

# Vendéglátóipari ellenőrzések tapasztalatai

## II. Presszókávé

BORSZÉKI BÉLA GYÖRGY

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete

Hazánkban a felszabadulást követő évekhez viszonyítva megnövekedett a kávéfogyasztás. (Az egy főre jutó átlagos kávéfogyasztás 1950-ben 5,7 dkg, 1960-ban 13,2 dkg, 1963-ban 39,6 dkg volt.)

A kávéfogyasztásban élen járó európai országokban lényegesen nagyobb az egy lakosra jutó kávémennyiség, mint hazánkban, (Svédország 9,1 kg, Franciaország 4,4 kg, NSZK 3,5 kg, Olaszország 1,7 kg\*. (1) de figyelembe kell venni azt a körülményt, hogy amíg a nyugati országokban a szemeskávét tejjel, tejszínnel fogyasztják, nálunk szinte kizárólag kávéitalként (2) isszák.

A kávé- (Coffea Arabica L) fogyasztás hatása kétoldalú, egyrészt kellemes ízével és illatával – növeli egy-egy étkezés élvezeti értékét, másrészt a központi idegrendszerre ható, viszonylag nagy (1,36 – 2,85%) koffein tartalma hosszabb-rövidebb időre megszünteti a fáradtság és álmoság érzését (3).

A háború előtt a fővárosban igen sok kávéházat találhattunk. Ma ezek száma lényegesen kevesebb, ugyanakkor igen sok eszpresszót üzemeltet a vendéglátóipar. A kereskedelmi forgalom túlnyomó többségét itt a kávéital fogyasztás biztosítja.

Az egyre növekvő nagyarányú presszókávé fogyasztás (1960-ban 76,2; 1961-ben 88,0; 1962-ben 87,7; 1963-ban 94,4 vagon pörköltkávét használtak fel presszókávé készítéséhez) szükségessé tette, hogy – bár a kávé nem népelelmezési cikk – az élelmiszer-ellenőrzés erre a területre is kiterjedjen. Ahhoz, hogy valamilyen élelmiszernek a minőségét figyelemmel kísérhessük, elengedhetetlen feltétel a gyors és pontos vizsgálati módszer. Az ellenőrző vizsgálat általában szárazanyag meghatározással történik. A szárazanyag tartalmat bepárlásos (4), vagy merülőrefraktométeres (5) módszerrel határozzák meg. A laboratóriumi vizsgálat pontosságának egyik igen fontos meghatározója a mintavétel módja és annak figyelmes végrehajtása, valamint a helyszínen felvett jegyzőkönyv pontos kitöltése.

### A mintavétel módja

A Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet és a megyei minőségvizsgáló intézetek gyakorlata szerint a mintavétel próbavásárlás formájában történik. A kiszolgált kávéitalt (2 dupla) az ellenőrök – miután felfedték kilétüket – *maradék nélkül* üvegebe öntik és azt ragszalaggal lezárják, majd jelzéssel látják el. Ezután megmintázzák a kávéőrleményt (10 adag = 30 g) és a kávéaljat (kb 50 g) is. Ha felmerül annak gyanúja, hogy az őrleményt hamisítják, a helyszínen talált pörkölt szemeskávéból is mintát vesznek (30 g) és hogy az őrlési finomság azonos legyen az eredeti őrleménnyel, azt a helyszínen megdarálják. A mintákat a jegyzőkönyvvel együtt azonnal a minőségvizsgáló laboratóriumba szállítják.

### Vizsgálati módszer

A minőségvizsgáló intézetek túlnyomó többségükben a szárazanyag tartalom meghatározás bepárlásos módszerét használják fel a kávéital készítésekor felhasznált kávéőrlemény mennyiségi meghatározására. A B. K. M. 21/1398/1958. sz. utasítása alapján a kávéfőzőnek egy dupla kávéital elkészítéséhez 6 g őrle-

\* 1960 évi adatok.

ményt kell felhasználnia. Ha a kiszolgált kávéital térfogatának, szárazanyag tartalmának, a kávéörlemény, valamint a kávéalj vizes kivonatának egymáshoz való viszonyát vizsgáljuk, megközelítő pontossággal megállapíthatjuk, hogy a kávéfőző által felhasznált kávéörlemény mennyisége megfelelt-e a fent említett előírásnak, vagy sem. A bepárlásos szárazanyag tartalom meghatározás esetén a következőképpen járunk el:

1. A vizsgálandó kávéital térfogatát mérőhengerben megmérjük, majd száraz edénybe szűrjük. A szűrletből 20 ml-t előre megmért Petri-csészébe pipettázunk és azt vízfürdőn bepároljuk. Ezután 105 C°-os szárítószekrényben megszáritjuk, majd exszikkátorba helyezük. Ha lehűlt, megmérjük és a bémért mennyiség szárazanyag tartalmából kiszámítjuk az össztérfogat szárazanyag tartalmát.

2. A megmintázott légszáraz kávéörleményből 5 g-ot 150 ml-es főzőpohárba mérünk és 75 ml vizet adunk hozzá. 5 percig forraljuk, majd 100 ml-es mérőlombikba mossuk és ha kihűlt, jelig töltjük. Szűrjük és a szűrletből 20 ml-t bepárolva (1. pont szerint) megállapítjuk az örlemény vizes kivonatát.

3. A megszáritott (légszáraz) kávéaljából a kávéörleményhez hasonló módon vizes kivonatot készítünk, majd ebből 40 ml-t bepárolva, a fentiekhez hasonlóan megállapítjuk a kávéalj vizes kivonatát.

