

Összefoglaló

Dolgozatom témája a kávépörkölés folyamata következtében fellépő fizikai és kémiai változások hatása a kávé érzékszervi minősítésére. Ebből kifolyólag a dolgozat fő fókusza a kávépörkölés folyamatára, valamint a pörkölés következtében kialakuló vegyületekre és aromaanyagokra irányul, melyek a kávé ízeit, érzékszervi minősítését befolyásolják pozitív vagy negatív irányban. A csészeminőség szempontjából azonban a pörkölésen kívül egyéb tényezőknek is fontos szerepe van, ezért bemutatásra kerül az is, hogy a különböző termesztési körülmények, illetve a kávé feldolgozási folyamata, fajtája, és összetétele, valamint elkészítési módja miként befolyásolja az érzékszervi jellemzőket.

Dolgozatom célja annak meghatározása, hogy a kávépörkölés, és az azon kívüli korábban említett tényezők milyen mértékben járulnak hozzá a kávé jellegzetes ízjegyeinek kialakulására és az aromák, valamint a kávé édességének és savasságának megfelelő egyensúlyára.

A témára vonatkozó kutatásom szakirodalmi háttérre támaszkodik. A szakirodalmi kutatás alapjai tanulmányi jegyzetek, tudományos folyóiratok és a kávé számos aspektusát felvázoló szakkönyvek. Primer kutatásom alapja pedig a budapesti Madal kávézóban végzett munkám során a kávék elkészítésének és érzékszervi minősítésének szerzett gyakorlat volt, illetve a kávépörkölés folyamatának megfigyelése is hozzájárult az elkészítéséhez.

Szakedolgozatomban a szakirodalmi áttekintés keretein belül felvázolom a kávé termesztési körülményeit, feldolgozási folyamatait, az érzékszervi minősítésének módszereit, majd kutatási eredmények részeként, a pörkölés során történő aromák kialakulását és a pörkölés következtében fellépő hibákat, illetve ezeknek a tényezőknek az érzékszervi minősítésre vonatkozó hatásait. Továbbá felvázolásra kerülnek, hogy az egyéb tényezők, mint a betakarítás, az elsődleges feldolgozás, és a zöld kávé kémiai összetétele hogyan befolyásolhatják a csészeminőséget.

A kutatási eredmények szempontjából azt a következtetést vontam le, hogy a kávé feldolgozási folyamatai közül a kávépörkölés gyakorolja a legnagyobb hatást a kávéital érzékszervi minőségére. A megfelelő, szakszerű beállításokkal ellátott pörkölési profil kihangsúlyozza azokat az egyedi ízjegyeket, jellemvonásokat, melyeket a kávé termesztése és feldolgozása tesz hozzá az egyes kávékhoz. Ezeket a faktorokat rendkívül fontos figyelembe venni a pörkölés megtervezése előtt. A kávé pörkölés fokozatának meghatározásával

befolyásolhatjuk a kávéban kialakuló domináns ízeket, aromákat. Összességében a kávépörkölés alatt kialakuló jellegzetes kávéra jellemző ízeket és aromákat az illékony anyagok és aromavegyületek adják, ezáltal megállapíthatjuk, hogy a pörkölési folyamat a legfontosabb lépése a kávé termőföldtől a csészéig történő útjának.

Keszler Anna Zsófia_összefoglaló