



*Центральноукраїнський державний педагогічний університет імені  
Володимира Винниченка, м.Кропивницький*

**Бохан Ю.В, Кукурудза А. С.**

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ РОЗЧИННОЇ**

Виробництво кави – це багатоетапний процес, який включає в себе: збір, очистку, сушку, перебирання, сортування, зберігання, обсмажування, мелення, фасування кавових зерен і виробництво з них інших продуктів кавової групи. Основною сировиною для виробництва кави є кавові зерна, які збирають на плантаціях Бразилії, Колумбії, Індії та інших країн [1].

В роздрібну торгівлю України кава надходить у вигляді розфасованих смажених зернин, кави меленої натуральної, меленої натуральної з добавкою 20% обсмаженого меленого цикорію, натуральної розчинної, а також кавового концентрату [2].

Розробка безперервного контролю якості набула за останній час особливої актуальності і в кавовій промисловості. Оскільки сировина для виготовлення кави надходить із-за кордону, важливо перевіряти якість кави, щоб на ринок України потрапляла натуральна кава високої якості, яка б повністю задовольняла потреби споживачів. У зв'язку з поширеною фальсифікацією продуктів харчової промисловості актуальності набуває й моніторинг вмісту кофеїну у каві та кавових напоях за допомогою надійних і легко здійсненних методик аналітичного контролю. Важливою проблемою є нормативно-правова база, яка не відповідає сучасним вимогам для визначення якості кави та кавових напоїв. Таким чином, незважаючи на досягнуті успіхи в галузі хімії харчових продуктів, проблема створення комплексної системи оцінки якості кави залишається актуальною.

Мета роботи – провести фізико-хімічну експертизу зразків кави натуральної розчинної сублімованої, що реалізуються в роздрібній торговельній мережі м. Кропивницький, та надати рекомендації споживачам щодо вибору якісної кавової продукції.

Проведено визначення органолептичних й деяких фізико-хімічних показників (визначення вологості методом висушування до постійної маси, визначення рН продукту, метод визначення масової частки екстрактивних речовин рефрактометром, визначення повної розчинності кави, об'ємної маси сублімованих гранул) 5 зразків кави натуральної розчинної сублімованої (Nescafe Classic (сублімований); Jacobs Monarch (сублімований); Jacobs Millicano (сублімований); Lor Classique (сублімований); Carte Noire (сублімований)). Аналізуючи результати досліджень кави розчинної різних марок за фізико-хімічними показниками, слід сказати, що всі зразки відповідають вимогам стандарту ДСТУ 4394:2005.

Здійснено контроль масової частки кофеїну (%) в зразках кави спектрофотометричним методом. За ДСТУ 4394:2005 «Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови» масова частка кофеїну в нормі для кави з кофеїном, не повинна бути менше 2,3%. Зазначимо, що всі досліджені зразки кави за змістом кофеїну відповідають вимогам стандартів.

Підбиваючи підсумок, варто зазначити, що органолептична та фізико-хімічна експертиза - це вагоме підґрунтя для визначення якості різноманітних

продовольчих товарів, зокрема, розчинної кави але, на нашу думку, до існуючих фізико-хімічних показників, що контролюються нормативними документами бажано внести контроль вмісту екстрактивних речовин, які показують наскільки повно збереглися ароматичні речовини під час переробки кавових зерен. Саме цей показник є індикатором смакових властивостей розчинної натуральної кави.

### **СПИСОК ДЖЕРЕЛ**

1. Справочник Химический состав пищевых продуктов, книга 1, под. ред. проф., д-ра техн. наук И. М. Скурихина, проф. д-ра мед. наук М. Н. Волгарева – 2 изд., перераб. И доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1997.

2. Татарченко И.И. Химия субтропических и пищевкусовых продуктов: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / И.И. Татарченко, И.Г. Мохначев, Г.И. Касьянов. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 256 с.