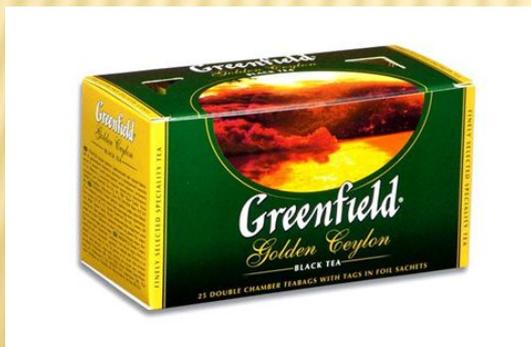


# ***ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ***

- 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.*



by ProFig

***Вкус пряный жгучий***

# ХРАНЕНИЕ

---

- Хранят пряности в сухих проветриваемых помещениях при температуре 12-17<sup>0</sup>С 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

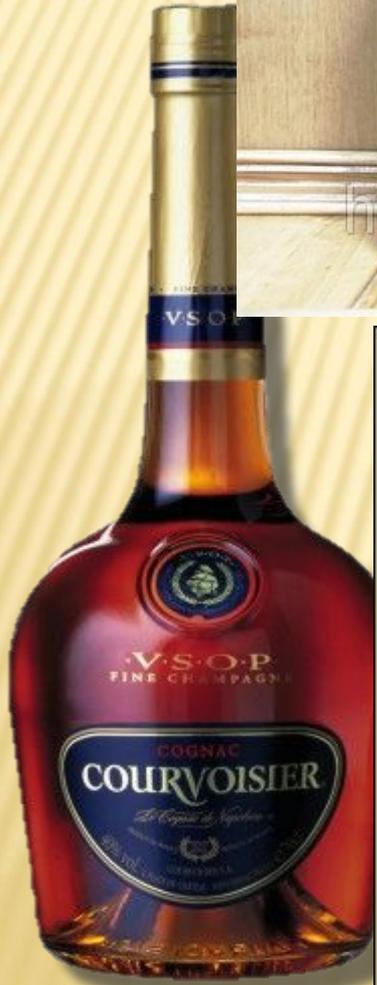
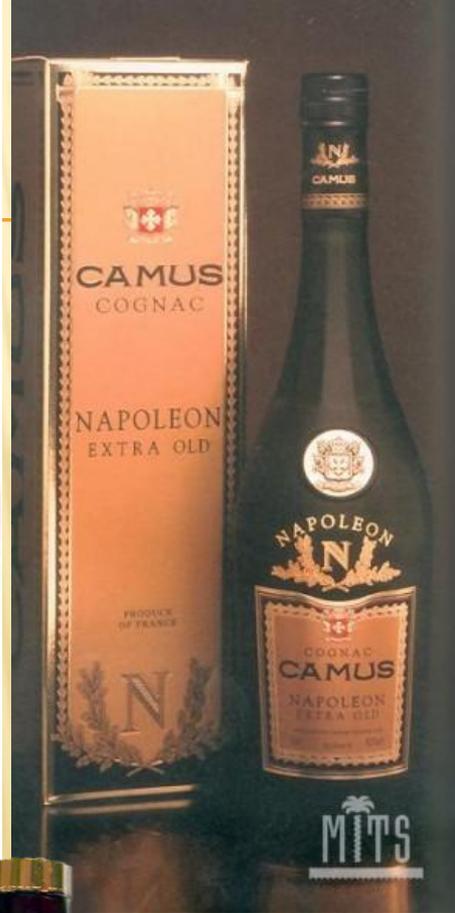


400x468 64kb JPEG





<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.



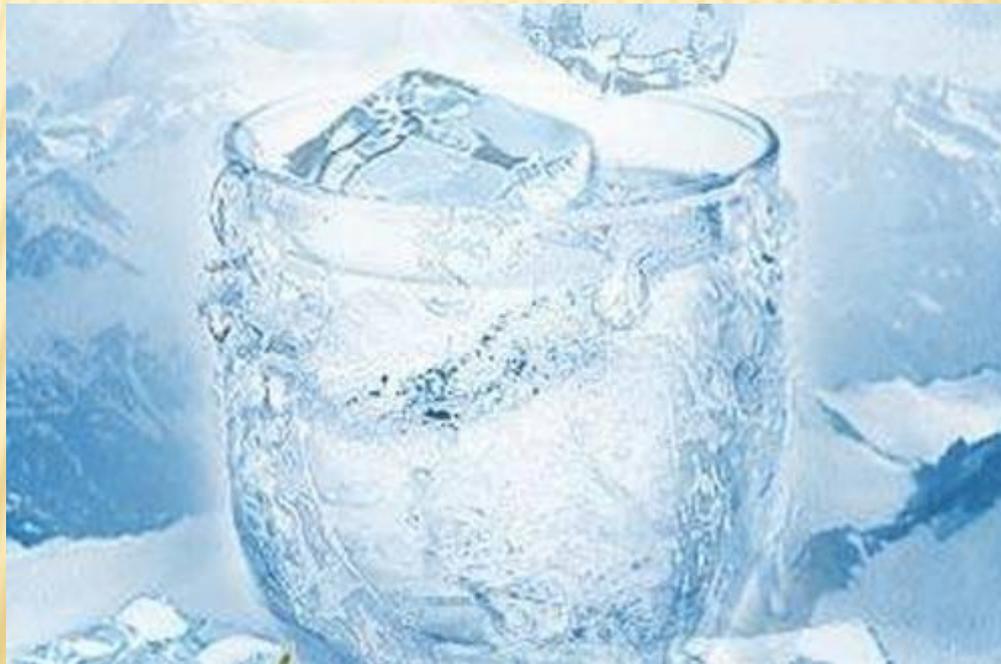
Сок- получают переработкой плодов, ягод и обладают диетическими и лечебными свойствами.

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.

