

A kávé minőség alakulása III.

Eszpresszó kávé

SEBŐK LAJOS

Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet, Budapest

Érkezett: 1962. szeptember 15.

Előző két cikkünkben (6, 7) az 1959–60-as évekre vonatkozóan foglalkoztunk a nyers-, és pörköltkávék minőség alakulásával. Most az 1960 januártól 1962 augusztusig terjedő időszakban végzett vizsgálataink alapján tárgyaljuk az eszpresszó kávék minőség alakulását.

Minőségi előírások

Rendelet vagy érvényes szabvány az eszpresszó kávékra még nincsen. A BkM. 21/1398/1958 számú utasítása csak a kávéital készítéséhez felhasználható mennyiségeket írja elő. E szerint:

„1 szimpla kávéitalhoz 3 g –
1 dupla kávéitalhoz 6 g öröltkávé kell felhasználni.”

A minőségi összetételről, továbbá az adagolásnál még eltérhető eltérésekről az utasítás nem rendelkezik. Általános irányelv az, hogy a szimpla kávéital 25 ml, a dupla pedig 50 ml térfogatú legyen.

A pörköltkávé minőségével foglalkozó országos szabványjavaslatban (10) eszpresszókávéra a következő előírást találjuk:

„Felhasználható alapanyagok: olyan szabványos pörköltkávék keveréke, amelyeknek élvezeti értéke a 100-as indexet eléri (9).” A szabvány javaslatban a többi minőségi követelmény is részletesen elő van írva.

A választék bővülése

A nyerskávék világpiaci túlkínálata (11) és ennek következtében az árak csökkenése, valamint a kubai- brazil-, és indonéziai jó kereskedelmi kapcsolataink révén az utóbbi két évben – a korábbi ismertetésünk óta – a keverékekhez alkalmas kávéfajták választéka is bővült. Ezek érzékszervi jellemzőit az 1. táblázat ismerteti.

A nagyobb választék révén osztályonfeletti – különleges – keverékekből is készül már kávéital, egyelőre a fővárosi EMKE üzemeiben. Ezeknek összetételét – a normál eszpresszó kávéhoz hasonlítva – a 2. táblázat tünteti fel.

Minőség alakulás

A normál eszpresszókávék minőségét a KERMI-ben rendszeresen vizsgáljuk. Azok élvezeti értékeinek változásait az 1. ábrán – más jellemzőit pedig a 2. ábrán ismertetjük.

A feltűnően nagy szórást mutató, olajkiválás okaival már a kávépörkölés hiányosságainak (1, 2, 7.) ismertetésénél foglalkoztunk. Megfigyelhető, hogy az élvezeti érték számok (index) javuló tendenciát mutatnak és a kívánt 100-as értéket időnként túl is haladták. A felhasználásra kerülő pörköltkávék víztartalma gyakran több volt – az átvételkor engedélyezett – 4%-nál s a meg nem felelő tárolás miatt, egyes vendéglátó üzemekben a 6%-ot is meghaladta.

Adatok az 1960—62-ben vizsgált újabb nyerskávemintákról*

1. táblázat

Származás és típus	Feldolgozási mód	Pörkölési térfogat növek. % **	Érzékszervi értékelés***	
			Aroma jellemzés	Index
BRAZIL Santos 2 Santos 3—4	Mosott	70	Kellemes, lágy és eléggé telt, jellegzetes édeskés aromájú	102
		69		100
KOLUMBIA Manizales	Mosott	70	Igen kellemes, telt, jellegzete en finom savas aromájú	120
		72		120
CUBA Montana Altura		76	Erőtéljes, olajdús és keményebb savas, jellegzetes fűzeres aromájú	110
		84		120
INDIA Mysore Plantation A	Mosott Mosott	67	Igen kellemes, gazdag aromájú: a lágy és kemény fokozatok határán	120
		68		
Robusta Cherry	Mosatlan	64	Erős, jellegzetesen karcos, fanyar aromájú	70
AFRIKA Guineai Robusta	Mosatlan	62	Kemény, karcos, jellegzetesen fanyar és állott tővizre is emlékeztető vagy földízű	60

Megjegyzés: A felsorolt kávétipusokon kívül érkeztek olyan tétel Minas stb. kávék is, amelyeknek adatait már korábbi cikkünkben közöltük.

A Robusta tételek az „Eszpresszó” keverékbe nem kerültek; azok II. és III. o. minőségben bolti forgalmúak.

* Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet

** A színjellegmintáknak megfelelő fokozatra pörköltve

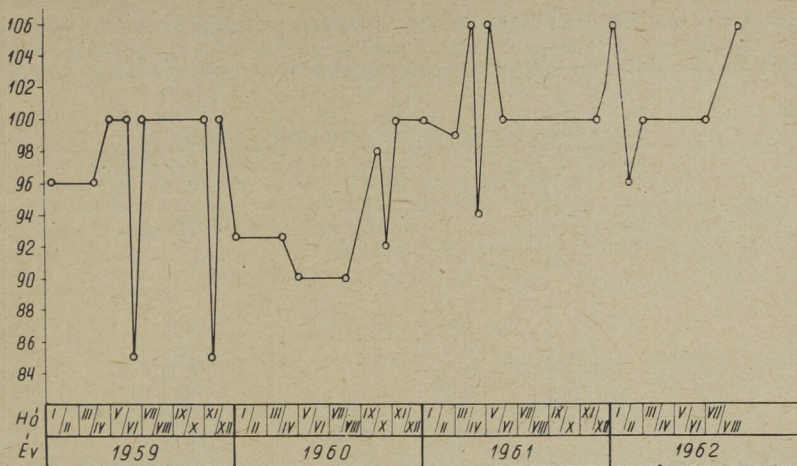
*** Krémkávétalnak — szabályos adagolásban-elkészítve.

2. táblázat

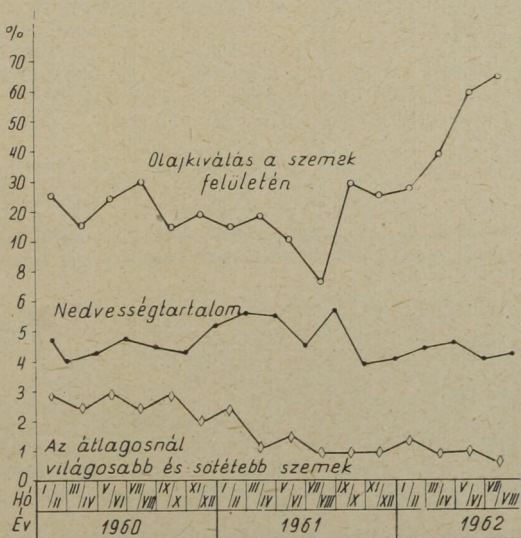
Eszpresszó kávékeverékek összetételei 1962-ben

Szolgáltatási helyek	Vendéglátó üzemek (országszerte)		EMKE üzei a fővárosban			
	„Eszpresszó”		„Extra”		„Mackó”	
Felhasznált kávéfajták	%	Index	%	Index	%	Index
Santos 2—3	50	50	20	20	30	30
Kolumbia Manizales (vagy) Medellin			10	12	25	30
Cuba Montana	40	44	50	60	15	18
Cuba Altura			20	24	30	36
Indiai Mysore (vagy) Plantation	10	12				
Össze en :	100	106	100	116	100	114

Megjegyzések: Az osztályon felüli minőségű EMKE különkeverékek — az „Extra” és „Mackó” — összetétele 1961—62-ben nem változott. A normál eszpresszó keverékek élvezeti értékének változásait az 1. ábrán szemléltettjük.



1. ábra



2. ábra

Az ellenőrzési tapasztalatok

A FÖVEGY és KERMI kávéital vizsgálati eredményei azt mutatják, hogy lényeges eltérés a fővárosi és vidéki minták között nem tapasztalható. A 3. táblázatban a KERMI vizsgálati eredményeinek 1960 – 61 évi adatait közöljük.

3. táblázat

A KERMI-ben vizsgált kávéital minták értékelése*

A minták %-os megoszlása a szárazanyagtartalom függvényében				
1 dupla kávéitalban talált vízben oldódó szárazanyagtartalom g	A minták %-os mennyisége, amelyben a feltüntetett szárazanyagot találtuk:			
	1960		1961	
	években			
a	0,6	0,6		3,6
	0,7	5,-		0,9
	0,8	3,3		7,2
	0,9	3,9		8,7
	1,-	10,5		10,4
	1,1	10,5	33,8%	14,-
b	1,2	9,4		13,1
	1,3	14,9		10,-
	1,4	21,6		13,1
	1,5	8,3		9,5
	1,6	3,9	58,1%	1,8
c	1,7	2,6		1,3
	1,8	2,2		1,-
	1,9	1,1		1,-
	2,-	1,1		0,5
	2,1	-		2,2
	2,4	1,1		1,3
	3,-	-	8,1%	0,4
	100,-	100,-%	100,-	100,-%

* Az eredmények értékelésénél a KERMI gyakorlata szerinti – még elfogadható $\pm 15\%$ -os eltéréseket figyelembe vettük.

