

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**90-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

11–12 квітня 2024 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2024

22. Кава з прянощами: огляд

Руслан Самойлік, Катерина Рубанка

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Кава, без сумніву, є одним із найпопулярніших напоїв у світі і її різновиди смаку постійно розширюється. Одним з різновидів кавових напоїв – кава з прянощами. Прянощі – це не тільки джерело аромату та смаку, але і корисних речовин, які мають позитивний вплив на здоров'я [1]. Їхнє поєднання з кавою дозволяє створити унікальний смаковий профіль та підняти кавові напої на новий рівень. Розробка унікальних напівфабрикатів для кавових напоїв, що включають в себе прянощі є пріоритетним напрямком розширення асортименту в даній галузі. Оскільки прянощі надають нових відтінків смаку та створює новий рівень гастрономічного задоволення для шанувальників кави.

Матеріали і методи. Даний проєкт є відповіддю на зростаючий інтерес споживачів до нових непередбачуваних смакових вражень та вишуканості у світі кави.

Результати. Відомо [2], що в харчовій промисловості найчастіше прянощі використовують у свіжому стані, сушеному, у вигляді екстрактів, настоїв, ефірних олій, капсул, сиропів та інше. Саме від вибору способу обробки прянощів залежить ступінь збереження їхніх ароматичних та смакових якостей, що насамперед, впливає на смак готового кавового напою. Крім того вибір способу заварювання кави, впливає на внесення пряної сировини. Найчастіше каву заварюють за допомогою кавових машин [3], де воду пропускають через шар меленої кави під тиском (15...20 бар), а це дозволяє максимально вилучити смакові сполуки кави, крім того, такий спосіб заварювання є найпростіший, оскільки не потребує контролю, як у разі заварювання кави за допомогою турки чи гейзерної кавоварки.

Нами запропоновано виробництво напівфабрикату з прянощами, який вносять в емність (резервуар) для молока в кавових машинах. Таким чином, відбувається його підігрівання, спіннення та подача в чашку кави. Про те залишається не вивченим вплив прянощів на піноутворюючу здатність, її стійкість та смак готового напою, що необхідно детально дослідити та вивчити в подальших дослідженнях.

Висновки. Нами доведено, що виробництво напівфабрикату з прянощами призначеного для кавових машин відкриває нові перспективи для гастрономічних вражень, що може призвести до збільшення попиту на кавові продукти. Це не лише доповнює асортимент кавових напоїв, а й створює можливість для гастрономічного та здорового задоволення.

Література

1. Рубанка К. Кавовий напій зі зниженим показником глікемічності / К. Рубанка, В. Терлецька // Товари і ринки. — 2020. — №2 (34). — С.119 – 127.
2. Рубанка К. В. Огляд сучасних способів виробництва ефірних олій з пряної сировини / К.В. Рубанка // XI International Scientific and Practical Conference CHALLENGES IN SCIENCE OF NOWADAYS held on May 2023. — Washington, USA, 2023. — 528-531 pp.
3. Alongi, M. Fat concentration and high-pressure homogenization affect chlorogenic acid bioaccessibility and α -glucosidase inhibitory capacity of milk-based coffee beverages / M. Alongi, S. Calligaris, M. Anese // Journal of Functional Foods. — 2019. — № 58. — p. 130–137.