A felhasznált kávéörlemény mennyiségét a fenti vizsgálatok elvégzése után a következő egyszerű számítással határozzuk meg:

$$a \cdot \frac{100}{b - c}$$

$a$  = a kávéital összes szárazanyag tartalma,

$b$  = a kávéörlemény vizes kivonata,

$c$  = a kávéalja vizes kivonata.

Előfordul – bár egyelőre még ritkán –, hogy az örleményt szárított kávéaljjal keverték (6). Ha ebben az esetben is a hamisított kávéörlemény vizes kivonatát használjuk, képletünkben torz eredményt kapunk. Ezért ha túl alacsony szárazanyag tartalmú a vizsgált kávéörlemény, szükségesnek látszik a helyszínen megőrült szemeskávé vizes kivonatával számolni. Ebben az esetben a kávéörlemény vizes kivonata ( $b$ ) helyett a szemeskávéból készített örlemény vizes kivonatával számolunk.

Néhány adat a preszokávék minőség alakulásáról az 1960—1963. években

1. táblázat

A Fővárosi Vegyészeti Intézet adatai

	Vizsgált minták száma	Kifogásolt minták száma	
	db.	db.	%
1960 .....	640	219	34,2
1961 .....	700	144	20,6
1962 .....	896	145	16,2
1963 .....	889	146	16,4

Mint az 1. táblázatból kitűnik, a fővárosban megvizsgált kávék minősége fokozatosan javult. Az 1962. és 1963. év adatai között látszólag nincs különbség, de ha tekintetbe vesszük, hogy 1963. január 1-től 20%-ról 15%-ra csökkentettük a tőrési határértéket itt is lényeges javulás mutatkozik. Vidéki viszonylatban – mint az a 2. táblázatból is kitűnik – nem ilyen jó a helyzet.

	Vizsgált minták száma	Kifogásolt minták száma	
	db	db	%
1961 (Kaposvár és Szeged) ..	115	35	30,4
1962 .....	1153	256	22,2
1963 .....	1630	458	28,0

Lényegesen rosszabb az éjszakai ellenőrzések statisztikája Budapesten és vidéken egyaránt.

Reprezentatív mulatókban, presszóban, éttermekben sajnos igen magas az éjszakai ellenőrzések alkalmával vett, kifogásolt minták száma. Ez statisztikailag nem értékelhető, mert a minták mennyisége viszonylag kevés, de azért példaképpen megemlítjük, hogy ezeken a helyeken 40% és 60% között ingadozik a súlycsökkentett feketekávék száma.

Gyakran tapasztalható még most is, hogy a Csemege gyár által pörkölt presszókávé keveréket az eszpresszóban szabályellenesen utánpörkölik (7). Az ilyen kávé minősége nagymértékben romlik, felületén az olaj elég, aromája csökken.

A régi kávéfőzőgépekkel általában, a krémkávé gépekkel ritkábban úgy főzik a kávéitalt, hogy kávéaljat tesznek az őrlemény tetejére. Véleményünk szerint a kávéalj hozzáadása az őrleményhez nem helyes, mert az a kávéital ízét, aromáját zavarja és rontja a „fekete” élvezeti értékét. Hasonlóképpen nem helyes a presszókávé ún. „felgőzölése” sem, mert az ilyen ital sokat veszít aromájából.

Befejezésül szükségesnek látszik szólni arról is, hogy hogyan alakult a *presszókávé-keverék minősége* az utóbbi időben. Hazánkban a nagyarányú kávéfogyasztás ellenére, éveken keresztül csak igen gyenge minőségű kávé lehetett kapni. Külkereskedelmünk – a kávétermesztő országokkal kialakult kapcsolataink révén – az utóbbi időben biztosította a jobb minőségű kávék importját s ezzel egyidőben a presszókávé-keverék minőségének javulását.

1963. évben már a kávékeverékek 78 – 80%-a a közízlésnek megfelelő, kellemes, telt és lágy, kissé édeskés aromájú Santos volt.

Az erősen karcos, mocsárizú Robusta kávé a presszókávé-keverékekbe nem került. Az egyébként kellemes, telt, de jellegzetesen savas aromájú – s így a közízléstől kissé távol álló – Columbia kávé mintegy 10 – 12%-ban szerepelt a keverékekben.

*Összefoglalva* megállapítható, hogy hazánkban, ezen belül elsősorban Budapesten javult a presszókávék minősége, javult és egyenletesebbé vált a külkereskedelem által biztosított kávéimport.

Nagyobb gondot kell fordítani az éjszakai vendéglátóipari szórakozóhelyek ellenőrzésére, biztosítania kell a különböző vendéglátóipari vállalatoknak a jó kávéfőzés feltételeit (modern gép, jó raktározási lehetőség stb.) s ezzel a fogyasztók igényeinek egyre tökéletesebb kielégítését.

#### I R O D A L O M

- (1) Kainer Gy., Kovács D.: Statisztikai Szemle 41, 272, 1963.
- (2) Ravasz L.: ÉVIKE 2, 158, 1956.
- (3) Halmi – Novák: Farmakognózia (Medicina, Budapest 1963) 261.
- (4) Gál I.: ÉVIKE 7, 120, 1961.
- (5) Szabó K.: ÉVIKE 6, 29, 1960.
- (6) Lutter B., Bartha L-né: ÉVIKE 9, 161, 1963.
- (7) Sebők L.: ÉVIKE 8, 277, 1962.