

«COFFEA CANEPHORA» ЯК НОВИЙ ТРЕНД У КАВОВОМУ БІЗНЕСІ

Марія Паска

д. ветер.н., професор

Марта Карпова

магістрантка

Андрій Карпов

магістрант

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського (Україна)*

Ресторанний бізнес є одним із найбільш вагомих складників індустрії гостинності [1; 2]. У сучасному кавовому світі високо цінують зерно виду «Coffea arabica», виробництво якого займає приблизно 70 % усього урожаю світу. Це пояснюють тим, що арабіка має широкий спектр смаку та різновидів, в це робить її гнучкою до запитів споживачів. Водночас 30 % кавового урожаю припадає на робусту. Робуста є непримхливою, її простіше вирощувати, цьому виду не потрібне високогір'я, а високий вміст кофеїну робить її стійкою до шкідників. Зазвичай робусту використовують в еспресо-сумішах, для ліпшої стійкості пінн, збільшенню вмісту кофеїну у готовому напої та збалансуванню смаку, а також як дешеву сировину для розчинної кави. Різновид «Coffea canephora» (робуста) було відкрито в Уганді в другій половині XIX століття і пізніше перевідкрито в Конго. На початку XX століття різновид отримав економічне значення, його почали продавати на ринку під маркою «C. robusta». Поступово назва різновиду перейшла на цілий вид. Сьогодні найбільше робусту вирощують у В'єтнамі, Бразилії, Індонезії та Індії [3]. Одним із головних завдань є аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що сприятиме подальшому розвитку ресторанного бізнесу в Україні [4].

Якість зерна полягає не лише в кліматичних чи генетичних особливостях, а й у якості праці, вкладеної у його виробництво: збір, оброблення, зберігання. Якщо дотримуватися тих же умов, що для арабіки, робуста у чашці буде якісною [5].

Робуста – генетичний предок арабіки. Саме природне схрещування двох видів роду «Coffea» – робусти і еуженіюїдіса – подарувало світові арабіку.

У спешелті-індустрії робуста вважають другосортною. Зазвичай робуста є горіхова, гірко-шоколадна, деревна, з переважанням гіркоти. Однак, наприклад, у Гватемалі, росте спешелті-робуста, яка проходить мите оброблення з традиційною ферментацією, її сушать на сонці (що правда, на патіо), роблять і хані, і сухе оброблення. Смак такої робусти ліпший за смак звичайної комерційної робусти [3; 5].

Нові стандарти якості для робусти почали з'являтися 10 років тому. Флагманом став Інститут якості кави (Coffee Quality Institute), який розробив міжнародні стандарти «Q Coffee» для робусти спільно з Управлінням з розвитку кави в Уганді (UCDA) [6].

Стандарти якості та процедури оцінювання файн-робусти є такими ж, як для спешелті-арабіки. Робуста отримує категорію «файн», якщо набирає 80 і більше балів на дегустаційному столі, коли не має первинних дефектів і в ній є не більше п'яти вторинних дефектів. Категорія «преміум-робуста» за якістю нижча від категорії «файн» – не більше 8 дефектів. Комерційна або офгрейд-робуста – більше 8 дефектів на зразок. Перелік смакових нот CQI дає для файн-робусти і офгрейд-робусти. Один із можливих описів файн-робусти: родзинки, сушений інжир, мигдаль, спеції, карамель, какао; округлий, стиглий смак. Один із можливих описів офгрейд-робусти: сіно, бобові, гумовий, димний, мінеральний; плоский або різкий смак [7].

У робусти є майбутнє на кавовому ринку, її розвиток як спешелті зерна розпочинається. Вона добре росте на рівнинах 200–1000 м над рівнем моря, має високу стійкість до шкідників, хвороб та перепадів температур, що є дуже важливим за умов глобального потепління, від якого страждають дедалі більше країн експортерів кавового зерна. Зі зміною клімату зменшується кількість земель, які придатні для вирощування арабіки, тому людству згодом доведеться навчитися споживати робусту чистою. Сьогодні файн-робусту вирощують у невеликій кількості в Уганді, Бразилії, Індії та В'єтнамі.

Список використаних джерел

1. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.
2. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні «Старгород» на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 106–109.
3. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.

4. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.

5. За робусту, [Електронний ресурс].-Режим доступу: <https://www.torrefacto.ru/edu/za-robustu/> (дата просмотра 27.02.2021).

6. Файн робуста – лучшая робуста [Электронный ресурс]. – Режим доступу: <https://slon-tea.ru/blog/kofeynaya-shkola/fain-robusta/#footnote-1> (дата просмотра 28.02.2021).

7. Другой кофе: fine robusta [Электронный ресурс]. – Режим доступу: <https://soyuzcoffeestore.com/blog/tpost/ivd77o76jp-drugoi-kofe-fine-robusta> (дата просмотра 28.02.2021).