

ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

- Группа "вкусовые товары" в отличие от других групп продовольственных товаров сформирована не по сырьевому признаку, а по назначению — удовлетворять потребности организма во вкусовых и ароматических ощущениях.
- К этой группе относятся товары, имеющие разное происхождение: растительное (чай, кофе и др.), минеральное (природные минеральные воды, поваренная соль), биосинтетическое (уксус, некоторые пищевкусовые добавки)



Чай получают путем специальной обработки молодых верхушечных побегов (флешей) вечнозеленого чайного растения.



ВИДЫ И АССОРТИМЕНТ ЧАЯ

По способу обработки чай подразделяют на :

- ▣ **Байховый**- черный, зеленый. **Сорта**- Букет, высший, 1,2 и 3-й.
- ▣ **Кирпичный** вырабатывают только зеленым.
- ▣ **Плиточный**- черный, зеленый

Выпускают также чай:

- экстрагированный**(концентрированный жидкий экстракт черного и зеленого чая)
- чай для разовой заварки**(в пакетиках)
- быстрорастворимый**(получают путем сушки экстракта свежезаваренного чая)

По виду и размеру чаинок:

1. **Крупный (листовой)**
2. **Гранулированный**
3. **Мелкий**



Требования к качеству

Чай фасуют в мягкую или полужесткую упаковку массой нетто 25, 50, 75, 100, 125, 150, 200 и 250 г, в пакетики для разовой заварки по 2, 2,5, и 3г, а также художественно оформленные металлические, стеклянные, деревянные и другие чайницы и коробки. На упаковке указывают вид чая, сорт, массу, нетто, название производителя.

Хранить чай необходимо в сухих чистых помещениях при относительной влажности воздуха 65-70%. Гарантийный срок хранения чай-8 месяцев со дня упаковки

КОФЕ – ЭТО СЕМЕНА (ЗЕРНА) ПЛОДОВ ВЕЧНОЗЕЛЕННОГО ТРОПИЧЕСКОГО КОФЕЙНОГО ДЕРЕВА.

Название объединяет более 30 видов, но промышленное значение имеют только три: *Аравийский, Либерийский и Робуста.*

В реализацию может поступать кофе следующих видов:

*натуральный в
зернах (сырой и
жареный)*



растворимый



*натуральный жареный
молотый (без добавлений
и с добавлениями)*



КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

- Кофейные напитки получают из обжаренных, размолотых и смешанных по рецептуре зерновых культур (ячменя, овса, ржи), сои, желудей, цикория и др.



Маркировка, упаковка и хранение

Кофе в зернах упаковывают в пачки из картона, в пакеты из бумаги и полимерным покрытием, в пакеты на основе алюминиевой фольги, банки металлические, стеклянные, из полимерных материалов.

Хранят кофе в чистых сухих помещениях с относительной влажностью воздуха 70%, учитывая товарное соседство. Кофе в зернах в банках, пакетах на основе алюминиевой фольги хранят до 18 месяцев, кофе молотый-12 мес., кофе молотый «по турецки»- 9 мес. Кофе в другой упаковке хранят: в зернах-9 мес., молотый-8 мес., кофе «по турецки»-5 мес.

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ



ПРЯНОСТИ – ЭТО РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ, ОБЛАДАЮЩИЕ СПЕЦИФИЧЕСКИМ АРОМАТОМ И ХАРАКТЕРНЫМ ПРИВКУСОМ



**В зависимости от того, какая часть растений
используется в пищу пряности делят на следующие
группы:**

□ Плодово-семенные

□ Цветочные

□ Листовые

□ Коровые

□ Корневые

Семенные

Горчица

В семенах и молотый



*Вкус жгучий, аромат
острый*

Мускатный орех.

Семена овальной формы



Вкус слабожгучий

ПЛОДОВО-СЕМЕННЫЕ

Бадьян

Звездчатые плоды



*Вкус слегка
сладковатый, жгучий*

Тмин

*Продолговато-овальные
Буро-зеленые плоды*



*Вкус горьковатый
пряный*

Кориандр

*Шаровидные желто-
коричневые плоды*



*Вкус сладковатый
пряный*

Анис

*Желтовато-серые
плоды*



*Вкус сладкий,
анисовый аромат*

Перец

В зернах и молотый



*Вкус среднежгучий,
жгучий*

Ваниль

*Белый порошок и в виде
трубочек*



*Вкус жгучий, сильно
ванильный аромат*

Цветочные

Гвоздика

*Мелкие морщинистые
коричневые почки*



*Вкус сильно пряный
жгучий*

Шафран.

