

Гольник А.С.

здобувач факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф.Доценка,
Національний університет харчових технологій

Польовик В.В.

канд. тех. наук,
старший викладач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції,
Національний університет харчових технологій

Кузьмін О.В.

д-р. тех. наук, професор,
професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції,
Національний університет харчових технологій

Стукальська Н.М.

канд. тех. наук, доцент,
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції,
Національний університет харчових технологій

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ З ДОДАВАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Вступ. Кава – один із найпопулярніших напоїв у світі [1], який готують і вживають різними способами, що впливає на смак, аромат і склад кавового напою [1, 2], особливо на вміст фенольних сполук та антиоксидантну здатність [1]. При цьому, додавання до рецептури молока зменшує вміст фенолів та антиоксидантну здатність кавового напою [1].

Розгляд технології кавових напоїв на основі молока дозволяє встановити деякі відмінності: для приготування капучино молоко збивають у круту піну окремо, та додають до приготовленого еспресо, з можливістю нанесення

візерунків; для приготування лате, до приготовленого еспресо додають збите молоко; для приготування лате макіато, до топінгу додають збите молоко та приготовлене еспресо, у склянці рідини розподіляються таким чином, щоб кожен шар був окремо: молоко/кава/молочна пінка.

Можна стверджувати, що заміна молока на «рослинне молоко» у технології кавових напоїв є перспективним за рахунок збільшення їх антиоксидантної здатності. Окрім цього, для придання нового смаку кавовим напоям [3] та збагачення їх поживними речовинами [4], запропоновано додавання до рецептури ягідних порошоків.

Метою роботи є удосконалення технології кавових напоїв на основі безлактозного «рослинного молока» з додаванням нетрадиційної рослинної сировини – ягідних порошоків.

Результати дослідження. У результаті органолептичної оцінки, заміна молока на безлактозне «рослинне молоко» та додавання ягідних порошоків до кавового напою призводять до поліпшення органолептичних показників, з оцінкою загального враження – від 4,57 бали (класичне капучино) до 4,65 бали (капучино на «рослинному молоці» з журавлиною) та 4,62 бали (капучино на «рослинному молоці» з чорною смородиною).

Антиоксидантна здатність капучино (енергія відновлення – RE) знаходиться у діапазоні від RE – 113 мВ (класичне капучино) до RE – 121 мВ (капучино на «рослинному молоці» з журавлиною) та RE – 139 мВ (капучино на «рослинному молоці» з чорною смородиною). Додавання ягідних порошоків позитивно впливає на відновну здатність за рахунок збагачення фенольними сполуками, вітамінами і мінеральними речовинами. На основі наведених даних можна стверджувати, що заміна рецептурних компонентів у кавових напоях з рослинної сировини актуальне для впровадження у ресторанному бізнесі.

Технологія приготування капучино: «рослинне молоко» збивають для того, щоб підсилити смако-ароматичні властивості кавового напою. У холдер кавомашини за допомогою дозатора відміряють мелену каву та ягідний порошок, після чого утрамбовують їх. Холдер з кавою заправляють у гніздо

кавомашини і фіксують його. Натискають вмикач. Вода під впливом тиску пари проходить крізь каву. Готовий напій наливають у чашку великого об'єму через носик холдера. Для одержання «молочної пінки» у каво-машині є спеціальна паровідвідна трубка з насадкою, через яку під тиском потрапляє пара. Перемкнувши кавоварку у режим «капучино» або «пара», трубка спрямовується у склянку з «рослинним молоком». За допомогою капучинатора викладають збиту молочну піну.

Висновок. Використання безлактозного «рослинного молока» з додаванням ягідних порошків у кавових напоях позитивно впливає на органолептичні показники. Окрім розширення асортименту кавових напоїв відбувається збільшення антиоксидантних властивостей, що уповільнюють негативні процеси в організмі людини.

Ключові слова: кавовий напій, рослинне молоко, ягідний порошок.

Список використаних джерел

1. Bioactive composition and antioxidant potential of different commonly consumed coffee brews affected by their preparation technique and milk addition. Niseteo T. et al. *Food Chemistry*. 2012. 134(4). pp. 1870–1877.
2. Getachew A.T., Chun B.-S. Coffee Flavor. *Encyclopedia of Food Chemistry* / Editor(s): L. Melton, F. Shahidi, P. Varelis. Academic Press, 2019. pp. 48–53.
3. Формування флевору кави з додаванням сиропів / Кійко В.В., Кузьмін О.В., Гордієнко А.С., Пістуняк І.Я. *The development of technical sciences: problems and solutions* : Conference Proceedings, April 27-28, 2018. Brno: Baltija Publishing, 2018. pp. 60–63.
4. Дослідження антиоксидантної здатності настоїв із кавозамінників / Кузьмін О.В., Польовик В.В., Березова Г.О., Грушевська І.О. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*, присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17 травня 2022 р. К.: НУХТ, 2022. С. 59.