

## РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ З ВИКОРИСТАННЯМ КАВИ

**Юрченко Е.П., учень ХТЕЛ**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Юрченко С.Л.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кава та кавові напої відомий людині здавна. Про це свідчать оповідання і легенди, що дійшли до наших днів. На сьогоднішній день каву можна назвати одним із популярніших напоїв світу.

Кава – багаторічна рослина, здатна інтенсивно плодоносити протягом 25-30 років, після чого врожайність її падає, але рослина може жити до 200 років. На Землі відомо всього чотири основні види кавового дерева – Арабіка, Робуста, Ліберика, Ексельза з яких Арабіка забезпечує 70% світового виробництва кави.

Кава має складний хімічний склад: вона містить приблизно дві тисячі хімічних речовин, які вкупі визначають її неповторний аромат і смак.

У закладах ресторанного господарства асортимент кави може значно коліватися в залежності від типу підприємства. Найбільш широкий асортимент даного напою спостерігається у спеціальних закладах – кав'ярнях.

Для виготовлення сучасного асортименту кави використовують достатньо широкий асортимент сировини, серед якого широкого поширення набули молоко, вершки, згущені молочні продукти, а також шоколад та лікєро-горілочані вироби. З розвитком закладів ресторанного господарства набувають поширення «кавові букети», які застосовують для приготування кави.

З метою розширення смакових характеристик кави та асортиментного ряду напоїв даної групи, нами розроблено декілька рецептур кави з використанням кавового букету «ROMAND». Він являє собою букет середнього обсмаження, до складу якого входить Арабіка як з Центральної і Південної Америки, так і з Бразилії та Індонезії. Популярний букет, який підходить для всіх способів приготування меленої кави.

Також нами розроблено рецептури та технологічний процес виробництва напоїв з використанням кави на основі кави еспрессо.

Запропоновані рецептури дозволять розширити асортимент даної групи продукції та сприятимуть створенню нових смакових якостей напоїв.