

Дизайн-исследование объекта малой формы

Ушакова Анна Евгеньевна

Студентка 4 курса

Кафедра «Промышленный дизайн»

Московский государственный технический университет Н.Э. Баумана

Власов Максим Эдуардович

Студент 2 курса

Кафедра «Биомедицинские технические системы»

Московский государственный технический университет Н.Э. Баумана

Научный руководитель:

Н.Ю. Терехова, доцент кафедры «Промышленный дизайн»,

А.С. Синельников, преподаватель кафедры «Промышленный дизайн»

Дизайн-исследование объекта малой формы было проведено на примере чайного пакетика. «Чай - это произведение искусства, которое нуждается в руке мастера, чтобы проявить свои благороднейшие качества» - это слова японского ученого Окакура Какузо, который занимался развитием искусств в Японии. Вне Японии его в основном помнят, как автора "Книги Чая" (The Book of Tea). Считается, что предшественник чайного пакетика был изобретён торговцем Томасом Салливаном в 1904 году, причём совершенно случайно. Традиционно чай продавали в больших жестяных банках, но Салливан решил, что будет выгоднее использовать мелкую расфасовку, а в качестве тары применил шёлковые мешочки. Нью-йоркские рестораторы обнаружили, что чай в новой упаковке удобно заваривать прямо в мешочке. Затем этот способ заваривания распространился по всему миру, шёлк был заменён на более дешёвую марлю, а навеска чая уменьшилась до одной порции. Пакетированный чай стал широко использоваться во многих странах.

Целью дизайн-исследования объекта малой формы является поиск интересных решений заваривания чая как с использованием чайного пакетика, так и без него. Основными этапами исследования являются: анализ

аналогов, выбор и проработка лучшего варианта, а также поиск новой концепции чайного пакетика.

Дизайн-исследование производилось среди отечественных и зарубежных производителей пакетированного чая. Были выявлены специфические особенности упаковки чая. Их существует огромное количество, причем в виде необычных конструкций. Некоторые варианты существующих решений аналогов представлены на рисунке.



Рис.1

Часто говорят о «правильном» способе заварки чая, но он у каждого индивидуален. Кто-то заваривает чай в чайнике из исинской глины и только родниковой водой, а кто-то просто заваривает чай в термосе горячей водой из под крана. И все при этом получают удовольствие. Сколько людей, столько мнений!. Технология самого простого способа заваривания чая такова: Кипятят воду до появления больших пузырьков. Температура заваривания чая должна быть около 95°C для таких сортов как Пуэр, Красный чай, Да Хун Пао и других сильноферментированных улунов. Температура заваривания сортов Те Гуанинь, Алишань и другие слабоферментированные улуны Около 90°C . Желтые и белые чаи требуют температуру заварки 85°C , а зеленые чаи - 80°C . Необходимо наполнить горячей водой сосуд , где уже лежит чай (на 150 мл воды берут небольшую щепотку чая), и закройте крышкой. Через 10 минут слейте настой в другую чашку. Для этого лучше воспользоваться ситечком. Чай готов – можно наслаждаться вкусом и ароматом свежеприготовленного чая.

Необходимые условия для того, чтобы чай получился хорошим:

- Хороший качественный чай и свежая вода
- Удобная и чистая посуда из керамики или стекла

- Прогретый заварочный чайник
- Свежеприготовленный кипяток
- Соответствующая сорту чая температура заваривания
- Точное количество сухой заварки
- Оптимальное время настаивания

Это особенно актуально с позиции употребления чайного напитка подавляющим большинством людей на планете. Готовый чайный напиток согласно многим разносторонним исследованиям содержит в своем составе большое количество биологически активных веществ, которые оказывают комплексное воздействие на организм человека. Такое воздействие происходит несколькими способами. Во-первых, при помощи непосредственного попадания различных веществ, входящих в химический состав чая, внутрь организма человека при употреблении напитка. Вторым, менее очевидным способом, является вдыхание с ароматом чая эфирных масел. Обработка ран кожного покрова человека специально приготовленными растворами на основе чайных листьев также способствует проникновению биологически активных веществ в организм человека. Процесс чаепития оказывает воздействие на общее и эмоциональное состояние человека. Таким образом, употребление такого повседневного напитка, как чай, не только благотворно влияет на человека, но и является профилактическим и даже лечебно-медицинским средством. Каждый вид и сорт чая содержит разные соотношения количества и комбинацию тех или иных веществ. К характерным группам таких веществ относятся дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды (в первую очередь чайный кофеин), белки и аминокислоты, биологические пигменты и витамины. Все это и определяет процедуру применения напитка, получаемого завариванием листа чайного листа, в каждом случае с учетом уникальных особенностей конкретного человека и традиций чаепития.

