

ПОРІВНЯННЯ МАШИН ДЛЯ РОЗМЕЛЮВАННЯ КАВИ

Яцинович А.М., гр. ТХ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.В. Дмитревський**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Скільки поціновувачав кави, замислювалися над її створенням, а саме, над кавомолкою для зерен. Основна перевага використання машин для розмелювання кави – це отримання свіжомеленого продукту прямо перед заварюванням напою, що сприяє збереженню високих смакових якостей і аромату. Під час дослідження було виявлено два основних типи пристрою: 1) з ротаційними ножами, 2) з жорнами. Прилади можуть бути ручними або електричними, окремими або вбудованими в кавомашину. Для максимально ефективного використання машин для розмелювання кави, необхідно, передусім, розібратися в її пристрої.

Роторні кавомолки подрібнюють кавові зерна роторними ножами-пелюстками, які швидко обертаються, дробивши зерна на дрібніші шматочки. Принцип дії: роторні ножі встановлені на дно чаші, яка закривається кришкою. Приводить механізм в дію мотор, встановлений в корпусі кавомолки. Особливістю роботи є нагрівання робочих ножів при активному і тривалому обертанні, що також впливає на смак готової кави. При цьому ножові гріндери досить шумні в роботі. Зазвичай такі кавомолки використовують для подрібнення цукру в пудру і спецій, але не як не для кави. Жорнові кавомолки, подрібнюють кавові зерна за допомогою шліфувальних дисків (жорен), розташованих на невеликій відстані один від одного, що і дає більше рівномірний помел в порівнянні з ножовими. Існує два основні види жорен: а) плоскі; б) конічні. На ринку представлені електричні і ручні моделі. Зазвичай жорна виготовляються із сталі або кераміки. Кераміка має нижчу теплопровідність, тому і не перегрівається так швидко, як сталь. Проте вважається, що сталь, швидше розсіює тепло і, відповідно, остигає. Швидкість обертання жорен невелика, і працюють вони практично безшумно. У ході аналізу ми дійшли висновку: ножові кавомолки – це пристрій, який не дає однорідного помелу кавових зерен. Але, з іншого боку, набагато дешевше жорнових, і цілком згодиться для домашнього ужитку. Жорнові ж кавомолки можна віднести до напівпрофесійного устаткування. Вони коштують дорожче, але і вважаються довговічнішими.