**Вкусовые товары**

Классификация и пищевая ценность

Группа вкусовых товаров объединяет пищевые продукты, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие воздействие на нервную систему и пищеварительные органы.

Вкусовые товары улучшают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков, улучшают усвояемость пищи.

Классические вкусовые товары (пряности, приправы, чай, кофе, ароматические вещества) обладают очень низкой энергетической ценностью (калорийностью) из-за незначительного содержания в них жиров, белков и углеводов, но они активно влияют как на процессы пищеварения благодаря содержанию эфирных масел, алкалоидов и органических кислот, так и на физиологическое состояние всего организма. Часть товаров этой группы (плодово-ягодные сиропы, вина, ликеро-водочные изделия) имеют не только вкусовую, но и пищевую, энергетическую ценность, так как содержат углеводы, спирт, органические кислоты, витамины и витаминоподобные вещества, зольные элементы.

***Пряности и приправы***

***Пряности*** являются продуктами растительного происхождения, которые обладают сильным приятным ароматом. Пряностям принадлежит большая роль в выведении из организма шлаков и повышении защитных функций организма. Некоторые пряности и их компоненты проявляют лечебные свойства, и их используют для приготовления различных лекарств.

В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, классические пряности делят на следующие группы:

***семена*** – горчица, мускатный орех;

***плоды*** – ваниль, перец (черный, белый, душистый, красный), кардамон;

***цветы и их части*** – гвоздика, шафран;

***листья*** – лавровый лист, розмарин;

***кора***– корица, кассия;

***корни*** – имбирь и др.

К местным пряностям относят пряные овощи (виды лука, чеснок, петрушка, сельдерей, хрен) и пряные травы (укроп, кориандр, тмин, анис, мята, мелисса, базилик, душица и др.). Они, как правило, употребляются в свежем виде в местах выращивания.

К ***приправам*** относят отдельные пищевые продукты, которые используют для улучшения вкуса и аромата пищи: горчица столовая, хрен, поваренная соль, пищевые кислоты, готовые соусы.

***Чай***

Чай – один из наиболее распространенных тонизирующих напитков. Ему присуще высокие вкусовые качества, изысканный аромат, хорошее стимулирующее и лечебное действие.

Чай обладает антисептическим и бактерицидным действием, укрепляет стенки кровеносных сосудов, нормализует жирнокислотный и холестериновый обмен предотвращает образование камней в почках и печени, повышает количество гемоглобина в крови, используется при лучевой болезни, гепатите, дизентерии, ангине, ОРЗ, при желудочных расстройствах. Зеленый чай незаменим при старческой хрупкости капилляров, при гипертонии тяжелых кровоизлияниях.

Чайное растение имеет вид куста высотой до 1 м. Сырьем для производства чая служат молодые трехлистные побеги этого растения. Листья имеют эллипсовидную форму, пилообразные зубчики, на нижней поверхности листа имеются устьица и серебристо – белые одноклеточные волоски длиной до 1 мм («байхоа» - белая ресничка). Отсюда произошло и название «байховый» - рассыпной чай.

По технологии приготовления различают чай *байховый, прессованный и экстрагированный.*

***Байховый чай*** бывает черный, зеленый, желтый и красный (оолонг). Черный и зеленый чай в зависимости от вида чаинок подразделяют на крупный, мелкий и гранулированный.

Байховый чай получают из нежных молодых побегов, на которых расположены неразвившаяся почка и 2-3 молодых листочка. Производят чай из зеленого листа, подвергая его завяливанию, скручиванию, ферментации, сушке, сортировке, упаковке. Ферментация – одна из основных операций, определяющая качество готового чая. Во время ферментации в результате окисливания дубильных веществ чай приобретает коричневый цвет, образуются ароматические вещества, обусловливающие вкус и аромат готового чая. Сушку производят для прекращения ферментативных процессов и удаления лишней влаги.

При изготовлении *зеленого чая* сырье не подвергают завяливанию и ферментации. В нем сохраняются хлорофилл, дубильные вещества, витамин С.

*Желтый чай* сочетает свойство черного и зеленого. По внешнему виду почти не отличается от черного, только чаинки имеют чуть заметный оливковый оттенок.

*Красный чай* вырабатывают только в Китае. Сочетает свойства черного и зеленого чая. Отличительной особенностью является окраска распаренного листа – красная по краям и зеленоватая в центре. Он экстрактивнее черного и ценнее по вкусовым свойствам.

***Прессованный чай*** делят на кирпичный (зеленый), плиточный (черный и зеленый) и таблетированный (черный и зеленый).

***Экстрагированный чай*** – концентрированные жидкие или сухие экстракты черного или зеленого чая. Чайный концентрат представляет собой сиропообразную жидкость из экстракта чая, сахара – песка и лимонного экстракта.

