

можно сказать, что данный образец сока в действительности не содержит добавленных сахаров.

Источник

Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы : ГОСТ Р 51938-2002. — Введ. 25.09.2002. — М. : Госстандарт России, 2002. — 15 с.

А. И. Замыслова

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Ю. М. Пинчукова, канд. техн. наук, доцент

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ КОФЕ

Управление качеством кофе — система процессов и мероприятий, направленных на обеспечение и поддержание высокого качества кофейного зерна на всех этапах его производства: от плантации до упаковки и продажи.

Цель исследования — изучить современные технологии и практики, влияющие на потребительские свойства кофе. Результаты анализа источников позволили обобщить и выделить наиболее прогрессивные технологии и практики, влияющие на формирование и сохранение качества кофе.

Автоматическая система воспроизведения профилей обжарки. Система обжарки интегрирована со специальным программным обеспечением, что позволяет загружать определенный вкусоароматический профиль обжарки, стабильно воспроизводить индивидуальный профиль обжарки, разработанный для каждого сорта, сохраняя постоянство вкуса и аромата.

Лазерно-оптическая сортировка кофейного сырья. Данная технология использует лазерные и оптические системы для автоматизированной сортировки кофейного сырья по различным характеристикам, таким как размер, форма, цвет, состояние поверхности, и другим параметрам. Технология позволяет эффективно и быстро разделять кофейные зерна на сорта, обеспечивая высокую точность и качество сортировки. Это способствует улучшению качества конечного продукта, снижению потерь и повышению эффективности производственного процесса [1].

Автоматическая система контроля качества обжарки. Для определения степени обжарки используется специальный прибор — колориметр, который способен анализировать цвет как молотого, так и зернового кофе, благодаря чему можно с высокой точностью достигать требуемой степени обжарки кофейного сырья [2].

Управление методами ферментации кофе. Активно развиваются два метода ферментации кофе. Анаэробная ферментация: кофейные ягоды промывают, помещают в герметичные резервуары, в которых нет доступа кислороду, мякоть и клейковина вокруг зерен распадается и выделяется углекислый газ; под его воздействием зерно насыщается ароматом из мякоти и сока, вкус кофе приобретает ноты фруктов, йогурта и пряностей. Карбоническая мацерация отличается тем, что в контейнеры сразу добавляют углекислый газ, который полностью замещает кислород. Процесс ферментации происходит медленнее, что позволяет раскрыть в кофе фруктовые, цветочные и алкогольные ноты. Фасовка осуществляется в защищенной среде, без воздействия кислорода. Это достигается благодаря многоступенчатой системе впрыскивания инертного газа азота в каждую упаковку. Азот вытесняет кислород, замедляет процессы окисления и сохраняет вкус и полезные свойства свежееобжаренного кофе [3].

Таким образом, использование современных технологий и практик, новых методов обжарки, различных способов заваривания кофе и автоматизированных систем будет способствовать обеспечению стабильного и высокого качества продукта на всех этапах производства, позволит предложить потребителям более широкий ассортиментный выбор качественного кофе.

Источники

1. Инновации кофейного производства // Орими Трэйд. — URL: <https://orimi.com/tekhnologii/innovatsii/> (дата обращения: 29.11.2024).
2. Контроль качества. Колориметр и степень обжарки кофе // ROAST.BY. — URL: <https://roast.by/blog/kofeynye-zametki/kontrol-kachestva-kolorimetr-i-stepen-obzharki/> (дата обращения: 29.11.2024).
3. Liu, L. How New Packaging Technology Keeps Coffee Fresher / L. Liu // Spack Machine. — URL: <https://www.spackmachine.com/how-new-packaging-technology-keeps-coffee-fresher/> (date of access: 29.11.2024).

В. М. Зозуля, С. В. Кравцова, А. В. Сорока
БГЭУ (Минск)

ФРАНЦУЗСКАЯ ТРАПЕЗА КАК ОТРАЖЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕНДЕНЦИЙ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Французская кухня издавна славится своим кулинарным искусством. Начав формироваться в начале XV в., она постепенно превратилась в эталон мирового уровня и первой вошла в список нематери-