

A light gray, stylized illustration of a coffee branch with several leaves and clusters of coffee cherries is positioned in the top right corner of the page. Another similar branch is in the bottom left corner, and a third is on the left side, partially cut off.

# JABLUM

*váš kávový svět*

## TISÍCE VŮNÍ KÁVY

---

Ing. Petra Menclová

[www.jablum.cz](http://www.jablum.cz)

# KÁVA

- komplexnost, nepřeberné množství aromatických látek
- od květů k třešním, až k šálku lahodného espressa
- nadmořská výška, vláha, půda, zpracování, pražení a příprava
- senzorické hodnocení - první a nejdůležitější filtr, **lidský smysl**
- analytická chemie v dalším kroku



## CUPPING – SENZORICKÁ VÝZVA

- cupping - standardizovaná metoda pro hodnocení a porovnávání káv
- detekce defektů
- cup-taster dokáže v chuti kávy identifikovat nejrozličnější defekty
- nežádoucí chuť a rušivé tóny v šálku
- často tak odhalí chyby při pěstování či zpracování kávy



# DEFEKTY – PĚSTOVÁNÍ KÁVY

- potato efect – intenzivní chuť syrových brambor
- poškození hmyzem - hořká, svíravá chuť, dřevité tóny, někdy i zemité (narušení struktury zrna)
- zemitost - chuť hlíny, špíny (káva, která přišla do kontaktu s půdou během sušení, nebo s přítomností mikroorganismů)
- kyselá chuť: příliš ostrá, octová nebo citrónová kyselost, která není příjemná (napadení škůdci, nevhodného zpracování)



# DEFEKTY – ZPRACOVÁNÍ KÁVY

- výhoda – chyby při procesu zpracování kávy lze často odhalit i bez návštěvy farmy
- špatné podmínky při sušení, příliš vysoká vlhkost při expedici, nevhodné skladování
- nejrizikovější z hlediska chyb zpracování: proces sušení, proces fermentace
- plísňe - zatuchlá, zemitá, plesnivá chuť
- tzv. stinker: velmi intenzivní, nepříjemná hnilobná chuť (vysoká vlhkost)
- nedostatečné proschnutí - trávová, nedozrálá chuť
- příliš usušená zrna - pražené, popelavé tóny
- tzv. quaker: trávová, arašídová chuť (nezralé zrno, jeho pražení probíhá jinak než u ostatních zrn a dává kávě nepříjemnou chuť)



## DEFEKTY – SKLADOVÁNÍ

- chuť starého papíru nebo lepenky - oxidace a stárnutí kávy
- chuť spálené gumy - často spojeno se starou, špatně skladovanou kávou

Další defekty:

- fenolická - medicínská, lékárnická chuť, kontaminace (pesticidy) nebo genetická dispozice rostliny (vysoký obsah fenolických látek)
- chuť žluklého oleje - obvykle spojeno s oxidací tuků v kávě



# ANALYTICKÁ CHEMIE

- nastupuje, když senzorika potvrdí potenciál
- ochratoxiny, akrylamid
- zpracování kávy skýtá prostor k celé řadě experimentů, fermentace
- tlak spotřebitelů na nové a nové kávy, chutě
- vysoká konkurence mezi farmáři, možnost odlišit se netradiční kávou



# DOKONALÝ ŠÁLEK KÁVY

- synergie senzoriky a vědy
- senzorika je prvním filtrem a určuje směr, analytická chemie poskytuje data pro optimalizaci a pomáhá nám pochopit celou řadu procesů
- kombinace přístupů vede k lepší konzistenci a umožňuje objevovat nové chuťové profily
- cesta kávy od kávovníku až po lahodné espresso je velmi dlouhá a na výsledné chuti se podílí mnoho, často velmi jemných detailů
- každý jeden faktor tak může rozhodnout o úspěchu či neúspěchu dané kávy a ve výsledku o přízni spotřebitelů





**DĚKUJI ZA POZORNOST**

---