

46. ОСОБЛИВОСТІ КАВИ ЛІБЕРІКА

К.В. Драненко, Р.В. Матюшенко

Національний університет харчових технологій

Кава відноситься до тих напоїв, які люблять і п'ють майже всі. Більшість людей починають свій день з чашечки кави, а деякі п'ють її впродовж всього дня. Сьогодні кава – це не лише популярний, а й дуже корисний та цікавий напій в світі барної індустрії. Широко використовуються два основні сорти кави: арабіка та робуста. Арабіка, як правило, має більш солодкий, м'який смак з відтінком цукру, фруктів і ягід. Їх кислотність вище з цим винним присмаком, який характеризує каву з відмінною кислотністю. Робуста, має більш сильний, жорсткий смак, із зерновим обертоном або арахісовим післясмаком. Вона містить в два рази більше кофеїну ніж арабка. А чим же особлива кава Ліберіка?

Ліберійська кава родом із Західної Африки. В даний час цей вид вирощують майже всі країни євразійського континенту – Шрі-Ланка, Індонезія, Філіппіни. Отримують каву ліберіка з плодів кавових дерев заввишки 6-10 метрів з дуже крупним листям. Довжина кавового зерна - 30-35 мм, ширина - 10-15 мм. Ліберіка стійка до всіх захворювань кавових дерев. Якість плодів ліберіки вважають не найвищою, тому що вона містить невеликий вміст кофеїну. Людина в середньому може вживати до 400 мг кофеїну в день, не завдаючи при цьому шкоди для свого здоров'я. У перерахунку на чашки – це всього 2 середні порції кави. У великій чашці кави міститься 3/4 безпечної добової дози кофеїну. Тому каву ліберіка застосовують в поєднанні з арабікою та робустою, чим можна значно зменшити вміст кофеїну без зниження смакових якостей кавового напою. Також з застосуванням зерен ліберіки можна збільшити кількість споживачів, які не можуть вживати каву з великим вмістом кофеїну. А це немало важливо, бо кава сьогодні вживається у великих кількостях.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Денисов Д. Профессиональный кофе.-М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012.- 102с.