

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/diplomnaya-rabota/172587>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 3

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА ЧАЯ 5

1.1 Потребительские свойства и пищевая ценность черного чая 5

1.2 Классификация и ассортимент черного чая 8

1.3 Факторы, сохраняющие качество и безопасность черного чая 10

2 АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЧЕРНОГО ЧАЯ, РЕАЛИЗУЕМОГО В МАГАЗИНЕ ООО «ВАЛЕНТИНА» Г. НОВОСИБИРСК 14

2.1 Техничко-экономическая характеристика магазина ООО «Валентина» 14

2.2 Анализ ассортимента черного чая, реализуемого в магазине «Валентина» 17

2.3 Объекты исследования и методы испытания 21

2.4 Результаты оценки качества черного чая и разработка мероприятий по обеспечению его качества 22

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 26

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 28

В мире существует около 1500 различных сортов чая. Но почти все они изготавливаются из одного и того же растения - *Camellia Sinensis*.

Отличается только способ обработки и климатические условия выращивания.

Черный чай, прежде чем попасть на стол, проходит сложную обработку, которая включает в себя несколько этапов.

Главным является ферментация - биохимический процесс, который придает напитку привычный вкус и цвет.

Калорийность черного чая зависит от крепости заварки, но диапазон небольшой - 0-1 килокалории на 100 грамм.

Некоторые варианты употребления напитка и энергетическую ценность представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Энергетическая ценность чая в зависимости от вариантов потребления

Продукт Калорийность

Листовой чай с сахаром (1 ложка) 33-35 ккалорий

Листовой с двумя ложками сахара 63-65 ккал

Листовой с нежирным молоком (3 ложки) Около 35 ккалорий

Листовой и 2 ложки сгущенки 80 ккал

Листовой чай с медом (1 ложка) 25 ккал

Листовой чай с лимоном 4 ккал

Черный с добавками (бергамот, мята) 2 ккал

Состав черного чая представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Состав черного чая

Наименование показателя Характеристика

Жиры 0,00 г

Белки 0,00 г

Углеводы 0,00 г

Вода 97,89 г

Зола 2,11 г

Правильно приготовленный напиток имеет множество полезных свойств:

- бодрит, активизирует работу мозга;
- улучшает концентрацию и внимание;
- снимает головную боль;
- усиливает кровообращение в головном мозге;

- укрепляет иммунитет;
- предупреждает риск развития кариеса;
- улучшает выведение лишней жидкости из организма, стимулируя почечную деятельность;
- уменьшает боли в мышцах;
- нормализует пищеварение при расстройствах желудка;
- помогает бороться с депрессией, усталостью и переутомлением;
- очищает организм от вредных веществ;
- улучшает общее состояние организма.

В черном чае содержатся следующие полезные элементы:

- алкалоид кофеина (дарит бодрость);
- дубильные вещества (танин, катехины, полифенолы) занимают от 15 до 30 % состава, благодаря им напиток имеет терпкий вкус (в частности, влияет ферментированный танин); дубильные вещества «затормаживают» процессы старения и развития опухолевых заболеваний оказывают бактерицидные, вяжущие свойства, нормализуют давление, улучшают работу надпочечников, стимулируют обмен веществ;
- аминокислотная группа (17 аминокислот, включая глютаминовую, благоприятно воздействующую на нервную систему);
- эфирные масла;
- витамины (C, B1, B2, K, PP, пантотеновая кислота);
- минералы.

Во всем мире существует множество полезных и вкусных сортов черного чая, его купажей. Производством этого напитка занимаются многие страны мира. Для большинства жителей России, наиболее знакомым является цейлонский чай, но на острове Шри-Ланка его стали выращивать относительно недавно. Истоки чайной культуры уходят корнями в древнюю историю Китая. Именно эта страна является поставщиком четверти мирового объема заварных листов и производит самое большое количество видов и сортов чая. Чтобы черный чай раскрыл характеристики в полной мере, его следует правильно заваривать: во-первых, для приготовления ароматного насыщенного напитка используется только фарфоровая посуда, так как в ней не происходит реакции окисления. Чай заваривается водой, температура которой 90-95°C, и ни в коем случае не кипятится. Настой выдерживается в течении 3-5 минут, после чего становится полностью готов подарить свой вкус и совершенно неповторимый.

Черный чай - один из самых популярных напитков, но и он имеет противопоказания. Прежде всего это индивидуальная непереносимость кофеина. Симптомы непереносимости: головная боль, длительная бессонница, тремор рук, шум в ушах, учащенное сердцебиение.

Также среди противопоказаний выделяют детский возраст (до 12 лет). Это связано с тем, что в чае содержится кофеин, из-за которого возбуждается нервная система, поэтому после употребления напитка дети становятся беспокойными.

Лучше отдать предпочтение специальным отварам и смесям, которые рекомендует врач-педиатр.

