

АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЧАЙНОЇ ПРОДУКЦІЇКолісник С. С., Янкавець О. О.

Комунальний заклад «навчально-виховний комплекс:
загальноосвітня школа І–ІІ ст. – ліцей № 7 Вінницької міської ради»
yankavec88@mail.ru

Робота присвячена якісному аналізу чайної продукції, яка є найпоширенішим продуктом у Світі.

Мета досліджень – оцінка якості чаю різних виробників за різними показниками.

Для досягнення сформульованої мети були поставлені наступні завдання:

1. Зробити аналіз вітчизняної та світової літератури з питань теми;
2. Виконати оцінку якості чайної продукції за органолептичними і фізико-хімічними показниками:

- наявність синтетичних барвників;
- якісна реакції на кофеїн і вивчення будови його кристалів;
- вивчення кислотно-лужного балансу;
- кількісне визначення рутину.

На підставі досліджень були отримані наступні результати.

1. Найвищий показник якості чайної продукції у Amway (USA) ENGLISH BREAKFAST TEA (зразок № 4), найнижчий у HUA FANG YUAN (Tieguanyin) зразок № 6.
2. У зразках чаю № 2, № 4 виявлена фальсифікація барвними речовинами, а у зразку № 3 виявлена як фальсифікація барвними речовинами так і наявність природного кофеїну.
3. В усіх зразках чаю, незалежно від часу кількість вітаміну С не змінюється, про що свідчить показник рН.
4. У зразку № 4 найвищий кількість вітаміну Р у порівнянні з іншими зразками, а найнижча у зразка № 1.