**Характеристика вкусовых товаров**

К вкусовым товарам относятся чай, кофе, какао, пряности и приправы (соль, уксус, горчица и др.), алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Они содержат мало питательных веществ, но способствуют более полному усвоению пищи. Их приятный вкус и аромат оказывают тонизирующее действие на организм, они улучшают или подчеркивают вкусовые особенности кулинарных изделий, в состав которых входят.

***Чай***

Чай — широко распространенный напиток, известный с древних времен. Популярность чая объясняется его тонизирующим действием, благотворным влиянием на пищеварение, отличными вкусовыми и ароматическими свойствами. Важнейшими составными частями чая являются кофеин, эфирные масла, дубильные вещества и витамины. Кофеин чая оказывает возбуждающее действие на организм, способствует расширению сосудов головного мозга, повышает работоспособность сердца, оказывает мочегонное действие. Из дубильных веществ наибольшее значение имеет танин, придающий чаю цвет и вкус, обладающий бактерицидными свойствами. Поскольку эфирные масла, обусловливающие аромат чая, легко окисляются, его необходимо хорошо упаковывать. Чай содержит витамины С, Р, РР, Bi и В2.

Вырабатывают чай байховый — черный и зеленый, прессованный (плиточный) — черный и зеленый и кирпичный— зеленый. В предприятия общественного питания обычно поступает черный байховый чай высшего, 1-го, 2-го и 3-го сортов.

Байховый чай должен иметь однородные правильно скрученные чаинки, тонкий аромат и приятный терпкий вкус. Влажность его не должна превышать 9%, в нем не допускаются плесень, затхлость, посторонние запахи и привкусы. Чай следует хранить отдельно от остропахнущих продуктов, так как он легко воспринимает посторонние запахи.

***Кофе***

Натуральный кофе получают из семян кофейного дерева, растущего ц тропиках. В кофейных зернах содержится от 0,6 до 2,4% кофеина, около 30% экстрактивных веществ, а также некоторое количество сахаров и жира. Кофейные зерна в сыром виде не размалывают, так как они приобретают аромат только после обжаривания. Для сохранения аромата, кофе тщательно упаковывают и хранят отдельно от остропахнущих продуктов.

Сорта кофе получают название от места их произрастания. Особенно славится сорт «Мокко», названный так по наименованию порта Мокко на берегу Красного моря. Наиболее распространенным является колумбийский и бразильский кофе.

Из натурального кофе готовят горячий напиток, в который иногда добавляют 20% цикория (высушенный и размолотый корень этого растения), придающего напитку специфический вкус и аромат. В предприятиях общественного питания готовят кофе на молоке и черный. Последний подают с молоком, сливками, лимоном и другими продуктами. Любители употребляют кофе по-восточному, т. е. сваренный вместе с сахаром и непроцеженный. Подают также холодный кофе с мороженым.

Наряду с натуральным кофе готовят кофе ячменный, желудевый и другие кофейные напитки, которые чаще используют в детском и лечебном питании. Они отличаются высокой питательностью и отсутствием или малым содержанием в них кофеина.

Молотый кофе должен иметь однородную консистенцию, равномерную коричневую окраску, не иметь постороннего запаха. Влажность его не должна превышать 7%.

***Какао***

Какао получают из бобов какао-дерева, которые подвергают ферментации, после чего они темнеют и приобретают характерный аромат. Затем их высушивают, обжаривают, очищают от оболочки (какаовеллы) и измельчают. Какао содержит не менее 20% жира, 23% белков, некоторое количество клетчатки, минеральных и дубильных веществ, а также 2,5% теобромина и кофеина. Из него готовят горячий напиток на молоке.

Из какао приготовляют вкусный и калорийный напиток—. шоколад, который имеет порошкообразную консистенцию. В состав шоколада входит какао-масса, сухое молоко и сахар.

Порошки какао и шоколада должны иметь однородную консистенцию, тонкую структуру помола, приятный, характерный для них запах и вкус. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Для сохранения аромата какао и шоколад тщательно упаковывают и хранят отдельно от продуктов, имеющих резкий запах.

**Пряности**

Пряности придают пище своеобразный, чаще острый вкус и запах. Они представляют собой плоды или семена таких растений, как: перец, лавровый лист, гвоздика, мускатный орех, тмин, имбирь, корица, ваниль, шафран и др.

***Черный перец*** — высушенные незрелые плоды вьющегося кустарника семейства перечных, растущего в тропиках. Они имеют круглую форму (горошек), темно-коричневый цвет, жгучий горький вкус и резкий аромат. В черном перце содержится до 2%-эфирных масел и до 9% алкалоидов. Его используют при приготовлении многих супов (особенно национальных), тушении мяса и овощей, приготовлении соусов, маринадов, студней и других кулинарных изделий. Для подачи к столу и приготовления котлетной массы, различных начинок, мясных и рыбных полуфабрикатов употребляют молотый черный перец.

