

Pálmány Dorottya
Cikóriás kávé

A kávé a világ legnépszerűbb italai közé sorolható, illetve nemzetközi szinten az egyik legjövődélmezőbb árucikknek minősül. Vannak bizonyos termékek, amelyek a kávé helyett fogyaszthatóak, kávémentesek, illetve hasonló élvezeti hatást tudnak imitálni, mint maga a kávé. Ezeket a termékeket pótkávéknak nevezzük. Annak ellenére, hogy nem fogyasztok pótkávét, illetve nem is kedvelem az ízt, mégis erre a témára esett a választásom. Ennek oka az, hogy szerettem volna jobban megismerni az élelmiszertudományt ezt az ágazatát, ezért szakdolgozatom egyik célkitűzése ez volt.

A pótkávé piaci jelenlétét elsősorban a koffeinmentessége indokolja. Jelenleg két fő alapanyagot használnak fel leginkább, a cikóriát, illetve az árpát. De készülhet pótkávé cukorrépa, kukorica, szentjánoskenyér, földimogyoró, füge, makk, szőlőmag stb. felhasználásával is. A pótkávé fogyasztásának számos előnye lehet. Mivel fő alapanyaga (cikória, gabonák) teljesen koffeinmentes, ezért a nap bármely szakaszában fogyasztható, illetve nagyobb mennyiségben is, mint a valódi kávé, továbbá gyermekek is fogyaszthatják.

2021-ben a világ összes cikóriagyökér-termelése elérte a 32 177 tonnát. A legnagyobb cikóriagyökér-termelő ország pedig Dél-Afrika volt. Nemzetközi statisztikák alapján, a legnagyobb kávéfogyasztó az Amerikai Egyesült Államok. Viszont, ha az egy főre jutó kávéfogyasztást vesszük figyelembe, akkor az első helyen a finnek állnak. Magyarországon viszont a pótkávé fogyasztása nem túl elterjedt. Hazánkban a pótkávé alapanyagok közül főként a cikóriának, illetve a pörkölt árpának van nagyobb szerepe.

Szakdolgozatom másik célkitűzése, egy kísérlet lefolytatása volt. A kísérletem során egy csökkentett koffeintartalmú kávékeveréket készítettem el, ami tartalmazott 100%-os valódi kávé, illetve 100%-os cikóriát is. A kísérlet célja az volt, hogy kiderítsem hány % cikória hozzáadásával lehet a valódi kávé helyettesíteni úgy, hogy a kész italból ne lehessen egyértelműen kiérezni, hogy nemcsak valódi kávé tartalmaz, ezáltal a hamisítás lehetőségét bizonyítva. A megfelelő arányok meghatározásához többszöri mérésre, kóstolásra volt szükség. A megfelelő keverék elkészítését követően, két féle érzékszervi bírálatra került sor.

A legelső érzékszervi bírálat során, mindegyik bírálónak 6 db kávé kellett kóstolnia, tehát az első körben 3-at, illetve a második körben is 3-at. Az érzékszervi bírálat során a háromszög tesztet alkalmaztam, ami azt jelenti, hogy mind a két körben kettő minta egyforma, egy pedig eltérő volt. A bírálóknak mind a két körben az eltérő mintának a számát kellett rögzíteniük a papíron. Az első körben az eltérő minta egy üzletben vásárolt kávékeverék (Jacobs Douwe Egberts kávémix), a második körben pedig az általam kikevert kávékeverék volt. A bírálat legfőbb célja az volt, hogy a második körben hányan nem ismerik fel az általam kikevert keveréket. Továbbá, a legelső érzékszervi bírálat során, kávéfogyasztási szokásokkal kapcsolatos kérdésekre is választ kellett adniuk a bírálóknak.

A második érzékszervi bírálat során, az italokhoz tej, illetve cukor is hozzáadásra került. Szerettem volna bebizonyítani azt, hogy tej, illetve cukor hozzáadásával sokkal nehezebb lenne felismerni a hamisítás tényét, sőt szinte lehetetlen lenne. Az első körben a Jacobs Douwe Egberts kávékeveréket kellett összehasonlítani a Nescafé Classic valódi kávéval. Viszont ennek a bírálatnak a legfőbb célja az volt, hogy a második körben, ahol a Nescafé Classic valódi kávé kellett összehasonlítani a saját keverékkel, hányan rögzítik a bírálati lapon, hogy a két minta egyforma.

Az instant kávék ízüket tekintve nem a legjobbak. A kísérlet során megállapítottam, hogy a cikória elnyomta azt a bizonyos „rossz” ízt, tehát feljavította. Saját, illetve az érzékszervi bírálaton résztvevők véleménye alapján leszögezhető, hogyha nem kellett volna összehasonlítani az általam készített keveréket a 100% valódi kávéval, akkor nem lehetett volna arra következtetni, hogy az itálnak a megszokott kávé ízhez képest más az íze, tehát az általam kikevert kávékeverék nehezen volt felismerhető, illetve a keverékhez nagy százalékban tudtam cikóriát hozzáadni.

A kávékeverék elkészítésével, illetve a sikeres érzékszervi bírálatok lefolytatásának köszönhetően, a hamisítás lehetőségét, illetve a fogyasztók megtévesztésének tényét bebizonyítottam.