*Рыльца цветов-
тонкие красные нити*



Вкус горьковатый

Листовые – Лавровый лист



Вкус слегка горьковатый, аромат пряный.

**Коровые –
Корица**

*кора в виде трубочек
или порошка*



Вкус сладковатый пряный

Корневые – Имбирь

*куски корневища или
светло-серый порошок.*



Вкус пряный жгучий

ХРАНЕНИЕ

- Хранят пряности в сухих проветриваемых помещениях при температуре 12-17⁰С и относительной влажности воздуха 75%.

ПРИПРАВЫ – к ним относят вкусовые продукты, которые используются в основном для улучшения вкусовых достоинств готовой пищи.

К приправам относят:

- поваренная соль,
- уксусная и лимонная кислота,
- столовая горчица и хрен ,
- майонез, соусы и тд.



✓ **Поваренная соль** – это кристаллическое соединение , содержащее не менее 97% хлористого натрия и других минеральных солей.

✓ **По происхождению:**

✓-каменная(добывают из недр земли)

✓-выварочная(получают упариванием)

✓-самосадочная(добывают со дна соленых озер)

✓-садочная(выпаривание воды океанов,морей,озер)

✓ **По качеству подразделяют на:**

✓-экстра

✓-высший сорт

✓-1 и 2-ой сорт

✓ **Столовая горчица** - получают путем растирания в воде горчичного порошка с добавлением специй.

✓ **Хрен столовый** – получают из очищенных корневищ хрена, измельчая их и добавляя другие компоненты.

✓ **Майонез** – универсальный соус , имеет белый цвет, сметанообразную консистенцию. Готовят из рафинированных растительных масел с добавлением яичных продуктов, соли, сахара, пряностей.

✓

Соусы могут быть:

- Томатные(например кетчуп)
- Фруктовые
- Деликатесные
- Аджика



Хранят приправы при температуре от 0 до 10° С в затемненных помещениях , влажность 75- 80 %.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



К алкогольным напиткам относят:

*спирт, водку, ликероводочные изделия,
коньяки, виноградные вина.*



Спирт – получают спиртовым брожением сахаросодержащих продуктов - сахарной свеклы , сахарного тростника, картофеля, зерна, патоки, мелассы.

Водка – это смесь этилового спирта с умягченной водой, обработанная активированным углем и профильтрованная.

Различают 2 группы:

-обыкновенная

-особая



✓ **Ликеры** – это среднеалкогольные напитки, полученные путем настаивания спирта на смеси различных пряностей, плодах с добавлением эфирных масел.

✓ Изготавливают с применением молочных, яичных продуктов, эмульгаторов, ароматизаторов.

✓ **Подразделяют на:**

✓ -крепкие

✓ -десертные

✓ -кремы



*ВИСКИ — КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬНЫЙ
НАПИТОК С СОДЕРЖАНИЕМ СПИРТА 45%.
ПОЛУЧАЮТ ВИСКИ ПУТЕМ ВЫДЕРЖКИ
ХЛЕБНОГО СПИРТА (ИЗ РЖИ, КУКУРУЗЫ
ИЛИ ИХ СМЕСИ) В ОБУГЛЕННЫХ (С
ВНУТРЕННЕЙ СТОРОНЫ) БОЧКАХ В
ТЕЧЕНИЕ*



ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА-
СРЕДНЕАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ,
ПОЛУЧАЮТ СПИРТОВЫМ
БРОЖЕНИЕМ ВИНОГРАДНОГО СОКА
ИЛИ МЕЗГИ.
Вина подразделяют на :