***Белый перец*** получают высушиванием зрелых плодов того же растения. Он имеет менее острый вкус и более тонкий аромат, чем черный.

***Душистый перец*** — высушенные плоды тропического растения семейства миртовых. Горошины душистого перца крупнее черного, вкус и аромат более нежный. Применяется он в кулинарии при изготовлении соусов, маринадов, блюд из рыбы, дичи и мяса диких животных. Поступает в виде горошка и молотым.

В качестве пряности используют кайенский перец (горький стручковый), который употребляют в целом и резаном виде при изготовлении щей, борщей, блюд из тушеного мяса (особенно национальных), некоторых соусов или подают к столу в виде порошка.

Доброкачественный перец горошком должен иметь круглые, не очень морщинистые зерна, обладать сильным пряным запахом, соответствующим данному виду. Не допускаются посторонние примеси и пыль. Молотый перец должен быть однородным, не мучнистым, а порошкообразным, иметь приятный запах без признаков затхлости. Кайенский перец может поступать в свежем и высушенном видах. Стручки его должны быть неповрежденными, глянцевитыми.

***Лавровый лист*** — это высушенные листья благородного лавра — вечнозеленого дерева, произрастающего на Кавказе и в Крыму. Он содержит азотистые, минеральные и дубильные вещества, а также небольшое количество жира. Пряный аромат лаврового листа обусловливается содержанием в нем до 4% эфирных масел. Его широко применяют при изготовлении супов, приготовлении многих мясных, овощных и рыбных блюд, большинства соусов. Длительная варка лаврового листа ухудшает вкус и аромат приготавливаемых с ним изделий.

Доброкачественный лавровый лист должен быть блестящим, иметь зеленый цвет с сероватым оттенком, пряный аромат и слегка горьковатый вкус.

***Гвоздика****—* высушенные нераспустившиеся бутоны вечнозеленого гвоздичного дерева, культивируемого в тропических странах. Высушенные почки его обладают сильным пряным ароматом — в них содержится до 20% эфирных масел. Гвоздику используют как приправу к маринадам, при изготовлении блюд из дичи и многих национальных блюд.

Гвоздика хорошего качества имеет темный красновато-коричневый цвет, стойкий приятный аромат и жгучий вкус.

***Мускатный орех*** — плод тропического растения, высушенные ядра которого употребляют в качестве приправы. Он имеет приятный вкус и острый пряный аромат. В нем содержится до 3,5% эфирных масел. В пищу мускатный орех вводят в тертом виде. Его используют при приготовлении некоторых белых соусов (соус белый с яйцом), деликатесных холодных блюд (сыр из дичи или птицы) и ряда блюд из рыбы и овощей. Мускатный орех придает кулинарным изделиям вкус и аромат, свойственные только этой пряности.

Мускатный орех должен быть тяжелым, плотным, не иметь червоточин и обладать сильным ароматом. Поверхность его покрыта белым налетом извести, который предохраняет от порчи вредителями.

***Тмин*** — семена травянистого растения семейства зонтичных, обладающие сильным ароматом. Он содержит до 7% эфирных масел. Его употребляют при приготовлении овощных салатов, соленой творожной массы, при мариновании мяса и т. д.

***Имбирь*** представляет собой корневище тропического растения, которое содержит до 3,5% эфирных масел, имеет приятный запах и жгучий вкус. Его используют при приготовлении некоторых видов теста (пряники, кексы), красных соусов, овощных маринадов и ряда национальных блюд. Иногда имбирь употребляют в сочетании с мускатным орехом и кардамоном. Он поступает в виде небольших кусочков или размолотым — готовым к употреблению. Упаковывают имбирь в стеклянную герметически закрытую тару.

***Кардамон*** представляет собой светло-коричневые или светло-желтые коробочки с семенами, обладающими приятным ароматом. Его употребляют при приготовлении некоторых видов теста (пряники, коврижки) и фаршировании рыбы.

***Корица***— кора коричного дерева семейства лавровых, растущего в тропических и субтропических странах. Она содержит до 3,5% эфирных масел, обладает приятным ароматом и сладковатым вкусом. В предприятия корица поступает в виде трубочек и молотой. Ее используют при изготовлении кондитерских изделий, фруктово-ягодных начинок и ряда национальных блюд. Особенно хорошо сочетается корица с яблоками.

Корица в трубочках должна иметь светло-коричневый цвет, гладкую поверхность и приятный тонкий аромат. Молодая корица не должна содержать коричной пыли.

