

Обжарка кофе

Автор: Василий - ценитель кофе
27.03.2011 11:54 - Обновлено 27.03.2011 11:57

Согласно ныне действующей технологической схеме переработки кофе вслед за очисткой и сортировкой предписываются следующие операции: обжарка, охлаждение, смешивание, помол, фасовка, упаковка, хранение.

Следующим элементом технологической обработки зерен кофе, на чем, пожалуй, сосредоточивается все умение и проявляется талант производителей кофе, является процесс *обжарки*. Зрелые кофейные зерна обычно темновато-серого или зеленовато-серого цвета, имеют неприятный вяжущий вкус, не обладают ароматом, с трудом измельчаются. Значимость обжарки как технологического процесса и заключается в том, чтобы изменить эти качества зерен и создать максимально хороший вкус, цвет и аромат кофе, чтобы он проявил присущие только ему аромат и свойства тонизирующего напитка. Именно благодаря обжарке кофе становится «коричневым золотом», при этом качество обжарки во многом определяет и сортность кофе.

В домашних условиях оптимальный вариант — обжаривать кофе как можно ближе к моменту его приготовления. Не будет преувеличением сказать, что в условиях производства это достаточно ответственная операция в технологии подготовки кофе, требующая особых навыков в пользовании техникой, можно сказать своего рода искусство, владеют которым лишь редкие специалисты-обжарщики, имеющие большой опыт и высокую квалификацию.

Процесс обжарки требует строжайшего соблюдения всех нюансов его технологии, ибо малейшие отклонения от нее или лишние несколько минут передержки могут окончательно испортить вкус кофе. Надо с точностью до секунд установить, когда кофейные зерна будут готовы, то есть когда в них проявится своего рода «вкусовой пик», и тут же незамедлительно начать их охлаждать. Затем, опять-таки под контролем, он должен отлежаться.

Обжарка обычно ведется в ростере («кофейной печке») – при температуре в интервале 180– 200° С и непрерывном перемешивании, в результате чего и достигается равномерное обжаривание зерен. Очень важно при этом следить за колебаниями температуры, выдерживать ее и заданные пределы, умело регулировать нагрев, поскольку при большей, чем указано, температуре зерна могут быстро обуглиться,

Обжарка кофе

Автор: Василий - ценитель кофе

27.03.2011 11:54 - Обновлено 27.03.2011 11:57

Не менее значима для качества обжарки зерен и скорость обжарки. Если этот процесс вести в достаточно быстром режиме, зерна кофе начинают «потеть», то есть на их поверхности выступает жир, при замедленном жарении останется непрожаренной внутренняя часть зерна и кофе из таких зерен получится менее ароматным, чем из этих же зерен, но хорошо прожаренных. В таком случае он просто-напросто высушивается и его экстрактивные качества значительно снижаются. В обжаренных зернах кофе содержится около 30% растворимых в воде веществ.

В процессе обжарки в зернах кофе происходят сложнейшие физико-химические и биохимические процессы, в результате которых объем кофейной массы увеличивается в 1,3–1,5 раза, а масса их уменьшается в среднем на 18%. Это происходит за счет потери зернами воды и разложения органических веществ, которые входят в состав зрелых, но не прошедших сушку зерен кофе. При этом изменяются и другие свойства кофе, в нем образуется кофеоль – сложный букет ароматических веществ. В ее состав входит около 70 различных ароматических веществ из 2000, которые выявлены в кофе. Это в основном продукты разложения белков, сахаров, жира: метиловый спирт, уксусная кислота, пиридин, мальтол и др. Все это многообразие химических соединений и создает аромат и вкус кофе. Однако наиболее действенное значение в придании кофе приятного специфического аромата принадлежит алкалоиду тригонеллину, который при этом разрушается и превращается в пиридин. Кофеин, тригонеллин и продукты карамелизации сахара придают сваренному кофе приятную горечь, а хлорогеновая кислота – вяжущий вкус. Карамелин в сочетании с другими веществами придает зернам коричневую окраску. При оценке зерен эту окраску сравнивают с зернами, которые имеют эталонную окраску.

В домашних условиях при обжарке поступают аналогичным образом. Для указанной цели уже выпускается и есть в продаже соответствующая утварь, например цилиндрические обжарки. В обиходе, однако, зерна обжаривают на хорошей чугунной или железной сковороде. Но она должна использоваться исключительно для этой цели, так как кофе легко впитывает в себя посторонние запахи. При этом сначала зерна кофе в течение 2–3 мин промывают в дуршлаге водой (по некоторым рекомендациям его надо держать в воде не менее 10 мин). Затем их следует осушить хорошо впитывающим влагу полотенцем либо рассыпать их на разостланной холщовой салфетке для просушки. Кофейные зерна промывают, если хотят обновить запах зерен из магазина. Затем их высыпают на сковороду слоем 2–3 см, ставят в духовку и, периодически помешивая, проверяют их готовность. Степень обжарки регулируется интенсивностью температуры и продолжительностью нагрева. Следует дожидаться легкого потрескивания зерен и, когда они приобретут интенсивно-коричневый цвет и станут матовыми, считается, что зерна хорошо обжарены. Слишком интенсивный огонь делать нельзя – зерна быстро подгорят и станут горькими. Чтобы убедиться, что зерна кофе готовы, надо раскусить одно зернышко – и вы это почувствуете. Окончив обжарку, зерна следует охладить. Затем их высыпают в емкость с непроницаемой

Обжарка кофе

Автор: Василий - ценитель кофе

27.03.2011 11:54 - Обновлено 27.03.2011 11:57

плотно притертой крышкой и хранят в темном сухом месте, лучше при пониженной температуре.

Дать единый рецепт, до какой степени нужно обжаривать кофе, – сложно. Дело в том, что существуют различные сорта кофе и каждый из них требует свойственных только ему условий обжарки и различного времени на это, но главное при том – разные вкусы потребителя кофе, из-за чего и возникает субъективизм в оценках. Для одних кофе покажется пережаренным, для других – нормальным, третьи удовлетворятся тем, что есть.

Немаловажную роль здесь играют сложившиеся вкусы, привычки и национальные традиции. Исходя из всего многообразия вкусов, готовят кофе сильной обжаренности – темнообжаренный кофе; средней обжаренности; реже – слабой, или легкой, обжаренности; стандартной; экспресс-обжарки; итальянской, французской, американской обжаренности. Обычно большинство предпочитают кофе умеренной степени поджаренности, поскольку чрезмерная поджаренность ведет к карбонизации – обугливанию, а слабая – к проявлению наибольшей кислотности кофе. Но это – дело вкуса. Французы и итальянцы, например, ценят превыше всего кофе сильной обжарки.

Легко- или среднеобжаренный кофе рекомендуется пить на завтрак и в течение дня, а сильнообжаренный будет хорош в послеобеденное время.

В условиях производства кофе после выгрузки из обжарочного аппарата производят быстрое его *охлаждение*, продувая сквозь всю массу холодный сжатый воздух. Казалось бы, простая процедура, но медлить с ней нельзя, именно быстро следует охладить. После продувки кофе направляют в специальные бункера, где он отлеживается перед дальнейшей обработкой.