

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОБОГАЩЕННЫХ ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ

Куприна Екатерина Андреевна,

обучающаяся 2 курса

Плодоовощного института им. И.В. Мичурина

Мичуринский государственный аграрный университет,

г. Мичуринск, РФ

Новикова Ирина Михайловна

старший преподаватель кафедры

технологии продуктов питания и товароведения,

Мичуринский государственный аграрный университет,

г. Мичуринск, РФ

tditv2012@yandex.ru

Блинникова Ольга Михайловна,

зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Мичуринский государственный аграрный университет,

г. Мичуринск, РФ

o.blinnikova@yandex.ru

Аннотация: в статье представлены сведения о чайной продукции и лечебно-травяном сырье при производстве чайных напитков. Дана характеристика растительного сырья, произрастающего в Тамбовской области в целях его дальнейшего применения для производства чайных напитков, его пищевая ценность и целебное действие.

Ключевые слова: черный байховый чай, лечебно-травяное сырье, пищевая ценность, целебное действие.

Чай является самым популярным напитком, который употребляет человек с древних времен [3]. Он имеет изысканный насыщенный аромат, высокие вкусовые качества, а также обладает тонизирующим и лечебным действиями на организм человека.

Специалисты компании Synovate Comcon утверждают, что Россияне входят в число мировых лидеров по употреблению чайной продукции. По данным их опроса, в России пьют чай 94% населения, больше употребляют только в Индии (95%), Индонезии (96%), ОАЭ (97%), а на родине чая, в Китае, лишь 74 %.

Среднестатистический житель России заваривает за год примерно 1 кг чая [6]. Рынок чайной продукции в современном мире очень популярен и разнообразен. Компания «Nielsen Россия» проанализировала производителей чая и сделала вывод о том, что рынок чайной продукции представлен четырьмя компаниями: «Май» (торговые марки «Лисма», «Майский», «Curtis»), «Орими Трейд» («Tess», «Greenfield», «Принцесса Нури (Зита, Гита)»), СДС-ФУДС (дистрибутор торговой марки «Ahmad»), Unilever («Brook Bond», «Беседа», «Lipton»).

В России производство чая происходит в основном за счет импортного сырья. Сырье, ввозимое в Россию, покупается на чайных аукционах по месту выращивания: Китай, Шри-Ланка, Индонезия, Кения, Вьетнам, Индия. Самыми известными и популярными торговыми марками чая среди российских потребителей являются Ahmad, Greenfield, Lipton [11].

Наибольший сегмент рынка занимает черный байховый чай, который обладает классическим вкусом и ароматом. Среди российских потребителей наблюдается рост спроса на зеленые, травяные и фруктовые чаи, которые у многих ассоциируются со здоровым и полезным напитком.

В современном мире одним из самых популярных и эффективных методов улучшения питания и здоровья человека является применение БАД, особенно это касается витаминов и минеральных веществ [7, 12, 16]. Разработка полезных продуктов на основе натуральных и

высококачественных составляющих в настоящее время является очень актуальной для населения нашей страны.

Растительное сырье является богатейшим источником биологически активных веществ (БАВ), которые обладают профилактическими, антиоксидантными и общеукрепляющими свойствами [2, 4].

В растениях выявлено около 5 тысяч флавоноидов – антиоксидантов с широким спектром целебного воздействия, которые обладают противоопухолевыми, противовоспалительными, сосудорасширяющими, иммуностимулирующими, противоаллергическими, бактерицидными свойствами [1, 5].

Множество растений может быть использовано при производстве чайного напитка. Прежде всего, акцентируем внимание на широко распространенный в РФ кипрей узколистный или «Иван-чай» [13, 15]. В народной медицине кипрей узколистный используется как болеутоляющее, обволакивающее, противовоспалительное средство при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки [8, 10]. Также установлено противосудорожное и седативное действие растения. Флавоноиды кипрея оказывают капиллярно-укрепляющее действие, которое лежит в основе противоопухолевого и спазмолитического эффекта [9, 14]. Кумарины придают жаропонижающее, болеутоляющее, сосудорасширяющее, антимикробное действие.

