

Альтернативні кавові напої для СПА-готелів
Анна Новік, Ольга Дулька, Олена Шидловська
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Більшість опитувань свідчать, що кавові напої є визначальними за об'ємами споживання. Насьогодні існують аналоги кави, які можуть надати енергією та бадьорість організму людини. Такі напої поширені у закладах ресторанного господарства.

Матеріали та методи. Під час досліджень проведено аналіз літературних джерел та інтернет-ресурсів щодо використання стимулюючих напоїв у готельно-ресторанному господарстві.

Результати. Попит на каву в Україні є стабільним і практично не змінюється з часом. Однак, при цьому з кожним роком спостерігається збільшення попиту на NoReCa з інших сегментів готельно-ресторанного бізнесу. Разом з цим розвивається культура споживання кави, що можна пояснити тим, що український ринок незважаючи на воєнний стан досить успішно розвивається.

Кава цінується споживачами завдяки її стимулюючій дії, що обумовлено вмістом алкалоїдів кофеїну та теоброміну. Вона є найпопулярнішим напоєм і традиційно щоранку жителі планети випивають біля 1,6 млрд чашок цього напою.

Однак, альтернативою є використання заміників, які б могли замінювати каву у повсякденному раціоні. Такими заміниками може бути матча, гуарана.

Матча – це японській чай якій за вмістом кофеїну подібний до кави. Цей напій бадьорить і за смаковими якостями не поступається їй. За правильної обробки листя матчі зберігають антиоксидантні речовини, вітаміни та мають оригінальний мінеральний склад.

Гуарана – це бразильська ліана, плоди якої перемелюють в порошок і використовують як енергетик. На відміну від традиційного кофеїну, гуарана діє на організм м'яко, тому її тонізуюча діє триває довше – 6-8 год і не перезбуджує організм. Містить таніни та антиоксиданти, які знижують ризик серцево-судинних захворювань, зменшують ріст та розмноження бактерій, зменшують проблеми з травленням.

Використання кави та напоїв які містять високий рівень кофеїну, який здатний чинити вплив на фізіологічні механізми є обмеженими для людей, які мають протипоказання. Тому актуальним в індустрії гостинності є використання заміників кави, які не містять кофеїну та здатні задоволення потреб кожного гостя. Альтернативною сировиною для заміни кави можна вважати – кавозамінники. Серед відомих заміників кави можна виділити:

- смажені зерна злаків (ячмінь, пшениця, жито, овес);
- коріння (цикорій, кульбаба, буряк, топінамбур, батат, чуфа);
- насіння (каштан, дуб, бук, дерен, груша, баобаб, ріжкове дерево);
- плоди (глід).

Іншими напоями із подібним впливом на організм людини є настій з імбирю, лате з буряка. Настой з імбирю не містять кофеїну, але здатні стимулювати розвиток нервової системи людини, прискорювати обмін речовин і стимулювати кровообіг.

Висновки. Досліджено заміники кави, як напоїв щоденного вживання. Рекомендовано досліджувати напої аналоги кави та напої з традиційним кавовим смаком але без вмісту кофеїну, для заміни кави у використанні в СПА-готелях, зокрема з метою розширення меню у фіто-барах.