



**Państwowa Wyższa
Szkoła Zawodowa**

im. Stanisława Pigońia
w Krośnie

TOWAROZNAWCZA CHARAKTERYSTYKA I OCENA KAWY

Kornelia Frydrych

Nr albumu: 21064

CEL I ZAKRES PRACY

Celem pracy było porównanie wybranych właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych kaw rozpuszczalnych i mielonych wybranych firm dostępnych w sieci detalicznej.

Zakres pracy obejmował:

- ocenę organoleptyczną,
- wykonanie badań właściwości fizykochemicznych, w tym oznaczanie antyoksydantów i polifenoli,
- oznaczanie kolorymetryczne barwy oraz kwasowości i zawartości wody,
- analizę uzyskanych wyników.



MATERIAŁ BADAWCZY

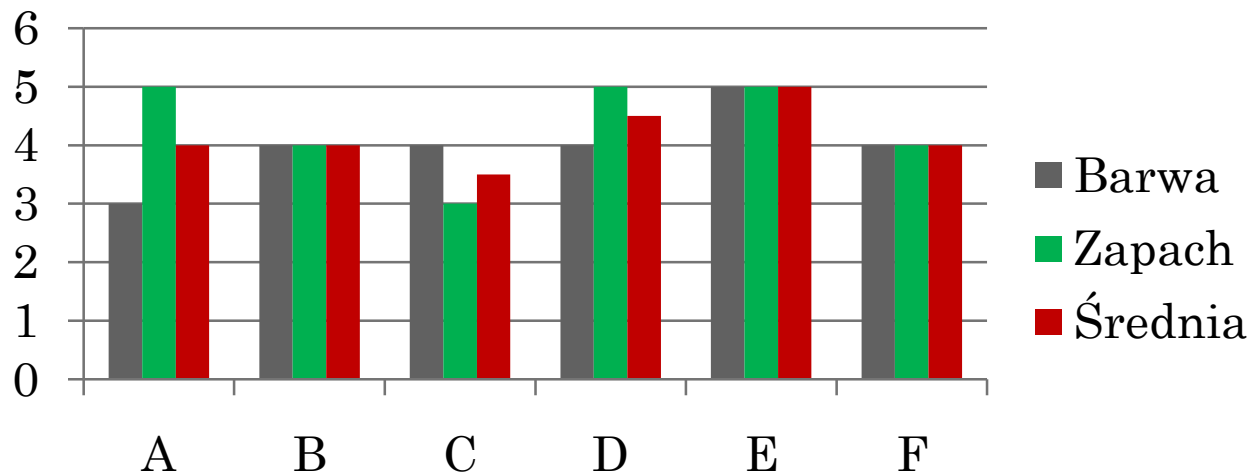


- A - Jacobs Cronat Gold - kawa rozpuszczalna
- B - Tchibo Family – kawa rozpuszczalna
- C - MK Cafe - kawa rozpuszczalna
- D - Jacobs Cronat Gold - kawa palona mielona
- E - Tchibo Family - kawa palona mielona
- F - MK Cafe - kawa palona mielona