Нами было отобрано лечебно-травяное сырье, произрастающее в Тамбовской области, характеристика которого представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика лечебно-травяного сырья, произрастающего в Тамбовской области

Наименование	Действующие вещества	Целебное действие и применение
Крапива двудомная	Листья содержат витамин С, каротин и др. каротиноиды,	Для повышения обмена веществ, повышает свертываемость крови и

	<p>вит. группы В и К, пантотеную и муравьиную кислоту. В листьях содержатся 5% хлорофилла, более 2% дубильных в-в, железо и фитонциды.</p>	<p>применяется при малокровии, анемии, заболеваниях печени, атеросклерозе</p>
Черная смородина	<p>Листья содержат 0,25% аскорбиновой кислоты, витамин Р, эфирное масло, фитонциды</p>	<p>Применяют как витаминное средство при цинге и других гипо- и авитаминозах.</p>
Малина обыкновенная	<p>Важнейший компонент листьев – дубильное вещество. Плоды содержат ароматические вещества, органические кислоты, витамины В, А, фосфор, калий, кальций, магний, железо.</p>	<p>Листья имеют кровоостанавливающее действие, вследствие этого пригодны для лечения воспалений слизистой оболочки в полости рта. Используют как средство от диареи.</p>
Душица обыкновенная	<p>Содержит 1,2% эфирного масла, аскорбиновую кислоту, дубильные вещества, флавоноиды.</p>	<p>Используют при отсутствии аппетита, атонии кишечника, бессоннице, при нервных расстройствах и простудных заболеваниях.</p>
Тысячелистник обыкновенный	<p>Действующими веществами являются эфирное масло, дубильные вещества, горечи, флавоноиды, соли.</p>	<p>Применяются при заболеваниях кишечника и желчных путей, как желудочное средство для возбуждения аппетита. Также действует как противовоспалительное, дезинфицирующее, бактерицидное и противосудорожное средство.</p>
Тимьян обыкновенный (чабрец)	<p>Содержит эфирное масло (тимол, цимол), флавоноиды, дубильные вещества, олеаноловая и урсоловая</p>	<p>При бронхитах, радикулитах, невритах.</p>

	кислоты.	
Мята перечная	Эфирное масло, флавоноиды, горечи, дубильные вещества. Ментол важнейший компонент в эфирных маслах	Для улучшения пищеварения, против спазма кишечника, тошноты.
Рябина обыкновенная	Витамин С, органические кислоты, эфирные масла, горечи, дубильные вещества, сорбит и парасорбитовую кислоту.	При потере аппетита и расстройстве желудка.
Черника обыкновенная	Плоды содержат флавоноиды, дубильные вещества, органические кислоты, минеральные вещества, витамины и сахар. В листьях содержатся дубильные вещества, флавоны, гликозиды, арбутин, гликозиды, марганец и хром.	Плоды в сухом виде являются средством при диарее. Чай из листьев используют при кашле, желудочных заболеваниях, мочевого пузыря, кожных заболеваниях, как компрессы.
Береза	Почки и листья содержат смолу, эфирное масло, флавоноиды, витамин С, сапонины.	Имеют мочегонное и желчегонное действие.

Российские потребители благосклонно относятся к продуктам с добавлением местного растительного сырья, благодаря многовековым традициям и опыту народной медицины. Функциональные продукты способны предотвратить появление многих заболеваний, а также продлить молодость. Кроме того, они оказывают положительное воздействие на костную, сердечно сосудистую, дыхательную и мочеполовую систему.

