

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ ВИДІВ МОЛОКА В ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ

**Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Кава та кавові напої з різноманітними рецептурними інгредієнтами, міцністю та технологією приготування користуються великим попитом серед сучасного ринку ресторанних послуг. Особливу популярність серед населення має кава з додаванням молока (еспресо, американо з молоком, капучино, лате, флет-вайт, мак'ято тощо), яке завдяки унікальному хімічному складу здатне повністю змінити смаковий профіль напою та пом'якшити його гіркий присмак. Традиційно для приготування кавових напоїв використовується коров'яче молоко, яке сприяє отриманню комплексного солодкуватого смаку, збалансованої кислотності, утворенню кремового кольору та стійкої піни при збиванні. Стрімке зростання світового рівня споживання кавових напоїв впродовж останнього десятиліття обумовлює пошук новітніх шляхів удосконалення їх існуючих технологій.

Дієвим способом утримання конкурентних позицій будь-якого підприємства, в тому числі кав'ярень, ресторанів, кафе та інших закладів ресторанного господарства, є забезпечення широкого асортименту продукції високої якості та можливість обслуговування споживачів з особливими потребами. Враховуючи зростання кількості людей з непереносимістю лактози та алергією на казеїн, а також популяризацію здорового способу життя, протягом останніх років набуває актуальності використання в технології кавових напоїв альтернативного молока, яке отримують з різноманітних злаків та горіхів (соеве, мигдальне, кокосове, вівсяне, рисове тощо). Рослинне молоко має гарну засвоюваність, забезпечує організм білками, вуглеводами, вітамінами і мінеральними речовинами та широко використовується в дієтичному харчуванні. Проте, дана сировина суттєво відрізняється від традиційного коров'ячого молока за смаковими властивостями та консистенцією, що впливає на процес приготування кавових напоїв з її додаванням та властивості кінцевого продукту.

Поширеною рослинною альтернативою є соєве молоко, яке отримують з попередньо розмочених та відварених бобів сої, містить велику кількість білків, вуглеводів, незамінних амінокислот, невеликий вміст насичених жирів та відрізняється м'яким вершковим смаком. Однак, його особливістю є здатність згортатися при нагріванні за нижчої температури, ніж коров'яче молоко, та при додаванні в каву

з високою кислотністю, що необхідно враховувати у процесі її приготування.

Одним із популярних видів рослинного молока являється мигдальне, яке має ніжний горіховий смак, легку гірчинку та добре поєднується не тільки з кавою, а й з какао і гарячим шоколадом. Однак, мигдальне молоко згортається під час надто швидкого нагрівання та при неправильному змішуванні з кавою, швидко втрачає густину в гарячому капучино.

Кокосове молоко готують з подрібненої м'якоті горіха, яку змішують з гарячою водою та віджимають. На думку фахівців, це молоко краще поєднується зі смаком кави, аніж поширене соєве. Перевагою використання кокосового молока є можливість отримання щільної і густої кремово-вершкової піни в процесі приготування капучино. Крім цього, воно містить до 27 % жирів рослинного походження, а також до 6 % вуглеводів і 4 % білків.

Менш поширеним є використання в якості альтернативи в технології кавових напоїв вівсяного і рисового молока, яке добре засвоюється організмом людини. Це пов'язано з тим, що воно погано збивається при приготуванні таких напоїв, як капучино і лате, а невеликий вміст білків призводить до швидкого осідання отриманої піни.

Окремо варто відмітити конопляне молоко, яке завдяки своїй консистенції, добре підходить для «latte art» - особливого способу вливання спіненого молока в еспreso, завдяки чому на поверхні кави створюються різні візерунки.

Таким чином, проведений аналіз асортиментного ряду альтернативних видів молока показав, що найбільш поширеним при приготуванні кавових напоїв є кокосове, мигдальне та соєве молоко. При цьому, дефіцит білків у хімічному складі більшості видів рослинного молока обумовлює складнощі при його включенні до рецептури кавових напоїв, які полягають у гіршій здатності до збивання порівняно з молоком тваринного походження. Однак, зважаючи на актуалізацію розвитку сегменту кавового мистецтва, а також необхідність розширення асортименту кави з метою забезпечення споживачів з непереносимістю лактози, перспективним є пошук нових видів альтернативного молока та шляхів покращення якості напоїв з їх використанням.