

Кофе-от растения до популярного напитка

Катарина З. Петрова и Елена С. Николич

Университет Ниш, Факультет естественных наук и математики, Хемический факультет, Вишеградская, 33, 18000 Ниш, Сербия

Резюме

Кофе-один из самых популярных напитков в современном мире, получаемый из фасоли многолетнего куста кофе. Отличительный аромат и вкус кофе получают термической обработкой (обжаркой) сырых кофейных зерен. Существуют различные степени обжарки, которые можно разделить по цвету зерна: легкая, средняя, темная и итальянская. Наиболее известные виды кофе, используемые при производстве напитков, - это арабика и робуста. Сырые кофейные зерна содержат определенное количество кофеина, сахара, эфирного масла, калия, кальция и магния. Обжарка зерен приводит к потере сухого вещества за счет образования углекислого газа, воды и летучих продуктов пиролиза. Кофе также обладает умеренным заживляющим эффектом, в то время как при передозировке он вызывает учащенное сердцебиение, бессонницу и даже эйфорию.

Ключевые слова: кофе, арабика, робуста