

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ ПО ПОЛУЧЕНИЮ НАТУРАЛЬНОГО КОФЕ В ГРАНУЛИРОВАННОМ ВИДЕ

Н.П. Кононенко, В.Г. Колесникова

Одним из распространенных напитков в настоящее время является растворимый кофе. По данным российских экспертов доля зеленого кофе в растворимом кофе, который приобретает потребитель, составляет не больше 15%, остальное - красители, ароматизаторы, консерванты и т.д. Преимуществом в его применении является получение целой гаммы продуктов с использованием различных пищевых компонентов и практичность при их приготовлении потребителями. Натуральный кофе не имеет этих недостатков, однако при его использовании потребителем требуются затраты времени на измельчение зерен и его варку.

В связи с этим возникла необходимость в разработке технологии и аппаратурного оформления получения натурального кофе быстрого приготовления в гранулированном виде. Проведенный нами, совместно со специалистами Сумского Национального аграрного университета, цикл поисковых научно-исследовательских работ позволил определить исходные требования к качеству сырья, характеристики полуфабрикатов и основные показатели технологического режима получения натурального кофе быстрого приготовления в гранулированном виде.

В ходе проведенных исследований было отмечено:

- влияние качества помола на скорость процесса экстракции при приготовлении напитка;
- влияние способов размола и дробильного оборудования на вкусовые характеристики получаемого продукта;
- влияние режимов получения готового гранулированного продукта на интенсивность окислительных процессов, проходящих на разных стадиях производства;
- наиболее оптимальный размер частиц помолотого кофе для приготовления напитков является 10-40 мкм;
- наиболее оптимальный размер гранул молотого натурального кофе для приготовления напитков, не требующих варки, является 0,8-1,5 мм;
- влияние других пищевых компонентов на кинетику процессов дробления и гранулирования;
- что время приготовления напитка зависело не только от качества помола, но и от сортов используемого кофе.

По результатам разработки были наработаны опытные партии гранулированного натурального молотого кофе и пищевых продуктов на его основе, которые прошли экспертизу, и получили высокую оценку у дегустаторов.