

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Єлизавета Пясецька

студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник: Марія Паска

д-р вет. наук, професор

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

КОЛЕСО СМАКІВ – ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ ОЦІНКИ КАВИ

Сенсорна оцінка кави являє собою багатогранний комплексний процес, який включає окрему оцінку тіла напою, його ароматики, кислотності, балансу, смаку, післясмаку і зовнішнього вигляду [1].

Колесо смаків – інструмент для оцінки кави, найчастіше застосовується до напоїв, приготованих методом еспресо або бразильського капінгу. Воно було сформоване і створене кавовою асоціацією SCA ще у 2016 році. Це пояснює відсутність в колесі деяких, знайомих людям пострадянських країн, дескрипторів, наприклад червоної смородини, яка дуже часто використовується для опису кави. Станом на 2024 рік, колесо смаків містить 110 дескрипторів, але бариста і дегустатори з усього світу все ще мають до нього доповнення. Сама ж організація SCA вважає колесо смаків інструментом, який не має сталого переліку дескрипторів, а отже може і має змінюватись [2; 3].

Найчастіше цим інструментом користуються Q-грейдери – сертифіковані спеціалісти, які оцінюють лоти методом капінгу. Їх задача заповнити дегустаційну картку, де вказуються враження від чашки. На пакуваннях із зерном досить часто зустрічаються по 3-5 дескрипторів – вони визначаються саме таким шляхом [4].

Колесо смаків є інструментом полегшення процесу визначення із дескрипторами, адже далеко не кожна людина звикла до того, що в каві можна знайти якісь смаки, окрім, безпосередньо, смаку кави.

Оцінка кави із застосуванням колеса смаків відбувається наступним чином: після дегустації напою треба сконцентруватися на своїх відчуттях і, дивлячись на колесо, починати рух від центру. Прості

любителі випити кави навряд-чи одразу зможуть дійти до конкретного визначення продуктів, скоріше вони зупиняться на моменті «віддає чимось солодким, можливо, щось фруктове», і це абсолютно нормально, адже сенсорна оцінка це навичка, яку треба постійно розвивати шляхом дегустації різних лотів.

Отже, нами проаналізовано сенсорну оцінку кави та рекомендовано основні критерії, щодо її впровадження.

Ключові слова: кава, сенсорна оцінка, показники якості.

Список використаних джерел:

1. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичного оцінювання обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (26–27 листопада 2020 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.

2. Паска М. З. Обробка кавового зерна та її вплив на смак у чашці / Паска М. З., Карпова М. Р. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (23 листопада 2021 року). – Мелітополь, 2021. – С. 222–224.

3. Карпова М. Кава: технології виробництва та способи приготування / Марта Карпова, Андрій Карпов, Андрій Голод // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – Львів, 2020. – С. 25–27.

4. Паска М. Концептуальні засади розвитку кавового туризму у Львові / Паска М., Пясецька Є. // Альтернативний туризм : зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. семінару (21 верес. 2023 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 252–254.