

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОЇ СИРОВИНИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Буй Л.М.,
Іщенко Т.І., к.т.н.,
Шидловська О.Б., к.т.н.
*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Сьогодні кава є популярною сировиною для приготування широкого асортименту напоїв, а також надання різних додаткових послуг у галузі готельно-ресторанного господарства. Її плоди містять велику кількість речовин різноманітної хімічної природи: білки, вуглеводи, органічні кислоти, жири, алкалоїди, зокрема кофеїн. Тому, впровадження інноваційних методів використання кави та продуктів її переробки у сфері гостинності є актуальним та перспективним.

Існує велика кількість способів приготування та споживання кави, і в різних країнах є свої особливі національні кавові традиції. До класичних методів відносяться еспресо (рістретто, корретто, маккіато, капучино, мокко), кава по-східному, френч-прес тощо. Проте, з'являються інноваційні способи приготування кави з додаванням інгредієнтів функціонального призначення або використання новітніх технологій. Одним із них є кава естрагована нітрогеном. Особливість даного напою — використання методу екстракції, в якому мелена кава не нагрівається, а перебуває зануреною в холодній воді протягом тривалого часу. Згодом її заварюють азотом. Готовий напій має міцний присмак шоколаду зі смаженими нотами вівсянки та солодової патоки [1].

Враховуючи світові тенденції приготування страв і напоїв функціонального призначення, пропонуємо рецептури кавових напоїв із додаванням зерен Чіа, які багаті на білки, ω -3 ненасичені жирні кислоти, мінеральні речовини і вітаміни та мають нейтральні смак та запах.

Також для підвищення попиту споживачів на кавовий продукт у закладах готельно-ресторанного господарства пропонуємо використовувати наступні заходи: застосування латте-арт, кольорового латте-арт, подача напою у вафельному ріжку, покритому чотирма різновидами шоколаду всередині із різним вмістом какао, що дозволяє шоколаду топитись впродовж десяти хвилин і запобігає просочуванню рідини крізь вафлю та інші прийоми оригінальної подачі напоїв.

Щодо використання кавової сировини у засобах розміщення, то доцільним є її застосування у косметичних, лікувальних цілях та наданні додаткових SPA-послуг.

Кофеїн, який міститься в каві, стимулює чимало фізіологічних і біохімічних процесів в організмі людини. Зокрема, він активізує іполиз (розщеплення жирів). Завдяки цій властивості, кофеїн додається до складу багатьох антицелюлітних препаратів.

Масло кави містить до 45 % лінолевої кислоти — незамінної ненасиченої

жирної кислоти, яка не синтезується в організмі людини, але відіграє важливу роль у формуванні ліпідного бар'єру епідермісу — поступаючись за цим показником лише декільком маслам (зародків пшениці, чорної смородини та деяким іншим); сприяє відновленню еластичності шкіри, запобігає її старінню, має протизапальну та фотозахисну дію (тобто є своєрідним УФ-фільтром).

Наявність у складі кавових зерен фруктових кислот дає можливість використовувати її в якості компонента до пілінгових засобів. Кавова гуща з успіхом може замінити косметичний скраб, а часточки меленої кави — виступити у ролі абразиву.

Крім того, сьогодні відоме використання кавової гущі у створенні губчастих фільтрів для води: хімічні речовини, що містяться у каві, такі як жирні кислоти, клітковина і поліфеноли, зв'язуються з важкими металами подібно активованому вугіллю, але видалити кавовий порошок з води дуже важко, тому команда вчених Італійського технологічного інституту додала в кавову гущу цукор і силікон. Як результат — пориста, але тверда структура, яку можна легко використовувати як побутовий фільтр. У стоячій воді невеликий шматок такої піни, вагою 200 мг, успішно видаляє 99 % іонів ртуті та свинцю за 30 годин. У проточній воді ефективність фільтру близько 60 % [2]. Якість очищення таким фільтром така ж як і в більшості комерційних аналогів.

Таким чином, вищевказану технологію можна використовувати у закладах готельно-ресторанного господарства як ефективний екологічний метод утилізації кавових відходів та бюджетний метод фільтрації води.

Вважаємо, що інноваційні методи використання кави та продуктів її переробки доцільно впроваджувати в готелях міста Львів, яке є історичним осередком її виробництва. Крім того, тут щорічно проводиться фестиваль «Lviv Coffee Festival», на якому можна ознайомитись із культурою споживання кави, спостерігати за змаганнями бариста тощо. У місті створена інфраструктура для організації тематичних екскурсій, маршрут яких включає відвідання кав'ярень Львова, де можна скуштувати кавові напої оригінального приготування (кемікс, пуровер, аеропрес), пам'ятник Юрію Кульчицькому, автору “віденської кави” та засновнику однієї з перших європейських кав'ярень у Відні “Під синьою пляшкою”, “Копальню кави” тощо.

Висновок. Отже, створення нових рецептур приготування кави, застосування кави та продуктів її переробки для організації і надання додаткових готельних послуг є досить привабливою інновацією, так як низька вартість та доступність сировини, ефективність та попит на послугу є привабливими перевагами для її використання у готельному господарстві.

Література:

1. Галицька кави, №177, червень 2017 Електронний ресурс — джерело доступу: <http://www.galca.ua/files/uploaded/newspaperfile/№02-2016.pdf>
2. Електронний ресурс — джерело доступу: <http://www.galca.ua/news.html>