Библиографический список

1. Блинникова, О.М. Товароведная оценка плодов рябины обыкновенной как источника ценных микронутриентов при производстве продуктов функционального назначения / О.М. Блинникова // Вестник МичГАУ. – 2013. - №1. – С. 89-93.
2. Блинникова, О.М. Оценка потребительских свойств ягод земляники садовой при замораживании и низкотемпературном хранении / О.М. Блинникова, Л.Г. Елисеева, И.М. Новикова // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. - № 10. – С. 59-63.
3. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
4. Елисеева, Л.Г. Комплексная оценка потребительских свойств селекционных сортов рябины обыкновенной / Л.Г. Елисеева, О.М. Блинникова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. - №3 (14). – С. 69-76.
5. Елисеева, Л.Г. Комплексная товароведная оценка плодов жимолости съедобной, выращенной в Центральном регионе РФ / Л.Г.Елисеева, О.М. Блинникова // Товаровед продовольственных товаров. – 2011. - №3. – С. 11 – 17.
6. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.
7. Елисеева, Л.Г. Характеристика функциональной активности разных ботанических сортов ягод земляники садовой / Л.Г. Елисеева, О.М. Блинникова, И.М. Новикова // Проблемы идентификации, качества и конкурентоспособности потребительских товаров: Материалы Международной конференции в области товароведения и экспертизы товаров (2 декабря 2015 г.), Курск 2015 г.; Юго-Западный государственный университет., ЗАО «Университетская книга». – с. – 103-108.

8. Жебелева, И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / В.И. Криштафович, И.А. Жебелева, В.И. Заикина; Под ред. В.И. Криштафовича. - М.: Дашков и К, 2012. - 184 с.

9. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие для высших учебных заведений / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 156 с.

10. Каранян, И.К. Сырье для производства лечебно-профилактических продуктов / И.К. Каранян // Социально-экономические проблемы продовольственной безопасности: реальность и перспектива: Материалы II Международной научно-практической конференции (30 марта 2017 г). – Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета, 2017. – С.315-320.

11. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: учебное пособие / Н.Р. Куликова. - М.: Дашков и К, 2013. - 168 с.

12. Ресурсосберегающая технология переработки яблок / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, В.В. Ананских и др. // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2017. - № 6 (20). - С. 21-28.

13. Рязанова, О.А. Использование местного растительного сырья в производстве обогащенных продуктов / О.А. Рязанова, О.Д Кириличева // Пищевая промышленность. - 2010. - №6. - с. 72-74.

14. Управление качеством пищевых функциональных ингредиентов: *монография* / Л.Г. Елисеева, А.В. Рыжакова, И.А. Махотина, О.М. Блинникова, Ю.Д. Белкин, О.В. Юрина. – М.: Издательство «Палеотип», 2013. – 212 с.

15. Чахова, Е.И. Совершенствование технологии производства чайных продуктов / Е.И. Чахова, И.И. Татарченко, Г.И. Касьянов// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – №2-3. - С. 11-15.

16. Quality of jelly marmalade from fruit and vegetable semi-finished products / O.V. Perfilova, V.A. Babushkin, G.O. Magomedov, M.G. Magomedov

USING OF HERBAL RAW MATERIALS IN THE PRODUCTION OF ENRICHED TEA DRINK

Kuprina Ekaterina Andreevna,

2nd year student of the
Fruit and Vegetable Institute
Michurinsk State Agrarian University,
Michurinsk, RF

Novikova Irina Mikhailovna,

Senior Lecturer of the Department of Food Technology and Commodity,
Michurinsk State Agrarian University,
Michurinsk, RF
tditv2012@yandex.ru

Blinnikova Olga Mikhailovna,

Head of the Department of Food Technology and Commodity,
Michurinsk State Agrarian University,
Michurinsk, RF
o.blinnikova@yandex.ru

Annotation: The article provides information about tea products and herbal raw materials in the production of tea drinks. This was due to the production of tea drinks, its nutritional value and healing effects.

Keywords: black long tea, herbal raw materials, nutritional value, healing effect.