WYNIKI OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ

○ Ocena 5-cio punktowa kaw sypkich

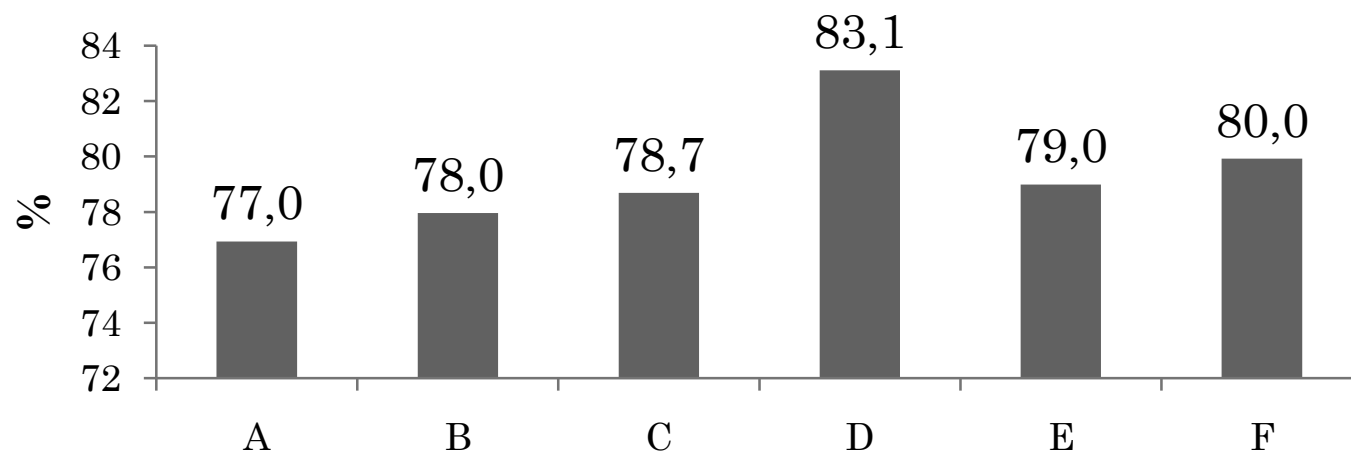


○ Ocena 5-cio punktowa naparów

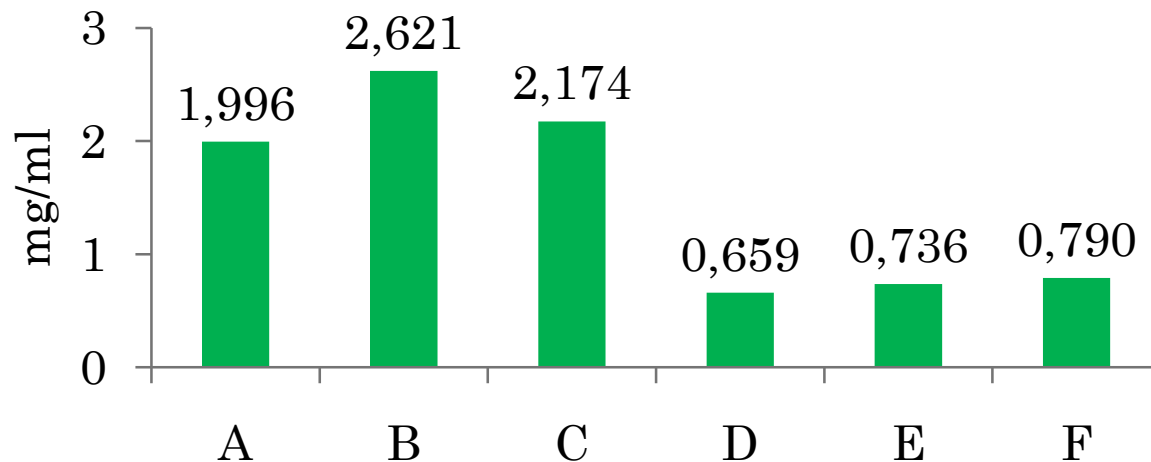
Próbka	Barwa	Zapach	Smak	Średnia
A	5	5	5	5,0
B	4	4	4	4,0
C	4	4	4	4,0
D	4	5	5	4,7
E	5	4	4	4,3
F	5	5	3	4,3

WYNIKI BADAŃ WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNYCH

○ Antyoksydanty



○ Polifenole



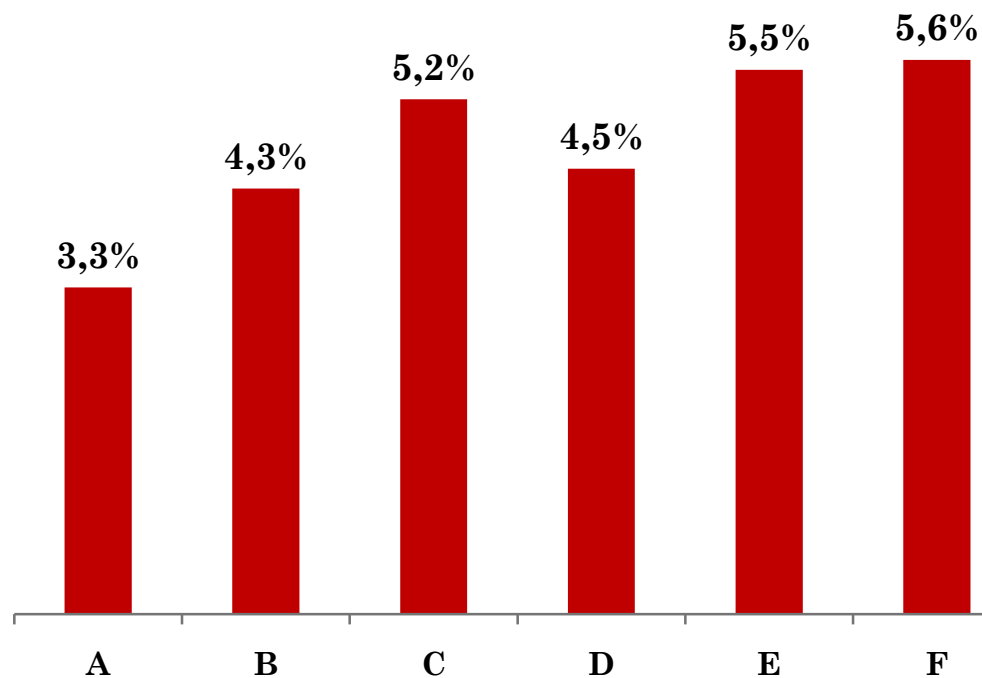
Różnice barw

Porównywane próbki kaw (rozpuszczalna/mielona)	Wartość ΔE
A/D	48
B/E	66
C/F	62

Kwasowość

Próbka	pH
A	5,00
B	5,02
C	4,93
D	5,57
E	5,47
F	5,54

Zawartość wody



PODSUMOWANIE

- ✓ pożądane cechy organoleptyczne kaw sypkich i naparów
- ✓ duże różnice w barwach naparów kaw rozpuszczalnych i mielonych
- ✓ lepsze właściwości antyoksydacyjne kaw palonych
- ✓ wyższe stężenie polifenoli w przypadku kaw rozpuszczalnych
- ✓ wyższa kwasowość kaw rozpuszczalnych
- ✓ mniejsza zawartość wody w kawach rozpuszczalnych