1.2 Классификация и ассортимент черного чая

Характеристики черного чая по типу исходного сырья и технологии переработки:

- байховый рассыпной -листовой, мелкий и ароматизированный;
- гранулированный - листовый и чайная крошка (пыль);
- прессованный - плиточный, таблетированный, кирпичный;
- экстрагированный -экстракт жидкий или сухой.

Наиболее популярный среди жителей Европы, в том числе, России вид - это черный байховый чай. Свое название вид получил от китайского слова «бай-хоа», которое означает «белые реснички».

Так называют бело-серебристые волоски, находящиеся на нижней стороне листа чанного растения (большая их концентрация сосредоточена на верхушках побегов и почках).

Международная классификация черного байхового чай:

- А (TGFOR TFOP GFOP FOP OP OPA FP P PS S) - листовый чай, содержащий типсы (почки) и большие скрученные листья, при заваривании пластины разворачиваются, имеют крупный размер, плотные;
- В (TGFBOP TGBOP GFBOP TBOP GBOP FBOP BOP BOPA BP 1 BP BPS BT BM) - измельченный типсовый чай, содержит мелкие пластины с черешками и волокнами;
- С (TGOF GOF FOF OPF PF FBOPF BOPF BPF FF F BMF) - очень мелкий, смешанный;
- D (BOPD Dust 1 PD Dust Dust 2 FD CD RD) - крошка, пыль, дробленые волокна.
- Е - гранулированный, горохообразный.

Также черный чай различают по сортам и видам.

Виды черного чая:

- 1) Крупнолистовой. Напиток сохраняет в себе все максимально полезные свойства, у него отличный вкус и нежный аромат, насыщенный оттенок;
- 2) Чай в гранулах или привычнее гранулированный;
- 3) Пакетированный чай или черная пыль. Напиток получается крепким, насыщенным
- 4) Чай броукен;
- 5) Фэннинг. Это мелкий вид чая, который заваривается гораздо быстрее других сортов.

Также черный чай, вне зависимости от технологии производства, имеет разные сорта.

- 1) Дарджилинг. Это сорт Индийского чая, его собирают четыре раза в год на севере загадочной страны. Самый дорогой чай – это собранный летом. Напиток, который заваривается из осеннего сбора, после сезона дождей, обладает самым мягким вкусом и запахом;
 - 2) Чай Ассам. Такое название он получил, потому что произрастает одноименном штате. Вкус напитка будет нежнее, если в него добавляют молоко.
 - 3) Сиккимский сорт чая. Это дорогой сорт, он распространен в странах Европы. Основное отличие чая – его светлый оттенок;
 - 4) Черный чай кенийских сортов. Напитку характерен горьковатый привкус;
 - 5) Цейлонский чай. Это самый известный сорт, известный многим по пачке, на которой изображен слон.
 - 6) Китайский черный чай или как его еще называют пуэр. Технология производства готового продукта очень сложная, что делает чай дорогим напитком. У него специфический вкус и аромат, поэтому только настоящие гурманы могут оценить его восхитительные вкусовые качества.
- Аромат у готового чая затхлый, но китайцы дали ему название «благородный запах старого дома». Стоит отметить, что это единственный сорт чая, на который постоянно растет цена.

1. ФЗ РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей»
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
3. ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия.
4. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Абоимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с
5. Афанасенко, И. Д. Торговое дело. Учебник / И.Д. Афанасенко, В.В. Борисова. - М.: Питер, 2015. - 384 с.
6. Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. Учебник. - М.: Исследования продовольственных товаров. М.: Экономика, 2015. - 350с.
7. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.
8. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: Инфра-М, Форум, 2014. - 104 с.
9. Герасименко, В. В. Ценообразование / В.В. Герасименко. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 422 с.
10. Гурская, С. П. Правила торговли и защита прав потребителей / С.П. Гурская. - М.: Вышэйшая школа, 2015. - 192 с.
11. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016.— 336 с.
12. Качурина, Т. А. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. - М.: Academia, 2013. - 160 с.
13. Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2014. — 177 с.
14. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 97 с
15. Мальцева, С. В. Инновационный менеджмент : учебник для академического бакалавриата / под ред. С. В. Мальцевой. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 527 с.
16. Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 492 с.
17. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник / О. В. Памбухчиянц. — 9 е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 288 с.
18. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016.

– 108 с.

19. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/ под ред. А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, С.С. Шипилова – ПрофОбрИздат, 2015- 464с.

20. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. – 108 с.

21. Управление персоналом: учеб.-метод. пособие / И.Б. Тесленк; Владим. гос. ун-т им. А. Г. и Н. Г. Столетовых. – Владимир: Изд-во ВлГУ, 2015. – 80 с.

22. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Товароведение непродовольственных товаров: учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко. - Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. - 540с.

23. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. – Ростов – на – Дону.: Учебное пособие, 2014.- 145 с.

24. Яковенко, Н. В. Кассир торгового зала / Н.В. Яковенко. - М.: Academia, 2016. - 224 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/172587>