**Голубенко А.М.**

Полтавський університет економіки і торгівлі, студентка

Науковий керівник:

Бірта Г.О., д.с.-г.н., професор

**АСОРТИМЕНТ ТА ЯКІСТЬ ВАГОВОГО ЧАЮ**

В світі немає іншого напою, який був би такий популярний і улюблений всіма народами і у всі часи, як чай. Кофеїну в чаї небагато, але цілком достатньо, щоб дух залишався бадьорим, а голова свіжою. Завдяки цим і іншим властивостям, чай є чудовим оздоровчим напоєм. Крім того, що чай достатньо простий в приготуванні, економічний, гігієнічний і багатий багатьма корисними речовинами. По оцінках учених, в чайному листі міститься близько трьохсот інгредієнтів, включаючи білки, жири, більше 10 видів вітамінів, а також чайний фенол, теїн і ліпідні цукру.

Існує спеціальна класифікація чаїв, яка залежить від того, на якій плантації було зібрано врожай - високогірній чи рівнинній, з якого листя та яким способом були виготовлені чаїнки, а також який настій з них можна отримати. Ще одним важливим показником для класифікації чаїв, зокрема їх розрізненні за кольором, є ферментація - процес хімічних змін, які відбуваються з листками чаю при сушінні та подальшій обробці. За ступенем ферментації розрізняють чай – білий, зелений, жовтий, бірюзовий, червоний і чорний.

Білий чайотримують, стимулюючи процес ферментації спеціальним режимом просушування. Проте колір чаю багато в чому визначається ступенем ферментації, яка у разі білого чаю складає всього 5-7%. Зелений чайне зазнає ферментації. Його просто зав'ялюють, таким чином повністю зупиняючи процеси бродіння просмажуванням і просушуванням. Чайні листки, які пройшли повну ферментацію, стають чорним чаєм. Жовтий чайготують, в основному, в Китаї. Цей вид вважається одним з кращих за своїми смаковими, ароматичними i цілющими властивостями.

Словосполучення «у лун» означає «чорний дракон». Згідно сучасної класифікації, дана група чаю відноситься до розряду напівферментованих (на 25-40%) або бірюзового чаю.

Червоний чай виробляють тільки в Китаї. Він поєднав в собі органолептичні властивості чорного i зеленого чаїв. Ферментація такого чаю досягає 45-50%. Ароматизований чайвиготовляють із основи - цейлонського чи китайського чаю з міцним настоєм - та натуральних ароматизаторів, які добувають із подрібнених плодів, квіткових пелюсток, ягід, прянощів та іншого. В результаті технологічної переробки чайного листя одержують так звані «фабричні сорти чаю». Потім з них на чаєрозважувальних фабриках завдяки купажуванню одержують торгові сорти, які i йдуть на реалізацію безпосередньо споживачам.

Зараз в Україні виробляються власні торгові сорти чаю або закупляються готові торгові сорти чаю у виробників. Під час закупівлі чаю фабричних чи торгових сортів різних найменувань важливе значення має правильна оцінка їхньої якості. Починають оцінювати якість з визначення зовнішнього вигляду.

Перш за все, треба навчитися відрізняти свіжий чай від старого, а справжній - від підробленого. Листя свіжого чаю - яскравого кольору, хорошої форми і досить щільної структури. У старого чаю листя тьмяне, різної форми, тверде. Свіжий чай на дотик м'який і «живий»: його досить складно розкришити, розтираючи в долоні. Старий чай сухий, він легко перетворюється на порошок. При заварюванні свіжий чай швидко дає яскраво виражений чистий аромат і м'який смак, листя розгортається, чайний розчин прозорий, і замість нефритового, поволі набуває жовтуватого відтінку. У старого чаю запах приглушений, листя мляве, рідина каламутна. Тільки що заварений старий чай має глухий жовтий відтінок.

Найперше, на що слід звернути увагу — ціна. Добрий чай не має коштувати менше трьох гривень за 10 грамів. Дуже важливо, як він упакований. Найліпший варіант — упаковка з фольги або пергаменту. Листочки хорошого чаю обов’язково мають бути скручені, але не плоскі і не різані. І ще один секрет: добрий чай має бути свіжим, адже смак він зберігає лише впродовж двох років.

Відмінний чай складає не більше за 20 відсотків загального об’єму ринку, ще 60 відсотків – чай посередньої якості. Ті 20 відсотків, що залишилися – чай дуже низької якості.

Під час виробництва ексклюзивних купажів, до проблеми якості листя долучається ще й нестабільність врожаїв у різних країнах, а також постійні коливання цін на чайне листя. Ті-тестери створюють купажі, щоб отримати букет смаку та аромату, взявши усе найкраще від чаїв з кожної країни.

Напевно тільки Китай виробляє всі види чаю. Японія спеціалізується головним чином на зелених байхових чаях, а також виготовляють червоні і жовті. Шрі-Ланка та Індонезія випускають тільки чорні. В Лаосі є синій чай.