

Т.А. Кундиловська, канд. техн. наук (ОНЕУ, Одеса)  
Г.І. Брусенська (ОНЕУ, Одеса)

## ВИЗНАЧЕННЯ КРИТЕРІЇВ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ЧАЮ ЗЕЛЕНОГО

Критерії ідентифікації – показники, які об'єктивно характеризують суттєві ознаки товару й дають можливість відрізнити його від аналогічного товару. Ідентифікацію чаю зеленого байхового проводять за такими критеріями:

- інформаційність (повнота нанесення інформації) – для встановлення країни походження чаю;
- органолептичні показники за 10-бальною шкалою – для встановлення відповідності фактичного гатунку чаю зеленого;
- анатомо-морфологічні показники – для ідентифікації чаю за місцем вирощування;
- фізико-хімічні показники (масова частка кофеїну, таніну та загальний вміст поліфенольних сполук) – як характеристичні показники зеленого чаю.

Комплекс фізико-хімічних властивостей та органолептичних показників є основними об'єктивними критеріями ідентифікації та чинниками формування споживчої (фізіологічної) цінності, які обумовлюють конкурентоспроможність товару.

Результати досліджень фізико-хімічних показників чаю зеленого байхового наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники якості чаю зеленого байхового

Найменування зразка	Вміст кофеїну, мг/100 мл напою	Вміст таніну, %	Загальний вміст поліфенольних сполук, %
Emperors dream	40,1	10,5	9,9
Green tea	39,3	10,5	9,4
HYLEYS	37,5	10,4	9,1
Qualitea	42,5	12,3	10,1
Flying dragon	35,6	9,7	8,7

Як свідчать результати дослідження, найбільшу концентрацію поліфенольних сполук спостерігаємо у зразка чаю «Qualitea» (ТМ Qualitea, Кволіті цейлон (ПВТ) ЛТД, Коломбо, Шрі-Ланка) – 10,1 %, у цьому ж зразку спостерігаємо і найбільше значення показнику за вмістом кофеїну – 42,5 мг/100 мл напою. Найнижчі значення

показників має зразок «Flying dragon» (TM Greenfield, China National Tea & Native Product Import & Export Corp, Китай) – загальний вміст поліфенольних сполук – 8,7 % та вміст кофеїну – 35,6 мг/100 г напою.

Слід відмітити, що дані фізико-хімічних досліджень добре узгоджуються із даними, отриманими при бальної сенсорній оцінці, зокрема, смаку і аромату, терпкості чаю.

Зразок чаю «Qualitea», що має найвищий загальний вміст поліфенольних сполук та кофеїну, отримав також найвищу бальову оцінку серед досліджуваних зразків – 7,14 балів. Високий вміст кофеїну свідчить про те, що для виготовлення цього зразка чаю використовували верхні листочки чайного куща, у яких вміст кофеїну зазвичай вище, ніж у інших частин чайної рослини. За показником смаку та аромату цей зразок отримав характеристику повного букету, тонкого, ніжного аромату, приємного із терпкістю смаку, що обумовлене високим вмістом поліфенольних сполук, та відповідає гатунку «Букет».

Зразки чаю «Emperors dream» та «Green tea» (TM HUYSON, Хайсон ТІС (ПВТ) ЛТД, Коломбо, Шрі-Ланка) також показали досить високі значення показників за вмістом поліфенольних сполук (9,9 % та 9,4 % відповідно) та кофеїну (40,1 та 39,3 мг/100 г напою відповідно) – та отримали досить високі оцінки за результатами органолептичного дослідження – 5,33 та 5,22 бали відповідно. Також про високий вміст поліфенольних сполук свідчать показники аромату і смаку – нижній аромат, приємний з терпкватістю смак. Ці зразки зеленого чаю відповідають вищому гатунку.

Зразок чаю «HYLEYS» (TM HYLEYS, Рідженсі цейлон (ПВТ) ЛТД, Шрі-Ланка) показав середні результати за показниками вмісту поліфенольних сполук та кофеїну, а також отримав середні бали за результатами дегустаційної оцінки. За органолептичними показниками – приємний аромат і терпкий смак – зразок отримав 4,50 бали. Цей чай відповідає першому гатунку.

Зразок чаю «Flying dragon» показав вміст поліфенольних сполук та кофеїну – 8,7 % та 35,6 мг/100 г настою відповідно. За результатами органолептичної оцінки – приємний аромат і достатньо терпкий смак – отримав 4,14 бали, що відповідає другому гатунку.

Таким чином, встановлено, що найбільш характеристичні фізико-хімічні показники якості чаю зеленого байхового – масова частка поліфенольних сполук, вміст кофеїну та таніну – відносяться до ідентифікаційних критеріїв, які дозволяють підтвердити висновки щодо гатунку та країни походження чаю, отримані з використанням сенсорних методів дослідження.