- **Натуральные и специальные.**
- **Игристые вина.**
- **Коллекционные.**



АССОРТИМЕНТ ВИН



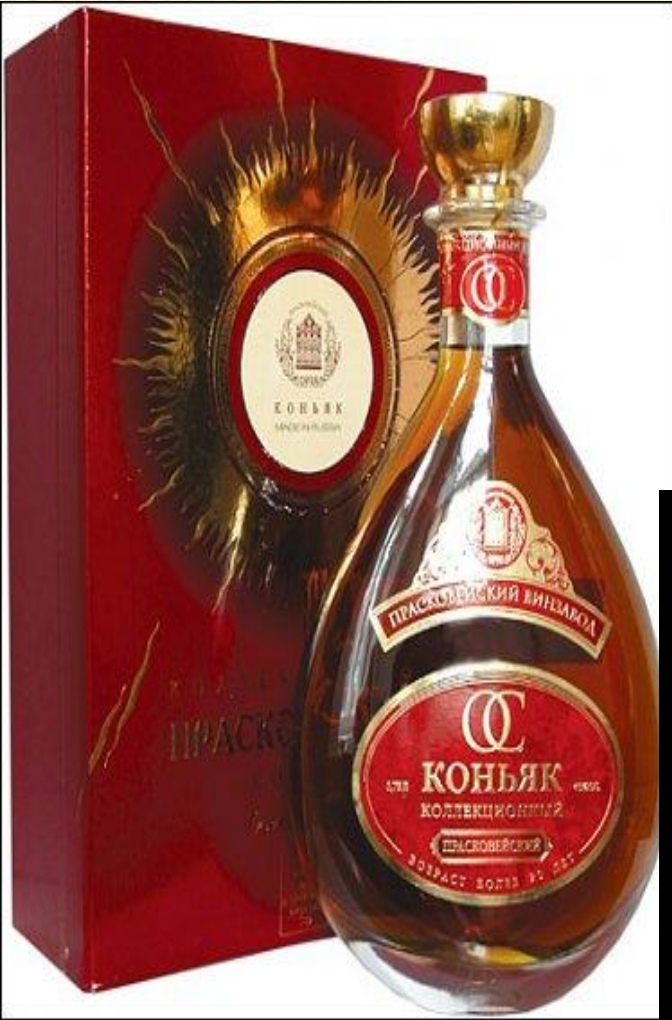
Y-TVER



**КОНЬЯКИ- ЭТО КРЕПКИЕ
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ(СПИРТА 40
ДО 57%), ПОЛУЧЕННЫЕ ИЗ
КОНЬЯЧНЫХ СПИРТОВ,
ВЫДЕРЖИВАЮТ НЕ МЕНЕЕ 3 ЛЕТ В
ДУБОВЫХ БОЧКАХ.**



АССОРТИМЕНТ КОНЬЯКА

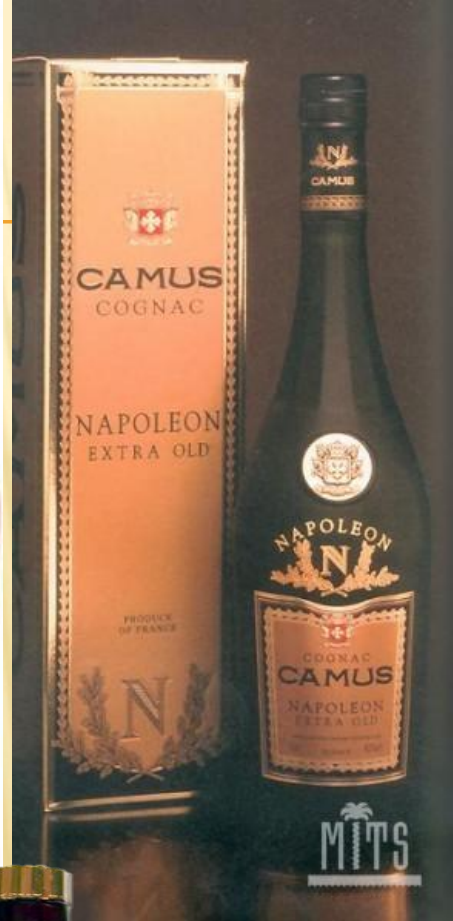


400x468 64kb JPEG





<http://uraltransmash.ru>



СЛАБОУАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

✓ Это напитки,
содержащие не более
7% этилового спирта.
Наиболее
распространенным из
этих напитков
является пиво.



Пиво – пенистый напиток, приготовленный из солода, хмеля, воды и пивных дрожжей.

Содержание спирта от 0,4 до 7%.

Безалкогольное пиво содержит спирта не более 0,4 %.



**В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ СЫРЬЯ ПИВО
ВЫРАБАТЫВАЮТ ДВУХ ВИДОВ :**

**Светлое- цвет
желто-
коричневый,
вкус- с горечью.**

**Темное- цвет-
коричневый, вкус
сладковатый с
карамельным
привкусом.**

Пиво



**КВАС – ЭТО СТАРИННЫЙ РУССКИЙ
ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК, СОДЕРЖИТ ОТ 0,4 ДО
0,6% СПИРТА.**

*ХРАНЯТ КВАС ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 2...12° С С УКАЗАНИЕМ СРОКОВ
ХРАНЕНИЯ НА МАРКИРОВКЕ.*



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Безалкогольные напитки - это разнообразные по сырью, составу, свойствам и технологии приготовления напитки.

