

**УДК 663.93**

**Анастасія Гольник**

*здобувач факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
імені проф. В. Ф. Доценка*

**Володимир Польовик**

*канд. техн. наук,  
старший викладач кафедри технології  
ресторанної і аюрведичної продукції*

**Олег Кузьмін**

*д-р техн. наук, професор,  
професор кафедри технології ресторанної  
і аюрведичної продукції*

**Наталія Стукальська**

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

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ ІЗ 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]. Додавання до рецептури молока зменшує вміст фенолів та антиоксидантну здатність кавового напою [1].

Аналіз технології кавових напоїв на основі молока дає змогу 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 розподіляють 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 органолептичного оцінювання, заміна молока на безлактозне «рослинне молоко» та додавання ягідних порошоків до кавового напою сприяють поліпшенню органолептичних показників, оцінка загального враження – від 4,57 бала (класичне капучино) до 4,65 бала (капучино на «рослинному молоці» з журавлиною) та 4,62 бала (капучино на «рослинному молоці» з чорною смородиною).

Антиоксидантна здатність капучино (енергія відновлення – RE) перебуває в 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 із 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», трубку

спрямовують 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.– Vol. 134 (4).– P. 1870–1877.
2. Coffee Flavor. Encyclopedia of Food Chemistry / ed.: L. Melton, F. Shahidi, P. Varelis.– Academic Press, 2019.– P. 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.– P. 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, присв. до 70-річчя з дня народження професора В. Ф. Доценка : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф., 17 травня 2022 р.– Київ : НУХТ, 2022.– С. 59.