

ПМ-04

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

**ТЕМА. КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ
НАПИТКИ**

Характеристика кофе



**Семена
кофейного
дерева**

**Кофейное зерно
окружено
4 оболочками:**

**Плотная кожица,
мякоть, жесткая
оболочка-
капсула,
серебристой
пленкой**

Сорта кофе:

- высший сорт вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика
- 1-й сорт вырабатывают из натуральных кофейных зерен 1-го сорта ботанического вида Арабика и Робуста
- 2-й сорт, для промышленной переработки, вырабатывают из натуральных кофейных зерен 2-го сорта ботанического вида Робуста



Arabica



Robusta

кофе

- Растворимый получают путем распыления и сушки бесконтактным способом или сублимированием сгущенного водного экстракта кофе

кофе

- Сегмент растворимого кофе состоит из нескольких разновидностей: более дешевого порошкового – гранулированного и самого дорогого сублимированного

Кофе

- Расфасованный упаковывают в фанерные ящики или коробки, выстланные бумагой. Масса кофе и ящика – 25 кг. Весовой кофе упаковывают в мешки не более 20 кг. Хранят кофе в чистых сухих помещениях, учитывая товарное соседство.



Сбор и обработка кофе

Натуральный способ. Под кофейным деревом расстилают мешковину и по мере созревания ягоды опадают вниз. Обработывают сухим способом

Ручной способ. Рабочие семена собирают вручную, возвращаясь к каждому дереву несколько раз за сезон. Собирают только зрелые семена потом обрабатывают мокрым способом

Механический способ. Машина собирает все ягоды, листья и цветки. Способ применяется для дешевых сортов кофе и требует многоступенчатой сортировки



Кофейные напитки

Вырабатывают из обжаренных размолотых и смешанных зернистых культур (овес, ржи , ячменя, сои, желудей, семечковых плодов)

Обладают приятным вкусом и запахом напоминающими натурального кофе. В зависимости от рецептуры кофейные напитки подразделяют на типы в ассортименте:

Содержащие натуральный кофе

Содержащие цикорий, без натурального кофе

Не содержавшие цикорий и натурального кофе

В настоящее время выпускают быстрорастворимые кофейные напитки. Употребляют их как растворимый кофе.

По внешнему виду кофейный напиток— это порошок коричневого цвета с различными оттенками, с включением цветковых оболочек кофейных зерен и хлебных злаков. Вкус и аромат должны соответствовать компонентам, входящим в состав кофейных напитков.

Влажность напитка не должна превышать 5—7 %, экстрактивных веществ, растворимых в воде, должно быть /не менее 20 %. К недопустимым дефектам относятся плесень, горелый вкус и запах.



РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЫКЛАДКА.





*СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!*