











Из данной таблицы видно, что содержание водорастворимых экстрактивных веществ в большинстве созданных купажей листового чая (85 %) с восстановленным ароматизированным чаем (15 %) (образцы, ароматизированные экстрактами из листьев бузины черной, цветков гречихи посевной и верблюжьей колючки) больше, чем в контрольных образцах производственных марок чая.

Это подтверждает целесообразность использования

восстановленного чая, получаемого по разработанной технологии, в купажах с листовым чаем.

#### Основной вывод

На основании выполненного комплекса органолептических и физико-химических исследований определена возможность экстрагирования чайных отходов жидкой двуокисью углерода и реализована технология получения восстановленного ароматизированного чая с применением CO<sub>2</sub>-экстрактов.

#### Список литературы

1. Патент на изобретение РФ 2363199. Способ выработки восстановленного ароматизированного чая / М.С. Безкровная, О.И. Квасенков, И.И. Татарченко. Заявка № 2008113033 от 07.04.2008. Опубликовано 08.02.2009. Бюл. № 22.
2. Патент на изобретение РФ 2365150. Способ производства ароматизированного чая / Е.В. Комиссарова, О.И. Квасенков, И.И. Татарченко. Заявка № 2008113042 от 07.04.2008. Опубликовано 08.02.2009. Бюл. № 24.
3. Журавская-Скалова, Д.В. Новая технология экстрагирования биологического сырья / Д.В. Журавская-Скалова, О.И. Квасенков // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований в наука развития современных аграрно-пищевых технологий: сб. материалов науч.-практ. конф. – Углич: СХН, 2007. – С. 111–112.
4. Донченко, Л.В. Технология пектина и пектинопродуктов. М.: ДеЛи, 2000. – С. 32–40.
5. Ильина, И.А. Научные основы технологии модифицированных пектинов. – Краснодар: СКЗНИИСиВ, 2001. – С. 88–156.
6. Космодемьянский, Ю.В. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Колос, 1997. – С. 135–162.

ГОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»,  
350072, Россия, г. Краснодар, ул. Московская, 2.  
Тел./факс: (861) 274-11-64  
e-mail: adm@kgtu.kuban.ru

#### SUMMARY

I.I. Tatarchenko, L.N. Vorobyova, M.S. Bezkravnaia, E.V. Komissarova

#### The Development of technology of reconstituted scented tea production

To produce reconstituted scented tea by using the black elder leaves a consecutive extraction with unpolar liquid CO<sub>2</sub> and potable water resulting in obtaining appropriate extract is done. Tea processing waste is blended with liquid CO<sub>2</sub> extract and pounded. Miscella and tea meal are separated; tea meal is suspended in water solution of citric acid, CaCO<sub>3</sub> and liquid extract of black elder leaves are introduced into suspension. The blend obtained is dried, dried up to a humidity level of 13–15 %, put, saturated with the extract of black elder leaves and separated miscella.

Reconstituted tea, reconstituted tea waste, black elder leaves, CO<sub>2</sub> extract.

Kuban State University of Technology  
2, Moskovskaya Street, Krasnodar, 350072, Russia  
Phone/Fax: (861) 274-11-64  
e-mail: adm@kgtu.kuban.ru