МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧАЙНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Термины и определения

Tea manufacturing.
Terms and definitions

ГОСТ 18478—85

Взамен ГОСТ 18478—73

МКС 01.040.67
67.140.10
ОКП 97 6930

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 10 октября 1985 г. № 3299 дата введения установлена

01.07.86

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области чайной промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу действия стандартизации или использующих результаты этой деятельности.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов-синонимов стандартизованного термина не допускается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены пометой «Ндп».

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значение используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приведено и в графе «Определение» поставлен прочерк.

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а недопустимые синонимы — курсивом.

Термин	Определение
ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ	
1. **Чай**	Продукт, изготовленный из чайного листа и содержащий танино-катехиновый комплекс, витамины и кофеин
2. **Чайный лист**	По ГОСТ 18474—73
3. **Сортовой чайный лист**	По ГОСТ 18474—73
4. **Несортовой чайный лист**	По ГОСТ 18474—73
5. **Байховый чай**	Рассыпной чай, получаемый сортированием полуфабриката байхового чая
6. **Полуфабрикат байхового чая**	Полуфабрикат, получаемый завяливанием или фиксацией, скручиванием, измельчением, сортированием сортового чайного листа и сушкой
7. **Черный чай**	Байховый чай, при получении которого применяются завяливание и ферментация сортового чайного листа
8. **Зеленый чай**	Байховый чай, при получении которого применяется фиксация сортового чайного листа

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Переиздание.

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Термин	Определение
9. **Желтый чай**	Байховый чай, при получении которого применяется совместное скручивание фиксированного и завяленного сортового чайного листа
10. **Красный чай**	Байховый чай, при получении которого применяется процесс обжаривания недоферментированного сортового чайного листа
11. **Плиточный чай**	Чай, получаемый прессованием байхового чая
12. **Кирпичный чай**	Чай, получаемый пропариванием и прессованием лао-ча
13. **Лао-ча**	Полуфабрикат, получаемый обжариванием несортового чайного листа
14. **Экстракт чая**	Вытяжка растворимых в воде веществ чая
15. **Жидкий концентрат чая**	Чай, вырабатываемый фильтрацией экстракта чая и его концентрированием до технологической нормы
16. **Растворимый чай**	Чай, вырабатываемый фильтрацией и сушкой экстракта
17. **Ароматизированный чай**	—
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ	
18. **Завяливание сортового чайного листа** Ндп. Завялка	Обработка чайного листа температурой порядка 38 °С—48 °С, сопровождающаяся изменениями химического комплекса и потерей влаги сортового чайного листа
19. **Скручивание сортового чайного листа** Ндп. Скрутка	Разрушение тканевой структуры сортового чайного листа и придание ему характерной завитой формы
20. **Ферментация сортового чайного листа**	Окисление химических веществ сортового чайного листа под действием собственных ферментов и кислорода воздуха
21. **Фиксация сортового чайного листа**	Обработка сортового чайного листа горячим увлажненным паром для инактивации ферментов
22. **Обжаривание чайного листа**	Кратковременная обработка чайного листа при повышенных температурах
23. **Сортирование чая** Ндп. Сортировка чая	—
24. **Купаж чая**	Смешивание однородных по виду и близких по качеству отсортированных партий полуфабриката байхового чая для получения марки чая
25. **Прессование чая** Ндп. Прессовка чая	Придание чаю формы кирпича или плитки установленного размера и плотности
26. **Пропаривание лао-ча** Ндп. Пропарка лао-ча	Обработка паром дозированных партий лао-ча
27. **Выдержка кирпичного чая**	Выстаивание кирпичного чая в пресс-формах в течение установленного срока для получения плотного и гладкого кирпича чая
28. **Выбойка кирпичного чая** Ндп. Выбой кирпичного чая	Выталкивание кирпичного чая из пресс-форм с помощью специального приспособления
29. **Обрезка кирпичного чая** Ндп. Обрезка кирпича	Подравнивание боковых сторон кирпичного чая
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЧАЯ	
30. **Марка чая**	Сорт чая, являющийся смесью однородных по виду и близких по качеству отсортированных партий полуфабриката байхового чая, составленной по одному наряду производственной лаборатории
31. **Аромат чая**	—
32. **Вкус чая**	—
33. **Цвет настоя чая**	—
34. **Разварка чая**	Показатель качества чая, определяемый титестером по цвету обваренного чайного листа полуфабриката байхового чая или байхового чая
35. **Внешний вид чая** Ндп. Уборка чая	Показатель качества чая, визуально определяемый титестером по его внешнему виду

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Аромат чая 31
Вид чая внешний 35
Вкус чая 32
Выбой кирпичного чая 28
Выбойка кирпичного чая 28
Выдержка кирпичного чая 27
Завяливание сортового чайного листа 18
Завялка 18
Концентрат чая жидкий 15
Купаж чая 24
Лао-ча 13
Лист чайный 2
Лист чайный несортовой 4
Лист чайный сортовой 3
Марка чая 30
Обжаривание чайного листа 22
Обрезка кирпича 29
Обрезка кирпичного чая 29
Полуфабрикат байхового чая 6
Прессование чая 25
Прессовка чая 25
Пропаривание лао-ча 26
Пропарка лао-ча 26
Разварка чая 34
Скрутка 19
Скручивание сортового чайного листа 19
Сортирование чая 23
Сортировка чая 23
Уборка чая 35
Ферментация сортового чайного листа 20
Фиксация сортового чайного листа 21
Цвет настоя чая 33
Чай 1
Чай ароматизированный 17
Чай байховый 5
Чай желтый 9
Чай зеленый 8
Чай кирпичный 12
Чай красный 10
Чай плиточный 11
Чай растворимый 16
Чай черный 7
Экстракт чая 14

gost.e-ecolog.ru