

## **Kafa – od biljke do popularnog napitka**

**Katarina Z. Petrov<sup>1</sup> and Jelena S. Nikolić<sup>1,\*</sup>**

*1-Univerzitet u Nišu, Prirodno-matematički fakultet, Departman za hemiju, Višegradska 33, 18000 Niš, Serbia*

Od zrna višegodišnje žbunaste biljke *Coffea* dobija se najpopularniji i mnogima omiljeni napitak – kafa. Prepoznatljiv miris i ukus kafe dobija se termičkom obradom (pečenjem) sirovog zrna kafe. Postoje različiti stepeni prženja koji se mogu podeliti prema boji zrna: lako, srednje, tamno i italijansko prženje. Najpoznatije vrste kafe koje se koriste u proizvodnji napitaka su Arabika i Robusta. Sirovo zrno kafe sadrži određenu količinu kofeina, šećera, etarskog ulja, kalijuma, kalcijuma i magnezijuma. Prženjem zrna, dolazi do gubitka suve materije, odnosno stvaranja ugljen-dioksida, vode i isparljivih proizvoda pirolize. Kafa ima i lekovito dejstvo u umerenim količinama, dok u prevelikim dozama izaziva ubrzan rad srca, nesanicu, čak euforiju.

*Ključnereči: kafa, Arabika, Robusta*

---

\*Univerzitet u Nišu, Prirodno-matematički fakultet, Departman za hemiju, Višegradska 33, 18000 Niš, Srbija, jelena.cvetkovic7@gmail.com