

**ВСЁ О КОФЕ: ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ И НЕ ТОЛЬКО...**

# ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ КУРС КОФЕ



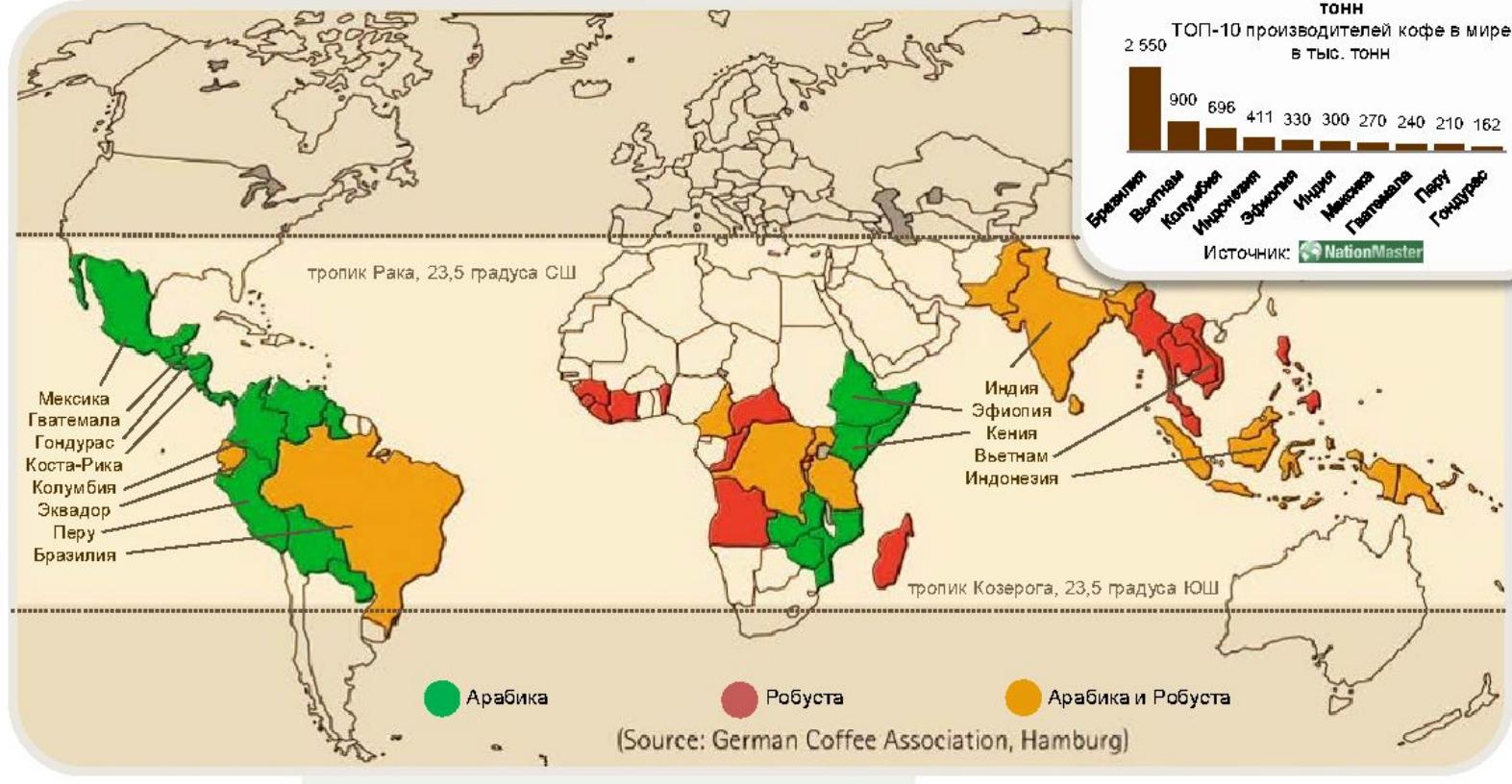
# Классификация кофе

Род - *Coffea*, семейство мареновых



Бленд (смесь, купаж) - смешивание нескольких сортов кофе одного или двух видов с целью повышения вкусовых характеристик

# Кофейный пояс Земли



## Arabica vs. Robusta



600 - 2500 м

3 - 5м

+15 ...+24 °C

Ниже

2600 – 4100 \$

70%

0,8 – 1,4%

около 18%

Более утонченный, менее вяжущий, кислинка  
В моно сортах, в смесях



### Характеристики

Высота произрастания

Высота дерева

Оптимальная t° для выращивания

Урожайность, сопротивляемость болезням

Стоимость тонны в USD

Доля в мировом объеме производства

Содержание кофеина

Содержание масел

Вкус

Использование

200 - 900 м

до 13 м

+24 ...+30 °C

Выше

1600 \$

30%

1,7 – 4,0%

Около 9%

Более яркий, более вяжущий, горечь  
В качестве добавки в смесях,  
в частности для эспрессо



Robusta

# Кофе - за и против

КОФЕ СОДЕРЖИТ АНТИОКСИДАНТЫ, ВИТАМИНЫ, МИНЕРАЛЫ И НЕМНОГО БЕЛКОВ.

