

УДК 663.931

М. Карпова

*магістрантка спеціальності
«Готельно-ресторанна справа»*

М. Паска

*д-р вет. наук, проф.,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

КАПІНГ ЯК СПОСІБ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО ОЦІНЮВАННЯ ОБСМАЖЕНОГО КАВОВОГО ЗЕРНА

Останні декілька років в Україні стрімко розвивається так звана культура третьої кавової хвилі, мета якої – розвивати альтернативні та традиційні методи приготування якісних кавових зерен арабіки (спешелті). Розвиток кавової індустрії дав початок таким професіям, як обсмажувальник, кавовий каптестер (дегустатор), бариста тощо.

Мета роботи – професійно продегустувати каву та провести органолептичне оцінювання обсмаженого кавового зерна.

Капінг (від англ. «to cup» – професійно дегустувати каву) – це професійний термін, що означає дегустацію кави, під час якої визначають характеристики смаку і запаху. Капінг – нерідко щоденна практика в світовому професійному кавовому товаристві [1]. Також під час дегустації відбувається оцінювання зерен, зокрема їхнього розміру, кольору і форми.

Каву для дегустації зазвичай готують у склянках об'ємом 230 мл (так дегустатору зручніше оцінювати колір напою). Якщо зовнішні характеристики не мають значення, напій готують у керамічних чашках великого діаметру.

У разі, коли потрібно оцінити якість зерен, готують кілька склянок кави однієї і тієї ж партії. Якщо в ній багато неякісних зерен, здатних зіпсувати смак напою, то хоча б в одній порції вони попадуться. Каперу залишиться тільки порівняти смак кави з різних склянок. Склянки або чашки з кавою розставляють на круглому столі. Поруч із ними

неодмінно розміщують лотки із зеленим і обсмаженим зерном: каптестер нюхає і оцінює їхній вигляд перед тим, як дегустувати напій. Також знадобиться довга кавова ложка [2]. Для капінгу використовують зерно світлого обсмажування. Розмір помелу – грубший, ніж для еспресо, близький до пуровера або аеропреса.

У склянки або чашки для капінгу насипають мелену каву з розрахунку 11 г на 200 мл води. Каптестер бере склянку в руку, злегка струшує і нюхає каву. У ємності з кавою і в склянку для миття ложок наливають воду, нагріту до температури $+93 \pm 3$ °C. Каву не розмішують і не накривають. Час заварювання становить 4 хвилини. Важливо, щоб вода в склянці для миття ложок була тієї ж температури, що і напій. На поверхні кави утворюється «шапка» з крупинок гущі. Коли кава завариться, капер схилиється над склянкою і зрушує цей верхній шар (ложкою відсуває крупинки в протилежний від себе бік) і одночасно вдихає аромат напою. Потім, неглибоко опустивши ложку, перемішує верхній шар кави, щоб крупинки опустилися на дно. Капер зрушує верхній шар на всіх склянках. Після кожної склянки він занурює ложку в ємність з чистою водою. Коли кава вистигає приблизно до $+70$ °C і її можна пити, дегустатор зачерпує ложку напою і інтенсивно, зі свистом, усмоктує його в рот. Рідина повинна одночасно покрити максимальну кількість рецепторів [3]. Кожний зразок кави рекомендують продегустувати декілька разів, щоб повністю розкрити усю повноту смаку та аромату в динаміці – вистигаючи, кава набуває нових відтінків [4].

Смакові й ароматичні властивості кави вимірюють одиницями, які називають дескрипторами. Іншими словами, дескриптори – це ноти ягід, фруктів, горіхів та інші нотки, які можна вловити в смаку або ароматі кави. Смакові дескриптори не завжди можуть бути приємними. Вони не обмежуються яблуком, виноградом, апельсином, волоським горіхом або квітами. У кавовому коло смаку присутні і такі позначення, як латекс, бензин, картон та інші, тобто цілком можливо вловити такі аромати в зразках кави [5].

На сьогодні середньостатистичний споживач кавових напоїв стає щоразу прискіпливішим та вибагливішим. Для забезпечення якості кавової сировини залучають професіоналів на всіх етапах його виробництва. Кавові дегустатори стають чим раз затребуванішими на ринку для правильного органолептичного оцінювання лоту,

визначення та виключення дефектів кавового зерна, дескрипторів та смакового профілю кави.

Ключові слова: дегустатор, кава, капінг, зерно.

Список використаних джерел

1. Что такое каппинг [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.torrefacto.ru/blog/cupping/> (дата просмотра: 30.10.2020).
2. Каппинг – профессиональная дегустация кофе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://coffeefan.info/chto-nuzhno-dlya-kappinga-koфе.html> (дата просмотра: 30.10.2020).
3. Что такое каппинг [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://shop.tastycoffee.ru/blog/cupping> (дата просмотра: 30.10.2020).
4. Дегустація кави [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://harchi.info/articles/degustaciya-kavy> (дата звернення: 31.10.2020)
5. Карпова М. Кава: технології виробництва та способи приготування / Марта Карпова, Андрій Карпов, Андрій Голод // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 25–27.
6. Паска М.З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М.З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.
7. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.