Az adatokból kitűnik, hogy 1960-ban még 1,3 g-t, 1961-ben pedig már csak 1,2 g vízbenoldódó átlagos szárazanyagot tartalmaztak a minták. Továbbá a táblázatból kiolvasható, hogy az a. tartományba került minták a fogyasztók megkárosítására (súlycsökkentésre) mutatnak a b. tartományban levők megfelelőek; a c. tartományba került minták az előirtnál több kávéból készültek.

E táblázat adataiból azt látjuk, hogy a megvizsgált kávéitaloknál – évi átlagokban – alig nagyobb a hiány 15%-nál. Részleteiben elemezve az értékeket azt találjuk, hogy a vizsgált minták 8%-ánál túladagolás, 40%-ánál pedig megengedhetetlen súlycsökkentés állapítható meg és csak a minták 52%-a volt megfelelő.

Ha figyelembe vesszük, hogy a vendéglátóipari üzemekben és kávészaküzletekben az 1961-es évben közel 200 millió adag dupla kávéitalt fogyasztottak s az ellenőrzött minták száma – országos viszonylatban kb. 5000-re becsülhető, akkor azt találjuk, hogy csak kb. minden 40 ezredik dupla kávéitalt vizsgáltak

meg minőségileg. A KERMI vizsgálati eredményei feltűnően nagy szórást mutatnak s ezért a vizsgálati mennyiségekkel országos viszonylatban sem elégedhetünk meg.

A kávéitalok vizsgálati mód-zereinek ismertetésével hazai szerzők több esetben foglalkoztak (3, 4.). Ezért erre most nem térünk ki. Újabban felmerült probléma az ún. „bolti kávé” bekeverésének a veszélye, amely nemcsak minőségrontás, de az állam megkároítása is. Szórványosan találtunk olyan felhasználásra előkészített őröltkávét – a Bp. ÁKF. mintavételeiből származók között – amelyekbe II. és III. osztályú bolti kávé volt bekeverve. Ezeknek a felismerése – a világosabb színűk és jellegzetes aromájuk révén – nem nehéz és elvben már megoldott a kémiai meghatározás is a „jelzett” (illegálisan bekevert) kávék felismerésére. Ezeken túlmenően a KERMI-ben sikeres kísérletek folynak a legkülönbözőbb kávéfajták és keverékek Spektrofotométeres vizsgálatára.

Kávéfőzők tanfolyamai

Az eszpresszókávé forgalombahozatala a fővárosban és vidéken is mind szélesebbkörű. A gombamódra szaporodó Bistrók, Mackók stb. vonzóhatásukat a kávéforgalomra is építik. A régebbi üzemekben még előfordulnak az ún. „Klasszikus” (víz és gőzváltoztató) kávéfőzőgépek, de az újabb üzemekben már a legmodernebb „Krémkávé” főzőgépeken szinte gombnyomásra készülnek a duplak.

A régebbi és újabb gépek helyes kezelésének és a jó kávéital elkészítésének elsajátítása céljából évek óta a Vendéglátóipari V. – a SZÖVOSZ – , a CSEMEGE és KÖZÉRT V. 2–3 hónapos tanfolyamokat rendez. Ezekre a résztvevők mind nagyobb számban sajátítják el – elméletileg és gyakorlatilag is a kávéfőzés mellett a szükséges áruismereti, higiénés stb. ismereteket. Vizsgáznak és bizonyítványt kapnak.

A tanfolyamok anyaga újabban nyomtatásban is megjelent (5). Részletesebb ismertetését mellőzzük, de fel kell hívunk az illetékesek figyelmét egy félremagyarázható részre: A füzet 58. oldalán „Minő-ítések” címen fel van sorolva, hogy mi tekintendő I., II., III. osztályú szolgáltatásnak, majd szószerint ez következik:

„Kifogásoltnak minő-ítik, ha a kávéital szolgáltatási értéke 70% alatt van.” Ezzel nem lehet egyetérteni, mert ez azt jelenti, hogy ha az egy duplához előírt 6 g kávénak a 70%-át azaz 4,2 g kávé adagolják, akkor még nem „kifogásolt” a szolgáltatás. Ez azután félreértésekre – a jó-zándékú kávéfőzők megzavarására – és visszaélésekre ad nemcsak lehetőséget, hanem szinte biztást.

