

СЕКЦІЯ: БЕЗПЕЧНІСТЬ І КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

УДК 663.935

Аліна Белка, Людмила Салєба

Херсонський національний технічний університет, Україна

ОЦІНКА ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНОЇ СМАЖЕНОЇ КАВИ В ЗЕРНАХ

Alina Belka, Liudmyla Saleba

QUALITY ASSESSMENT OF NATURAL FRUITED COFFEE IN BEANS

Близько 60 країн світу випускають приблизно п'ять мільйонів тон кави щорічно, за приблизними оцінками, близько 1,5 млрд. чашок кави випивають щодня по всьому світу. Якість зерен кави, їх хімічний склад та органолептичні властивості відрізняються в залежності від району вирощування. Останнім часом відбувається стрімке насичення ринку України цим товаром. Показники якості та безпеки натуральної кави перевіряються за органолептичними (зовнішній вигляд, смак та аромат) та фізико-хімічними показниками (масова частка вологи, золи, екстрактивних речовин, кофеїну, металевих домішок, крупність помелу та наявність сторонніх домішок і шкідників, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, радіонуклідів).

Кількість імпортерів кави в Україні істотно збільшується із збільшенням кількості ринку споживачів та низьким митом, а тому виникають проблеми зі справжністю кави, яка споживається населенням. В наш час можуть зустрічатися різні види фальсифікації кави від асортиментної до інформаційної. Підміною натуральної кави при асортиментній фальсифікації можуть бути рослинні компоненти: цикорій, буряк, морква, хлібні злаки, шипшина, насіння бобових, соя, жолуді; палений цукор тощо. Дефекти смаженої і розчинної кави найчастіше обумовлені низькою якістю сирової кави, порушенням технології виробництва або режимів обсмажування.

Об'єктами даного дослідження було обрано три зразки натуральної смаженої кави в зернах закордонного та вітчизняного виробництва: №1 – кава натуральна смажена в зернах Ferarra Caffè, «Арабіка 100 %», середнього обсмаження, вищого гатунку, ТМ «FERARRA» (країна походження Індія, Бразилія); №2 – кава натуральна смажена в зернах «Чорна карта» середнього обсмаження, преміум, «Робуста 100 %» (Польща); №3 – кава натуральна смажена в зернах «Львівська» ТЗОВ «Кава зі Львова», першого гатунку, Арабіка/Робуста (Україна). Перевірка відповідності маркування діючим вимогам показала, що найбільш повне і чітке маркування має зразок №3, у зразку №2 відсутня інформація про нормативний документ. За зовнішнім виглядом всі зразки відповідають вимогам стандарту – рівномірно обжарені зерна коричневого кольору, з матовою або блискучою поверхнею, зі світлої борозною посередині і залишками оболонки кавових зерен; колір коричневий однорідний по інтенсивності; смак приємний, виражений, гіркувато-терпкий та гіркий для зразка №2; аромат досить слабо виражений для зразка №2, яскраво виражений для інших зразків, що відповідає біологічному виду кавових зерен. Фізико-хімічні показники досліджуваних зразків наведені у таблиці порівняно з міждержавним стандартом, діючим на території України та стандартом ЕАСС 2004 року.

Показник	№ 1	№ 2	№ 3	ГОСТ 6805-97/ГОСТ 6805-2004
Масова частка вологи, %	4,08	4,80	5,04	≤ 7,0 / 5,5
Масова частка загальної золи, %	1,004	1,007	1,012	≤ 5,0 / 6,0
Вміст екстрактивних речовин, %	11,5	80,5	34,5	20 – 30 / 20 – 35

Аналіз результатів таблиці свідчить про досить низький вміст загальної золи для всіх зразків та невідповідність вмісту екстрактивних речовин у зразках № 1 і № 2.