



ЧТО СКРЫВАЕТСЯ В КРУЖКЕ ЧАЯ?

ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?



Выполнил: ученик 11А класса,
Карапетян Даниил



ПОЧЕМУ Я ВЫБРАЛ ИМЕННО ЭТУ ТЕМУ?

- ▶ *НЕКОТОРЫЕ ЧАЙНЫЕ БРЕНДЫ ОБМАНЫВАЮТ ПОТРЕБИТЕЛЯ*
- ▶ *Я РЕШИЛ БОЛЬШЕ УЗНАТЬ О ТАКОМ, КАЗАЛОСЬ БЫ, ИЗВЕСТНОМ ПРОДУКТЕ*



АКТУАЛЬНОСТЬ

- ПИТЬ ИЛИ НЕ ПИТЬ?
- БОЛЕЕ 90% ЛЮДЕЙ ПЬЮТ ЧАЙ
- САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ НАПИТОК В МИРЕ



ЦЕЛЬ РАБОТЫ

- ИЗУЧИТЬ ПОПУЛЯРНЫЙ НАПИТОК
- РАССКАЗАТЬ О ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИИ И ВИДАХ
- ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ПОПУЛЯРНЫХ ЧАЙНЫХ БРЕНДОВ
- ИЗГОТОВИТЬ ЧАЙНЫЙ СОСТАВ



ГИПОТЕЗА

Я ПРЕДПОЛАГАЮ, ЧТО ПРОИЗВОДИТЕЛИ ХИТРЯТ НА ПРОИЗВОДСТВЕ ЧАЯ, ДОБАВЛЯЯ В НЕГО ВРЕДНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ И ПЛОХОЕ КАЧЕСТВО ЧАЙНЫХ ЛИСТЬЕВ

ЗАДАЧИ

- ▶ УЗНАТЬ КАК ПРОИЗВОДЯТ ЧАЙ
- ▶ УЗНАТЬ ОБ АРОМАТИЗАЦИИ ЧАЯ И ЕЕ ВИДАХ
- ▶ ВЫЯСНИТЬ КАКОЙ ЧАЙНЫЙ БРЕНД ЛУЧШЕ
- ▶ ИЗГОТОВИТЬ ПРАВИЛЬНЫЙ ЧАЙНЫЙ СОСТАВ

Чай или *Thea sinensis*

- ▶ Выдающийся шведский ботаник Карл фон Линней впервые назвал чайное растение *Thea sinensis*
- ▶ В настоящее время чайное растение относят к роду *Thea*, который признают самостоятельным
- ▶ Имеет кустовидную, полудревоидную и древоидную формы
- ▶ Чайный куст достигает 1 – 3 м в высоту



СБОР ЧАЯ

- ▶ Сбор чая можно осуществлять вручную или с помощью машин. Ручной способ считается наилучшим



Предварительная сортировка

- ▶ На этапе предварительной сортировки чая из свежих чайных листьев выбраковываются грязные и больные



Завяливание

- ▶ Основная цель этапа завяливания — обезвоживание чайного листа. Естественное завяливание чая длится от 10 до 24 часов.



Скручивание

► **Задача скручивания — выжать из чайных листьев как можно больше чайного сока**



Ферментация и сушка

- ▶ Для ферментации чайные листья переносят в большие прохладные, влажные и затемненные помещения, где они раскладываются на ровной поверхности и окисляются



Ароматизация чая и его виды

цель

виды

▶ Улучшить
вкус
классического
о напитка

▶ Создать новый сорт
с неповторимым
вкусом и ароматом.

- ▶ Искусственная или синтетическая
- ▶ Натуральными эфирными маслами и экстрактами
- ▶ Натуральными компонентами без их включения
- ▶ Натуральными компонентами с их включением в чайный купаж



Искусственная ароматизация



- ▶ Самый дешевый, неправильный и вредный способ
- ▶ Почти все производители используют данный метод
- ▶ Можно придать чайным листьям любой аромат



- ▶ Используют не только для ароматизации чая, но и в кулинарии, кондитерском деле, при изготовлении зубной пасты



Натуральными экстрактами



- ▶ Для этого способа нужно получить эфирную эссенцию из листьев и плодов растений, в которых много эфирных масел



- ▶ Главное, нужно следить, чтобы дозировка при ароматизации строго соблюдалась. Иначе на выходе получится испорченный продукт



- ▶ Чайные листья станут ароматными, но не утратят собственный аромат и вкус



Натуральными компонентами

Первый вариант

Готовый чай засыпают ровными слоями

На слой чая насыпают слой сухих и свежих цветов

Чай перемешивают и закрывают в темных ящиках

- ▶ Вкус и аромат такого напитка получается гармоничным и легким.
- ▶ Этим способом можно ароматизировать даже высококачественные чаи, не боясь испортить их.

Второй вариант

- ▶ Единственный, который меняет не только аромат и вкус чая, но и его состав.
- ▶ При производстве чая в него сразу добавляют кусочки фруктов, веточки, листочки и цветочки растений.
- ▶ Вкус самого чая почти теряется

Диагностика чайных брендов

Я купил несколько популярных чайных брендов и решил проверить что мы пьем



Lipton

- ▶ Среднее качество чайных листов
- ▶ Множество ароматизирующих гранул
- ▶ Присутствует малое количество кусочков сушеных ягод
- ▶ Чайный пакетик сделан из нейлоновой сетки плохого качества которая при нагревание до 100 градусов вырабатывает вредные вещества
- ▶ Худший чай из моего перечня



Greenfield

- ▶ Плохое качество чайных листов.
- ▶ Много ароматизирующих гранул
- ▶ Нет кусочков ягод хотя на упаковке указано что они присутствуют в чае
- ▶ Хороший пакетик сделанный из специальной фильтровальной бумаги
- ▶ Плохой чай и занимает 4 место среди нижеперечисленных



Принцесса Нури

- ▶ Плохое качество чайных листов
- ▶ Малое количество ароматизирующих гранул
- ▶ Кусочки фруктов так же отсутствуют
- ▶ Хороший бумажный чайный пакетик
- ▶ Достаточно хороший чай для своей ценовой категории, который занимает 3 место



Tess

- ▶ Хорошее качество чайных листов
- ▶ Присутствует малое количество ароматизирующих Гранул
- ▶ Есть сушеные листики мяты и немного цедры лайма
- ▶ Плохой пакетик из нейлоновой сетки более хорошего
- ▶ Качества чем у Lipton при нагревании до 100 градусов
- ▶ Не выделяет вредных веществ



Curtis

- ▶ Хорошее качество чайных листов
- ▶ В составе имеется мелисса, лаванда и ромашка
- ▶ Ароматизирующих гранул нет
- ▶ Чайный пакетик сделан из хорошей нейлоновой сетки
- ▶ Хороший и лучший чай среди всех конкурентов



Мой чай

Я учел все проблемы остальных чайных брендов и изготовил состав без вредных ароматизаторов в хорошем чайном пакете и из полезных трав таких как Лимонграсс, чабрец, мята и стевия.

Основой стал черный высококачественный Индийский чай

Я повзаимствовал чайные пакетики у GreenField потому-что в свободной продаже их трудно найти

После я наполнил чайные пакетики чаем и закрепил все степлером



Исследование

Самые предпочитаемые чаи	место
Черный и фруктовый	1 место
Зеленый и белый	2 место
Красный и имбирный	3 место

Самые популярные марки	место
Гринфилд	1 место
Липтон	2 место
Тесс и Азерчай	3 место

Самые популярные чаи	место
Черный и зеленый	1 место
Фруктовый	2 место
Имбирный	3 место