***Ваниль***получают ферментацией и последующим высушиванием недозрелых плодов тропического растения. Аромат ее объясняется присутствием ароматического вещества— ванилина. Ваниль поступает в виде трубочек коричневого цвета, которые вводят в ароматизируемую среду (смесь для мороженого, яичномолочная смесь для кремов и т. д.), проваривают, а затем удаляют. В кулинарной практике чаще пользуются кристаллическим ванилином, представляющим собой белый порошок с запахом ванили. Ванилин, как и смесь его с сахаром (ванильный сахар), употребляют при изготовлении сдобного теста, кондитерских и желированных кремов, пудингов и других сладких блюд, при изготовлении мороженого и некоторых напитков. Для сохранения аромата ваниль и ванилин упаковывают в герметически закрытые металлические коробки.

***Шафран****—* высушенные рыльца крокуса, цветы которого имеют ярко-желтый цвет и сильный аромат. В шафране содержится до 3% эфирных масел. В кулинарии его употребляют как ароматическое и красящее вещество, вводят в изделия из теста (булочки, кексы) и некоторые национальные блюда (плов, чихиртма и др.). Шафраном подкрашивают кондитерские кремы.

Пряности, применяющиеся в кулинарии, не имеют самостоятельного пищевого значения, а придают пище определенный вкус и аромат. Приправы же обладают определенными питательными свойствами, а некоторые повышают калорийность кулинарных изделий. К приправам относятся ароматическая зелень, хрен, соль, уксус и другие пищевые кислоты, горчица, глютамат натрия и др.

***Поваренная соль*** широко употребляется в кулинарии и пищевой промышленности как вкусовой продукт и хороший консервант. Показателем качества соли является ее цвет. Соль «экстра» имеет чистый белый цвет, а в остальных сортах допускаются сероватый или желтоватый оттенки. Все сорта, кроме «экстра», необходимо вводить в пищу в растворенном виде. Раствор должен быть прозрачным, без осадка, запаха и посторонних привкусов. Соль должна быть сухой, сыпучей, не иметь комков. Хранить ее следует в сухом помещении, так как она легко поглощает влагу.

Поскольку соль быстро воспринимает посторонний запах, приготовляют ароматические столовые соли, которые употребляют для ароматизации пищи в период отсутствия свежей зелени. Для этого семена петрушки, укропа и сельдерея хорошо высушивают, размалывают и смешивают с 5—10-кратным количеством поваренной соли. Чесночную и луковую соль получают путем смешивания равных частей поваренной соли и растертого чеснока или лука. Смесь высушивают при температуре 50—60°. Ароматические соли хранят в плотно закрытой стеклянной, керамической или деревянной таре.

***Пищевой уксус*** представляет собой раствор уксусной i кислоты. Промышленность выпускает уксусную эссенцию, 3%-ный и 9%-ный уксусы. Уксусная эссенция является концентрированной кислотой и в общественном питании, как правило, не употребляется. При приготовлении пищи используют 3%-ный уксус, а 9%-ный перед употреблением разводят двукратным количеством воды. Уксус используют при приготовлении борщей, некоторых соусов, для тушения свежей капусты, маринования мяса, для заправки салатов и т. д.

***Ароматические уксусы*** готовят на эстрагоне, сельдерее, укропе. Измельченные семена или зелень ароматических овощей заливают уксусом и настаивают.

***Лимонная кислота*** поступает в кристаллах. Перед употреблением ее растворяют, а раствор процеживают. Лимонную кислоту вводят в белые рыбные, мясные яично­масляные соусы, в слоеное тесто для лучшего набухания клейковины, используют для приготовления рыбы, жареной в тесте, сладких блюд и некоторых других кулинарных изделии.

***Хрен*** поступает в предприятия общественного питания в виде корней, а также в готовом виде в стеклянной, герметически закрытой таре.

***Горчица*** поступает в виде порошка или готовой приправы (столовая горчица). Получают ее из семян сарептской горчицы, из которых сначала отпрессовывают горчичное масло, а затем жмых размалывают в порошок. Специфический жгучий вкус и запах горчицы обусловливаются содержанием в ней эфирного аллилово-горчичного масла, выделяемого при растирании порошка горчицы с теплой водой. Для получения столовой горчицы порошок заваривают, настаивают, после чего воду сливают, а массу заправляют сахаром, солью, уксусом и растительным маслом. Горчицу подают как приправу к закускам, к холодным и горячим блюдам, ее вводят в некоторые соусы.

***Глютамат натрия*** представляет собой натриевую соль глютаминовой кислоты, раствор которой по вкусу и запаху напоминает мясной бульон. Глютамат натрия поступает в чистом виде или в смеси с поваренной солью как белый кристаллический порошок. Введение в пищу глютамата натрия улучшает ее вкус и аромат, играет важную роль в обменных процессах организма. Избыток глютамата в пище может привести к снижению усвояемости белков.

***Укропное эфирное масло*** — слегка желтоватая маслянистая жидкость, имеющая сильный аромат и пряный горьковатый вкус. Употребляется оно для ароматизации супов и соусов.