Они обладают освежающими, жаждоутоляющими и тонизирующими свойствами.

Некоторые из них обладают лечебными свойствами.

К безалкогольным напиткам относятся :

- Минеральные воды,
- Фруктовые соки,
- Напитки,
- Нектары,
- Газированные напитки.



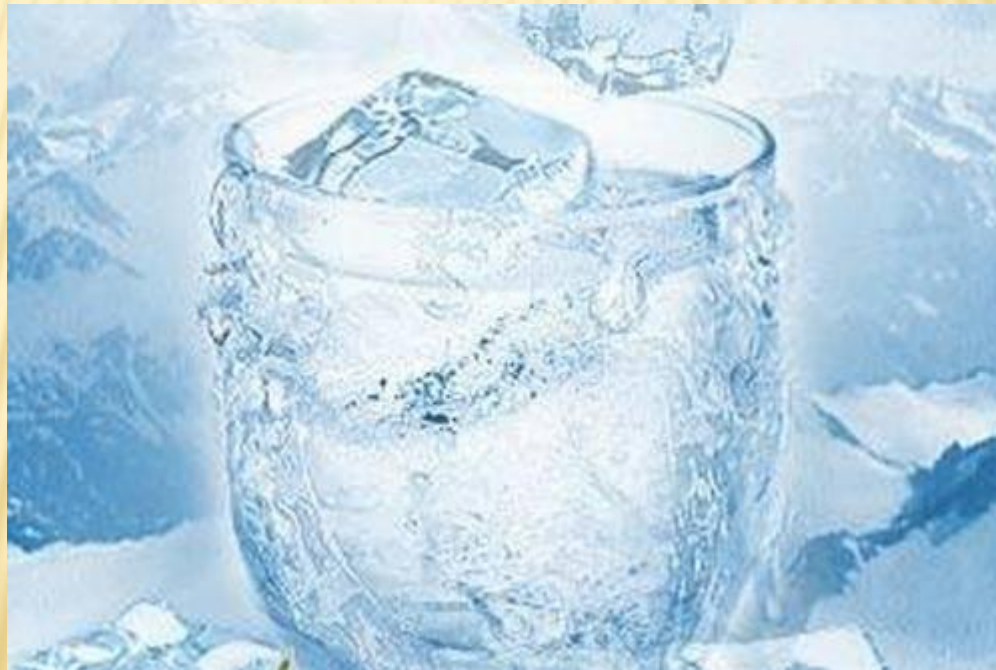
Сок- получают переработкой плодов, ягод и обладают диетическими и лечебными свойствами.

Содержат углеводы , минеральные вещества, витамины С, Р, группы В, органические кислоты и др.



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА – ЭТО РАСТВОРЫ В ВОДЕ МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ И ГАЗООБРАЗУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ.

В зависимости от происхождения различают минеральные воды природные (естественные), которые добываются из природных подземных источников, и искусственные.



ФРУКТОВЫЕ НЕКТАРЫ-СОДЕРЖАТ ФРУКТОВЫЙ СОК (25-50%),ПИТЬЕВУЮ ВОДУ, САХАР (ОТ10-30%), ДЛЯ УСИЛЕНИЯ ВКУСА, СПЕЦИАЛЬНЫЕ КИСЛОТНЫЕ ДОБАВКИ.

ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ- СОДЕРЖАТ ОТ 10-30% ФРУКТОВЫХ СОКОВ, ПИТЬЕВУЮ ВОДУ, САХАР, АРОМАТИЗАТОРЫ И КРАСИТЕЛИ.

МОРСЫ – ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ, КОТОРЫЕ СОСТОЯТ ИЗ ПЛОДОВО- ЯГОДНЫХ СОКОВ (НЕ МЕНЬШЕ 20%),ВОДЫ И САХАРА.



Газированные напитки - получают с использованием
плодово-ягодных соков, сиропов, сахара,
ароматических веществ, красителей, пищевых
кислот, газированной питьевой воды.

ХРАНЯТ НАПИТКИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 2...12° С с УКАЗАНИЕМ СРОКОВ
ХРАНЕНИЯ НА МАРКИРОВКЕ.

