

ОСОБЛИВОСТІ ПРОЦЕСУ ОБСМАЖУВАННЯ КАВОГО ЗЕРНА

Карпенко Л.К. к.т.н., доцент,
Пивовар Р.Ю., Штанопруд І.О. здобувачі вищої освіти
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

The peculiarities of the process of roasting coffee beans are considered, and the classification of coffee according to the method of roasting beans is given.

В Україні зростає культура споживання кави, збільшується попит на високоякісну каву. Люди стають більш освіченими щодо видів кави, способів її приготування та сортів. Аромат кави неможливо переплутати з чимось іншим. Він може бути терпким, солодкуватим, гірким, карамельним, шоколадним, а також наділеним іншими нотками та особливостями. Насправді одні й ті ж зерна при різному ступені та інтенсивності обсмажування можуть отримати абсолютно різний букет смаків.

Зелені свіжі зерна кави не мають традиційних якостей. Їм притаманний трав'янистий смак та аромат. Під час обсмажування вони втрачають вологу та збільшуються. Поступово зернята набувають гарного карамельно-шоколадного відтінку. Інтенсивність кольору залежить від ступеня обсмажування. Використовують спеціальне обладнання для обсмажування зерен кави – ростери на газовому та електричному обігріві

Існує класифікація кави за способом обсмаження зерен: скандинавська обжарка — сама м'яка, зерна має світло-коричневий колір, температура обробки 195° - 205° C, після віденської обсмаження кави набуває шоколадно-коричневий колір, температура 206° - 218° C, французька обжарка робить зерна темно-коричневими, а смак — трохи гірким, температура 219° - 234° C а от після італійського обсмажування кава стане чорно-коричневою, а смак — гірким, але дуже виразним. температура 235° - 250° C Такий відтінок кави виходить завдяки сахарозі, котра в ній міститься і під дією температури карамелізується.

Під час термічної обробки повністю змінюється структура зерняток, починають виділятися ефірні олії, які відповідають за насиченість та багатий кавовий аромат. Цікаво, що один і той же сорт при різних температурах та кількості циклів обсмажування може мати відмінні смак та аромат. Тому даний процес дуже складний і відповідальний.

Досвідчений спеціаліст повинен враховувати особливості кожного сорту та дотримуватись всіх важливих критерії для цього обробітку. Тільки в такому разі вийде повністю розкрити унікальний та багатий потенціал кожного зернятка. Обсмажування є ключовим етапом в виробництві кави, який визначає її смак, аромат і характер.