Ismételjük, hogy hivatalos utasítás vagy rendelet arranézve, hogy a kávéitalok szolgáltatásánál az előírt 6 g kávé tartalmazó 50 ml térfogatú duplánál mennyi lehet a túrés illetőleg a megengedett eltérés: még nincsen, de az itt közölt adatok is alátámasztják a KERMI-nek azt az állásfoglalását, hogy a túladagolás vagy hiány – mindent figyelembe véve – 15%-nál több nem lehet.

Halaszthatatlannak látjuk, hogy az idézett nyomtatványban közölt 30%-os hiány lehetőséget – felőbb utasításra – megfelelően korrigálják és az egész kérdést egyértelműen rendezzék.

Utánpörkölés, őrlés, italfelgőzölés

Az ellenőrzések további tapasztalata, hogy a fővárosban helyenként az eszpresszó szemes pörköltkávét utánpörkölik. Ezt többnyire lábasban végzik s a már előzőleg is olajosfelületű kávénak az aromája minden esetben csak romlik. Az eljárást azzal próbálják indokolni, hogy a szemeskávé szívós, őrlésre

alkalmatlan. Az ellenőrzés azt bizonyítja, hogy ilyen helyeken a kávé meg nem felelő (pince vagy gőzös könyha stb), nyirkos, párás levegőjű helyen tárolták.

Fontos az őrlési finomság is. Tapasztalat szerint a „Klasszikus” gépekhez az 5–7 mm szemcse nagyságú, a „Krémkávé”-hoz pedig a 3–5 mm szemcse nagyságú kávéőrlemény a legalkalmasabb. Minőségrontónak tartjuk a kávéalj (zacc) hozzáadását és a kész kávéital felgőzölését, amely az illó aromaanyagok csökkenését eredményezi.

Szabványosítás

A nyers-, és pörköltkávé szabványai (9–10) előreláthatólag a jövő év elején életbe lépnek. Ezek biztosítják az eszpresszókávé egyenletes jó minőségű alapanyagait. Ezeket követnie kellene az eszpresszókávéital szabványának, amely a mintavételtől kezdődően, a vizsgálati módszereket, számításokat, tűréseket, a „bolti” kávék bekeverésének ellenőrzését stb. egységesen és részletesen szabályozná s természetesen az üzemek adagolási és kávéfőzési módozatait is előírná.

Ez idő szerint az egyes ellenőrző és vizsgáló szervek kávéital értékelési és tűrési határai nem egységesek. Ezt az illegális haszonra törekvők – a fogyasztók –, s végeredményben a népgazdaság kárára – kihasználhatják. Mindezek olyan megoldásra váró kérdések, amelyekre a kávéitalok ellenőrzésével – laboratóriumi vizsgálatával foglalkozó szakemberek hozzászólásait kérjük és várjuk.

I R O D A L O M

- (1) *Telegdy Kováts L. – Holló J.*: Élelmiszeriparok II. 733, 1952
- (2) *Ravasz L.*: ÉVIKE 2, 158, 1956
- (3) *Gál I.*: ÉVIKE 7, 120, 1961
- (4) *Szabó K.*: ÉVIKE 6, 29, 1960
- (5) *Békési L. – Lázár M.*: Kávéfőzők tanfolyamanyaga. Belker M. Ipari Tröszt 1961
- (6) *Sebők L.*: ÉVIKE 6, 36, 1960
- (7) *Sebők L.*: ÉVIKE 7, 267, 1961
- (8) M. SZ. 20626 Kávé vizsgálati módszerek
- (9) M. SZ. 20636 T. Nyerskávé
- (10) M. SZ. 20662 T. Pörköltkávé
- (11) Annual Coffee Statistics, 1959, Pan-American Coffee Bureau No 23

ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА КОФЕ III. ЭСПРЕССОКОФЕ

Л. Шебек

Автор на основе результатов исследований во время последних двух лет указывает на изменение качества эспрессокофе в Венгрии.

QUALITÄTSGESTALTUNG VON KAFFEE. III. ESPRESSOKAFFEE

L. Sebők

Verfasser bespricht auf Grund eigener Versuchangaben die Qualitätsgestaltung des ungarischen „Espresso” Kaffees.

DEVELOPMENT OF THE QUALITY OF COFFEE.

„ESPRESSO COFFEE”, III.

L. Sebők

On the basis of investigations carried out since two years, developments in the quality of the so-called „espresso” coffee in Hungary are discussed.