕЛ,
Фендриков А.М., гр. ТКМ-50**

Наукові керівники: ст. викл. **Гурікова І.М.,**
ст. викл. **Добровольська О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Згідно міжнародній класифікації чай буває наступних різновидів: чорний байховий (розсипчастий крупнолистковий, різаний, мілкий; гранульований; екстрагований), зелений, красний та жовтий, білий.

Для заварювання чаю, як правило використовують технологію, зазначену у «Збірнику рецептур кулінарної продукції» для підприємств ресторанного господарства. Передбачається обов'язкове використання керамічного чайнику, до якого вміщують чайну заварку, заливають кип'ятком на 1/3 об'єму, накривають полотенцем, настоюють протягом 15 хвилин, після чого знову доливають воду. Нажаль, сортові особливості чайної заварки даною технологією не враховуються, що в свою чергу не дозволяє повною мірою розкрити споживчі та лікувально-профілактичні властивості чаю, притаманні саме тому чи іншому різновиду.

З метою визначення впливу технології заварювання на показники чайних напоїв, дослідженню піддавали чай чорний крупнолистковий, чай зелений та червоний. Приготовлені по традиційній технології напої за органолептичними показниками порівнювали з напоєм відповідного різновиду чаю, завареного з урахуванням його специфічних особливостей. У досліджених зразках спектральним методом визначали загальну суму поліфенольних сполук, вміст вітаміну С, рН, вміст таніну, наявність глюкози.

Встановлено, що чайні напої мають слабо лужне середовище (рН 7,5...8,5); у незначній кількості утримується глюкоза; у зеленому та червоному чаях утримується більша кількість таніну та вітаміну С, ніж у чорному. Загальна сума поліфенольних сполук у зеленому та червоному чаях заварених за традиційною технологією виявилася дещо нижчою у порівнянні з напоями, приготованими з урахуванням особливостей. Результати показали, що за органолептичними показниками напої чорного чаю майже не відрізнялися між собою. Напої зеленого та червоного чаю заварені з урахуванням видових особливостей мають більш виражений смак та аромат.