На Востоке считают, что вкус чая напрямую связан с энергетикой и настроением конкретного момента. Заваривание чая требует концентрации внимания и особого душевного подъема. Поэтому необходимо пить чай, только когда этого действительно хочется, и только те чаи, которые нравятся.

Но большинство из нас не соблюдают всех традиций чайных церемоний и для экономии времени пьют чай, используя чайные пакетики.

Достоинства чайных пакетиков выражаются, в основном, в повышении удобства и времени приготовления чая:

- Не требуется никакой дополнительной посуды, кроме питьевой, а также нет необходимости в дозировании чая, поскольку вся процедура заваривания заключается в заливании пакетика кипятком;

- Заварка не даёт чаинок;
- Пакетированный чай удобен в дороге, когда нет возможности заварить обычный чай.
- Использование пакетиков в заведениях общественного питания даёт определённую гарантию качества чая и отсутствия в нём посторонних примесей. Как правило, такой чай заваривается непосредственно клиентом, либо в его присутствии, а после употребления пакетик выбрасывается. Это исключает подмену одного чая другим, уменьшение закладки сухого чая, добавление соды, вываривание старой заварки;
- Использованные чайные пакетики удобно выбрасывать, что существенно в условиях офиса, где не всегда удобно избавляться от заварки и мыть заварочные принадлежности.

В ходе дизайн-исследования были выявлены следующие проблемы:

- Пакетик часто падает в кружку вместе с этикеткой
- Чайный пакетик часто некуда выкинуть, и приходится пить очень крепкий чай
- Пакетик постоянно капает
- Пакетированный чай гораздо дороже, чем такой же по качеству байховый, поскольку выше цена его упаковки.
- Пакетированный чай менее ароматен, так как при хранении маленькими порциями в воздухопроницаемых пакетиках он быстро выдыхается. Ароматизация скрывает этот недостаток, но она не может заменить естественный аромат чая. Дополнительная герметичная упаковка каждого пакетика устраняет проблему, но ещё больше поднимает цену чая.
- Бумага пакетиков содержит клеящие вещества, придающие чаю нехарактерный привкус. Качественная фильтровальная бумага свободна от этого недостатка, но нельзя утверждать, что именно её применяют во всех случаях все производители пакетированных чаёв.
- Можно встретить утверждение, что вкусовые качества чайных листов только тогда полностью раскрываются, когда они свободно плавают в воде.
- Любители чая часто считают сам факт употребления пакетированного чая признаком низкой культуры.
- На изготовление пакетированного чая иногда идут отходы чайного производства: пыль, крошка, получающиеся при производстве байхового чая, хотя объективно эти отходы по составу мало чем уступают чаю, при изготовлении которого они получают.

На рисунках (рис.2-рис.8) представлены аналоги пакетиков чая, разработанные российскими и зарубежными компаниями, такими как TrendHunter, Thinkgeek, Vacuvin и другими :



Рис.2



Рис.3



Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6



Рис.7

Аналог чайного пакетика с названием TeaTitanic, разработанный компанией ThinkGeek в честь легендарного корабля Титаник, представлен на

Рис.8. В него насыпается то количество чая, которое необходимо для оптимального заваривания чая.



Рис.8

На рисунках (Рис.9-Рис.11) представлены приспособления для выжимки пакетика:



Рис.9



Рис.10



Рис.11

На рисунках (Рис.12- Рис.14) показаны различные способы хранения чайного пакетика:



Рис.12



Рис.13



Рис.14

В результате проведенного дизайн-исследования был сделан вывод, что все разработанные на настоящий момент конструкции для пакетированного чая имеют как недостатки, так и достоинства. Необходимо также отметить, что при проведении дизайн-исследования даже такого объекта малой формы, как чайный пакетик, следует принимать во внимание не только его потребительские характеристики, но и воздействие самого чайного листа на организм человека. Наиболее интересным вариантом можно считать разработанный компанией «Trendhunter» таймер для заварки чая, который представлен на рисунке 15 :



Рис.15

Литература

1. В. Папанек. Дизайн для реального мира. – М.: Д.Аранов, 2012.
2. Лора Слэк. Что такое дизайн продукта? - Серия: Справочники по основам дизайна, - АСТ, Астрель, 2008 г.
3. Н. Райли. Элементы дизайна. – М.: Магма, 2004.
4. Судаков К.В. Физиология. Основы и функциональные системы: Курс лекций — М.: Медицина, 2000 - 784 с.
5. <http://www.thinkgeek.com>
6. <http://www.trendhunter.com>
7. <http://www.jonastrampedach.com/>