

ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ РОЗЧИННОЇ КАВИ

Некрасова А.Ю., Медведєва Є.В., гр. ТЕ-40

Наукові керівники: доц. **Упатова О.І.,**

ст. викл. **Мурликіна Н.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розчинна кава – це висушений до порошкоподібного стану екстракт натуральної смаженої кави, що використовується для швидкого приготування гарячих і холодних напоїв. Фізіологічна цінність цих напоїв обумовлена наявністю алкалоїду кофеїну, ароматичних речовин і хлорогенової кислоти. Останнім часом саме розчинна кава набула широкої популярності. Цей вид кави має великий вибір торговельних марок, більш різноманітне пакування (від великих емкостей до стіків), доступний більшій кількості населення, як в ціновому аспекті, так і у простоті приготування та споживання.

За останні роки число імпортерів кави до України істотно збільшилося, і багато хто з нових фірм-імпортерів поставляє каву нелегально. Тому виникають проблеми з автентичністю кави, що споживається населенням. Найчастіше фальсифікація розчинної кави пов'язана з використанням меленого цикорію, який у різних пропорціях змішують з порошком натуральної кави. Крім того, можуть використовуватися зерна ячменю, жита, обсмажені жолуді та інші зерноподібні замінники.

Методи визначення фальсифікації кави включають органолептичні, фізико-хімічні дослідження. Метою представленої роботи було визначення фізико-хімічних показників зразків розчинної натуральної кави, що реалізуються в торговій мережі м. Харкова: кава натуральна розчинна сублімована «Jacobs Monarch»; кава натуральна розчинна «Галка», кава розчинна сублімована «Cafe Egoiste Special In-Fi», що містить у кожному кристалі натуральну 100% молоту жарену каву.

В досліджуваних зразках розчинної кави було визначено наступні фізико-хімічні показники: масову частку вологи методом висушування до постійної маси; повну розчинність кави в гарячій і холодній воді; рН розчину кави; масову частку кофеїну фотометричним методом.

Смакові показники кави визначаються не тільки вмістом кофеїну, але й іншими інгредієнтами, серед яких сполуки класу білків, жирів, вуглеводів, у тому числі пектинові речовини та ін. За допомогою якісних реакцій у досліджених зразках кави було виявлено представників цих класів сполук.

Таким чином, проведені дослідження дозволили встановити відповідність фізико-хімічних показників вибраних зразків розчинної кави вимогам встановлених стандартів.