

5. Патент на корисну модель № 108041 Україна, МПК H05B 3/36 (2006.01); B01D 1/22 (2006.01); G05D 23/19 (2006.01). Гнучкий плівковий резистивний електронагрівач випромінюючого типу / Загорулько А.М., Загорулько О.Є. (Україна). - № у 2016 00827; Заявл. 02.02.2016; Опубл. 24.06.2016, Бюл. № 12. – 3 с.

6. Автоматизація виробничих процесів : підручник / О.І. Черевко, Л.В. Кіптєла, В.М. Михайлов, О.Є. Загорулько ; Харк. Держ. Ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2014. – 186 с.

**УДК: 338.432:631.95**

## **ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЯКОСТІ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ РОЗЧИННОЇ**

**Жарінова С.О., студ., Галич І.В., к.т.н.**

*(Державний біотехнологічний університет)*

Розчинна кава – це висушений до порошкоподібного стану водний екстракт натуральної смаженої кави, який характеризується приємним смаком і ароматом, підвищеною тонізуючою дією і здатністю розчинятися у воді без осаду.

При виготовленні розчинної кави велике значення має вид кавових зерен та якість використовуваних сортів. На якість та смак кавового напою також сильно впливає район вирощування кавових зерен, а також технологія виробництва продукту.

Обсмажування кави є основною технологічною операцією, що формує її якість, тобто смакові і ароматичні властивості. Під час обсмажування в зернах відбуваються фізико-хімічні зміни, в результаті чого утворюється комплекс ароматичних і смакових речовин.

Кавове дерево (*Coffea*) належить до роду рослин сімейства маренових. Рослини кави представляють собою вічнозелені чагарники з шкірястими овальними листками. У лісах вони утворюють підлісок і можуть бути висотою 6 – 8 м, але для промислового використання кавове дерево обрізають, тобто вирощують у формі невеликого деревця висотою не більше 4 м.

Всього існує близько вісімдесяти видів кавових дерев – від карликових чагарників до 10-метрових велетнів, серед яких виділяють 3 основних види:

- 1) кавове дерево аравійське або Арабіка;
- 2) кавове дерево конголезьке, або Робуста;
- 3) ліберіка. Арабіка. Офіційна назва рослини – Кавове Дерево Аравійське (*Coffea Arabica*).

Технологічна схема виробництва натуральної розчинної складається з таких основних етапів:

- 1) приймання кави та оформлення відповідних документів;
- 2) очистка кави (сепарація);
- 3) обсмажування приготовленої порції сировини згідно рецептури;
- 4) подрібнення (грануляція) смаженої сировини та дозування;

- 5) екстрагування обсмаженого напівфабрикату (одержання екстракту);
- 6) очищення та фільтрація;
- 7) висушування;
- 8) фасування готового продукту.

#### **Список літератури:**

- 273.** Загальне управління якістю: підручник / О. В. Нанка, Р. В. Антощенко, В. М. Кісь, І. О. Листопад, Н. І. Моїсєєва, І. В. Галич, А. О. Никифоров. Харків: ХНТУСГ, 2019 р. – 205.

**УДК: 338.432:631.95**

### **ФАЛЬСИФІКАЦІЯ НАТУРАЛЬНОЇ РОЗЧИННОЇ КАВИ**

**Жарінова С.О., студ., Галич І.В., к.т.н.**

*(Державний біотехнологічний університет)*

Український ринок розчинної кави представлений великим розмаїттям виробників, різновидів кави, але не всі виробники забезпечують належну якість кавової продукції.

Існують наступні види фальсифікації кави:

- 1) асортиментна фальсифікація;
- 2) якісна фальсифікація;
- 3) кількісна фальсифікація;
- 4) інформаційна фальсифікація.

Якісна фальсифікація кави досягається введенням добавок, не передбачених рецептурою; додаванням спитої кави; приготуванням штучних зерен.

З метою підвищення ваги кавових зерен під час обсмажування їх збризкують вазеліном, цукровим сиропом або іншими малоцінними речовинами.

Для маскування зіпсованих, таких, що втратили свій природний колір і консистенцію зерен, їх піддають струшуванню зі свинцевими кульками або підфарбовують часто шкідливими для здоров'я фарбувальними речовинами.

Недобросовісні виробники пускають у продаж навіть штучні зерна, отримані з пшеничного, ячмінного, бобового і кукурудзяного тіста, з якого за допомогою особливих апаратів, готують зерна, ретельно подріблені під справжні кавові, а потім їх підсмажують.

Різновидом якісної фальсифікації кави слід вважати часткову або повну заміну натурального продукту харчовими або нехарчовими відходами, які утворюються після вилучення з нього найбільш цінних компонентів. Наприклад, реалізація натуральної кави без кофеїну або введення штучного кофеїну, який представляє собою білі кристали. Однак такий продукт не можна вважати фальсифікованим, якщо на маркуванні зазначено, що кава без кофеїну.

Також до якісної фальсифікації кави може бути віднесена реалізація спитої кави (відходів від громадського харчування), яка вдруге була висушена і