

## 41. НЕОБХІДНІСТЬ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ БЛЕНДІВ ЗЕРНОВОЇ КАВИ

**Т.О. Роман, асистент**

**Л.Г. Дейниченко, к.т.н., ст.викладач**

**М.Г. Іванченко, асистент**

*Національний університет харчових технологій*

На сьогодні перед споживачами харчової продукції гостро стоїть питання якості. Аналіз статистики ринку харчової продукції вказує на збільшення частки фальсифікованих та контрафактних продуктів протягом останніх п'яти років. Враховуючи вище зазначене, доцільним для споживачів є відстежування якості товарів, що входять до потенційної групи ризику, а саме: молочно-жирової продукції, продукції м'ясопереробної промисловості, а також сировини для приготування гарячих напоїв – чаю, кави та какао.

Одним з найчастіше фальсифікованих продуктів є кава, обсяг імпорту якої на територію України постійно зростає, у зв'язку із збільшенням обсягу споживання. Одним з найбільш розповсюдженим способом фальсифікації є часткова або повна заміна зерен плодів кавових дерев виду *Coffea Arabica* і *Coffea Canephora* на *Coffea Liberica* та на *Coffea Dewevrei*. Такий бленд набув популярності на початку 21 століття, адже до цього часу у світовій торгівлі переважала кава в чистому вигляді, отримана на конкретній плантації, так званий моносорт.

Згідно думки світових експертів з якості кави, кращими сортами вважаються моносорти арабіки, або бленди декількох арабік вищого сорту. Щодо вищих сортів робусти, вони мають схожі смак і властивості з арабікою низьких сортів. Незважаючи на це, ці сорти дуже легко розрізнити: так, за смаком арабіка є більш витонченою, менш в'язучою, з благородною кислинкою, тоді як робуста - більш гірка, міцна та в'язуча.

Проте, смокові властивості це не єдина відмінність зерен різних сортів, значно вагомішим, у нутритивному сенсі, є розбіжності у хімічному складі (табл. 1).

Таблиця 1 – Відмінності хімічного складу зерен арабіки і робусти, % на суху речовину

Характеристика	Арабіка	Робуста
Вміст кофеїну	1,0 - 1,5	1,6 - 3,2
Масла і жирові сполуки	~1	~ 8 - 9
Цукри	~8	~5

Згідно даних наведених в таблиці 1, робуста характеризується вдвічі більшим вмістом кофеїну, у порівнянні з арабікою, що негативно впливає на нервову та серцево-судинну системи, що робить споживання арабіки більш корисним.

До того ж арабка має перевагу і з технологічної точки зору, так підвищений у ній вміст жиру сприятиме пришвидшенню і полегшенню процесу обсмажування зерен, а значний вміст цукру позитивно впливатиме на смак напою.

Враховуючи вищенаведені дані, можна стверджувати, що навіть часткова заміна зерен арабіки зернами робусти, буде мати ряд наслідків, що негативно позначають на якості напою та здоров'ї споживача.

Враховуючи, що державна політика у сфері управління якістю повинна ґрунтуватися на інтересі товаровиробників, щодо випуску на ринок якісної і конкурентоспроможної продукції, доцільним є забезпечення контролю якості кавової продукції, що імпортується на ринок України.

Оскільки ідентифікація взаємозамінності сортів є неможливою при проведенні візуальної оцінки якості меленої кави, доцільним для посилення державного і громадського контролю забезпечити відповідну якість продукції параметрами задекларованими у товарній документації.