По данным исследований, потребление кофе снижает риск развития ряда заболеваний, таких как:

- Болезнь Паркинсона
- Болезнь Альцгеймера
- Диабет 2 типа
- Желчнокаменная болезнь
- Рак ротовой полости, глотки, пищевода
- Астма
- Аритмия
- Инсульт
- Цирроз печени
- Кроме того, кофейин повышает эффективность ряда обезболивающих и действует как стимулятор.

Полезен в садоводстве:  
Использованный кофейный  
жмых полезен многим  
растениям, обогащающая почву  
натрием.



ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ КОФЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕГАТИВНЫМ ПОСЛЕДСТВИЯМ, НАПРИМЕР:

Негативные эффекты:

- Изменения в характере сна
- Слуховые галлюцинации
- Нарушение всасывания ряда витаминов и микроэлементов (магния, цинка, железа)
- Увеличение артериального давления
- Мочегонный эффект (может привести к дегидратации и потере витаминов В и С, а также кальция, железа и цинка)
- Налет на зубах
- Изжога

Обжарка:

Кофе содержит сотни компонентов, часть из которых формируются в ходе обжарки. Высокотемпературная обработка приводит к накоплению в зернах фенолов, гетероциклических соединений, смол и полициклических ароматических углеводородов.

Источники: Harvard School of Public Health, e-importz.com, National Coffee Association, The Specialty Coffee Association of America, Stroke: Journal of the American Heart Association.

## Kopi Luwak



### KOPI LUWAK



- Производят в Индонезии, Индии, на Филиппинах.
- Особая ценность и яркость вкуса кофе «Копи Лювак» объясняется свойствами желудочного сока циветт (мусангов), в состав которого входит цибетин.
- Кофе «Копи Лювак» характеризуется сбалансированным вкусом с деликатной горчинкой, оттенками сливочного масла, нуги и мёда, а также устойчивым приятным послевкусием.

## Обжарка кофе

- ✓ Производится в ростере
- ✓ Температура 190-250 °C
- ✓ Время 8-25 мин.



Изменения, происходящие в зернах во время обжарки:

- цвет меняется на коричневый (от светлого до темного, в зависимости от интенсивности обжарки)
- испаряется влага , образуется углекислый газ;
- газы раздувают зерно изнутри, объем зерна увеличивается на 25-50%;
- увеличивается содержание жирных веществ;
- сложные химические соединения разлагаются на более простые и подвижные (проявляется характерный аромат жареного кофе)
- уменьшается кислотность, увеличивается сладость и горечь

## Хранение кофе



- При атмосферных условиях, в упаковках из фольгированного полиэтилена или ламинированной бумаги, без клапана – максимум 14 дней.
- Вакуумная упаковка (пакет или банка) – до 2 лет (перед тем как упаковать обжаренный кофе, производителю нужно выдержать его в специальных контейнерах, потому что зерна еще некоторое время выделяют газы).
- Упаковка с обратным клапаном – до 2 лет (специальный клапан не препятствует выходу газов из пакета, но перекрывает доступ воздуха внутрь).
- Несмотря на качественную упаковку, с каждым днем хранения кофе постепенно теряет свои вкусоароматические характеристики.
- Молотый кофе после вскрытия упаковки желательно употребить в течении 2-3 дней.

## Помол кофе



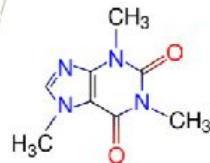
Гриндер



### Степени помола кофе и использование



## Содержание кофеина в разных напитках



# HOW MUCH CAFFEINE?

in a cup of your drink (in mg)

150



brewed coffee

135



filter coffee

110



instant coffee

64



espresso

47



black tea

36



green tea

24



white tea

8



decaf coffee

## Латте-арт

Латте-арт- это рисунок на кофейном напитке. Существует два основных способа нанесения рисунка: с помощью питчера (емкость для взбивания молока) и специальная палочка (этчинг)



## Латте-арт





Приятного кофепития!

