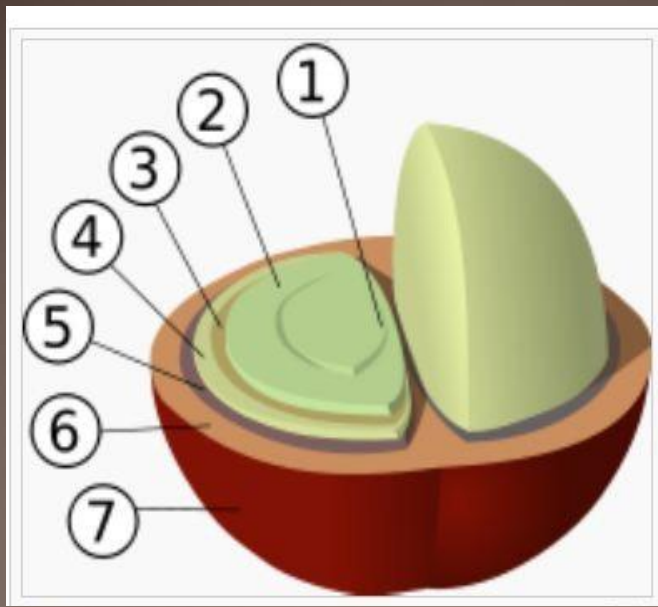


-Свое название кофе получил от названия южно-эфиопской провинции **Каффы**.

-Родиной кофе является **Эфиопия**.

-Первые плантации кофе появились в *15-16* веках на Аравийском полуострове, но плоды кофейного дерева использовались ~ с *550*г.н.э.





Созревшие плоды кофейного дерева по внешнему виду напоминают вишню темно-красного цвета, округло-овальной формы.

Под кожистой оболочкой плода расположена сочная мякоть, в которой находятся парные зерна.

- 1 – продольный желобок
- 2 – семя
- 3 – семенная кожура
- 4 – пергаментная оболочка
- 5 – пектиновый слой
- 6 - плодовая мякоть
- 7 – наружная плодовая

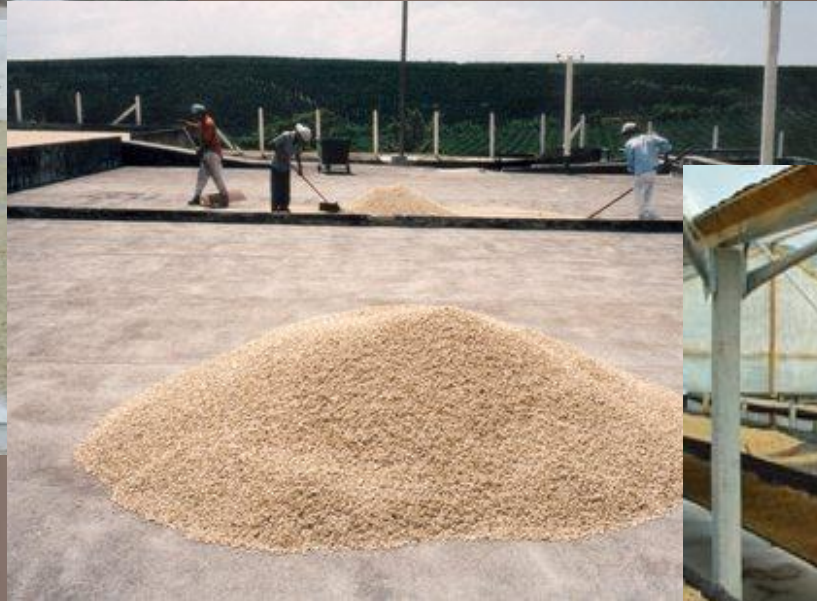
Высушенные и выдержанные зерна называют сырым кофе в зернах. Сырой кофе в зернах не имеет аромата, трудно размалывается, вкус у него сильно вяжущий. Поэтому перед употреблением зерна обжаривают, при этом зерна приобретают характерный вкус и аромат, темно-

Производство кофе



- Плоды собирают, очищают от мякоти
- Зерна очищают от оболочек сухим или мокрым способом

Производство кофе



-Зерна сушат в естественных условиях

Производство кофе



-Высушенные зерна имеют желто-серый цвет, не имеют аромата, плохо измельчаются и размалываются



-Сырой кофе хранят в местах производства 1-10 лет в джутовых мешках

Производство кофе



-Зерна обжаривают при *160-220* градусах в течение *14-60* минут

Производство кофе



-Зерна фасуют и упаковывают

Химический состав кофе

- вода 4,7%
- кофеин до 2,5%
- белки 13,9%
- жир 14,4%
- сахара 2,8%
- углеводы 29,5%
- минеральные вещества 6,2%
- дубильные вещества 8%
- органические кислоты 9,2%
(лимонная, винная, яблочная, щавелевая...)
- витамины В₁, В₂, РР



Разновидности кофейных

зер



АРАБИКА

-зерна плоские с острыми краями
-напиток с крепким ароматом и мягким нежным вкусом



РОБУСТА

-зерна округлые
-напиток с сильным густым, но нейтральным ароматом

Ассортимент кофе

Кофе натуральный жареный в зернах (ГОСТ Р 52088 – 03)



По степени обжаривания
вырабатывают:

- светло-обжаренный
- среднеобжаренный
- темнообжаренный
- высшей степени
обжаренный

По качеству делят на сорта:

- премиум
- высший
- первый

Ассортимент кофе

Кофе натуральный жареный молотый (ГОСТ Р 52088 – 03)



Получают размолотом жареных зерен

По качеству делят на сорта:

- премиум
- высший
- первый
- второй



Ассортимент кофе

Кофе натуральный растворимый (ГОСТ 51881 – 02)



Это высушенный экстракт натурального жареного кофе

Типы:

- порошкообразный
- гранулированный
- сублимированный

Задание

1. Какие продукты не относятся к вкусовым?

- А) Чай
- Б) Кофе
- В) Колбасы
- Г) Пряности

2. Что представляют из себя плоды кофе?

- А) Ягоды
- Б) Бобы
- В) Злаки
- Г) Коренья

Задание

3. При какой температуре обжаривают сырой кофе?

- А) 100-120°
- Б) 140-160°
- В) 160-220°
- Г) 200-240°

4. Сколь времени нужно для созревания сырого кофе?

- А) 1-10 дней
- Б) 1-10 недель
- В) 1-10 месяцев
- Г) 1-10 лет

Задание

**5. Сравнить химический состав чая и кофе.
Где содержание жира больше?**

- А) В чае
- Б) В кофе
- В) Одинаково
- Г) Нигде нет жира

6. Каково действие кофеина на организм человека?

- А) Успокаивает
- Б) Бодрит
- В) вызывает сонливость
- Г) Никак не действует

Задание

7. Какие витамины не содержатся в кофе?

А) С

Б) группа В

В) Д

Г) РР

8. Какова температура хранения кофе?

А) не выше 0°

Б) не выше 10°

В) не выше 20°

Г) не выше 30°

**Спасибо за
внимание**