

UTJECAJ RAZLIČITIH OMJERA I VRSTA (COFFEA ARABICA I COFFEA ROBUSTA) NA SENZORNU OCJENU I PRIHVATLJIVOST NAPITKA OD KAFE

Edina Šertović^{1*}, Melisa Oraščanin¹, Mejra Bektašević¹, Vildana Alibabić¹

¹ University of Bihać Biotechnical Faculty, Luke Marjanovica bb, 77000 Bihać, Bosnia & Herzegovina

*corresponding author: edina.sertovic@gmail.com

SAŽETAK

Kafa spada u najpopularnije napitke širom svijeta. Na našim prostorima postoji duga tradicija konzumiranja napitka crne kafe. Kafa, kao i svaka namirnica, vrijeduje se osnovnim senzornim svojstvima (boja, miris, okus, konzistencija). Precizan opis arome, okusa i boje napitka crne kafe, kao najvažnijih senzorskih svojstava, moguće je dati primjenom deskriptivne senzorske analize. Cilj ovog rada bio je ispitati senzorni kvalitet i prihvatljivost mješavina napitaka crne kafe pripremljenih na tradicionalan način. Za pripremanje napitka crne kafe koristile su se dvije vrste kafe, Arabika (sorte Rio Minas i Santos) i Robusta (sorte Sheery i Camerun) u različitim odnosu. Učesnici u senzornom ocjenjivanju uzoraka kafe bili su upućeni ocjenjivači i potrošači. Rezultati senzorskih svojstva ispitivanih uzoraka kafe uglavnom su bila pod uticajem vrste i omjera korištene kafe. Miješanje kafe Arabike i Robuste značajno je poboljšalo senzorska svojstva proizvoda, naročito mirisa i okusa. Rezultati instrumentalnih mjerenja boje pokazuju da su ispitivani uzorci kafe tamno i srednje prženi. Test prihvatljivosti je pokazao dobru prihvaćenost uzoraka različitih napitaka crne kafe od strane potencijalnih potrošača.

Ključne riječi: kafa, Arabika, Robusta, senzorska analiza, boja

MATERIJAL I METODE RADA

U istraživanju ovog rada korištene su dvije vrste kafe: *Coffea Arabica* i *Coffea Robusta*. Napitak kafe za senzornu analizu je pripremljen prema ISO 6668:2008 (E) standardu.

Ispitivanja su obuhvatala deskriptivnu senzornu analizu, metodu rangiranja i metodu bodovanja pripremljenih napitaka kafe po standardnom postupku.

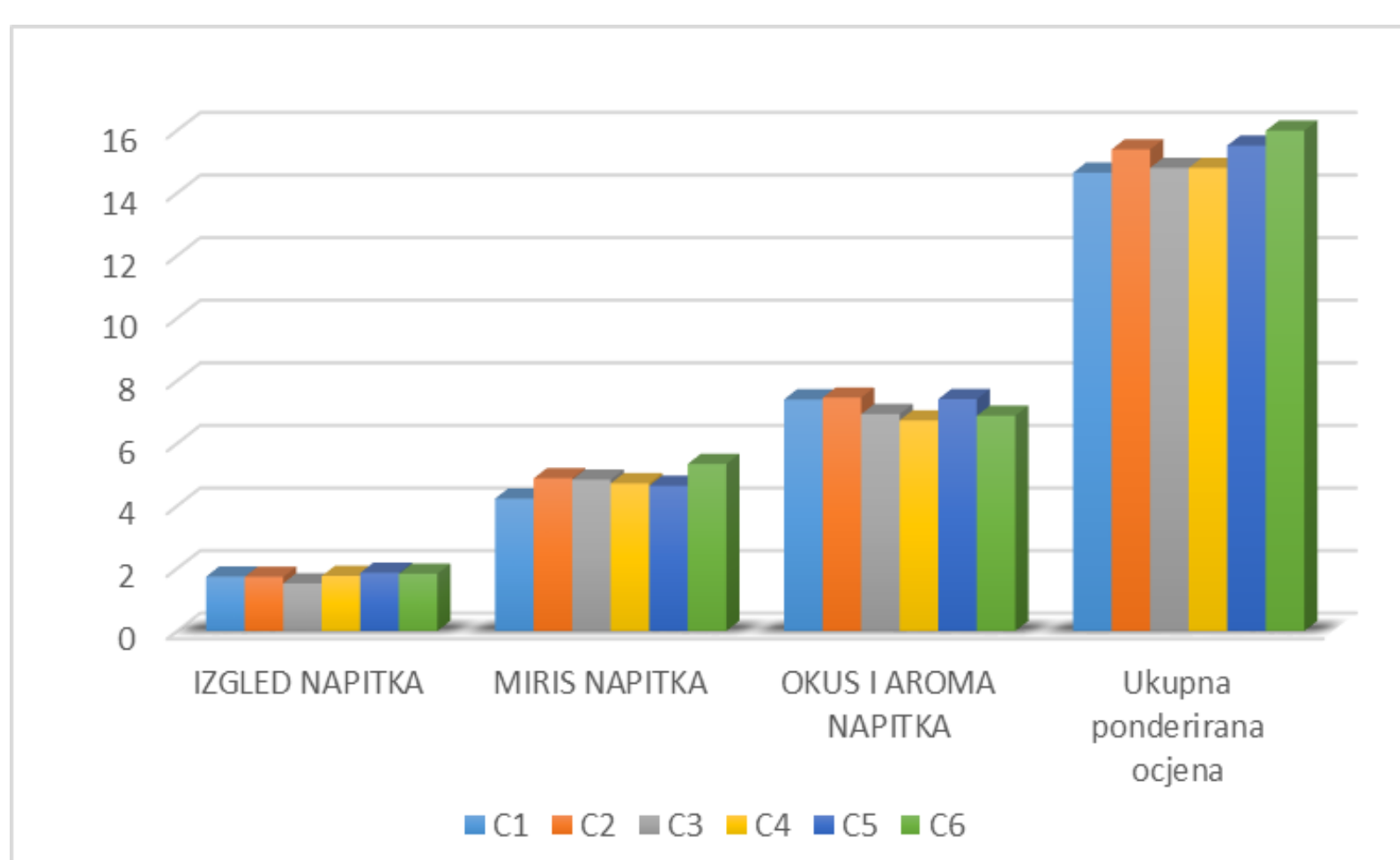
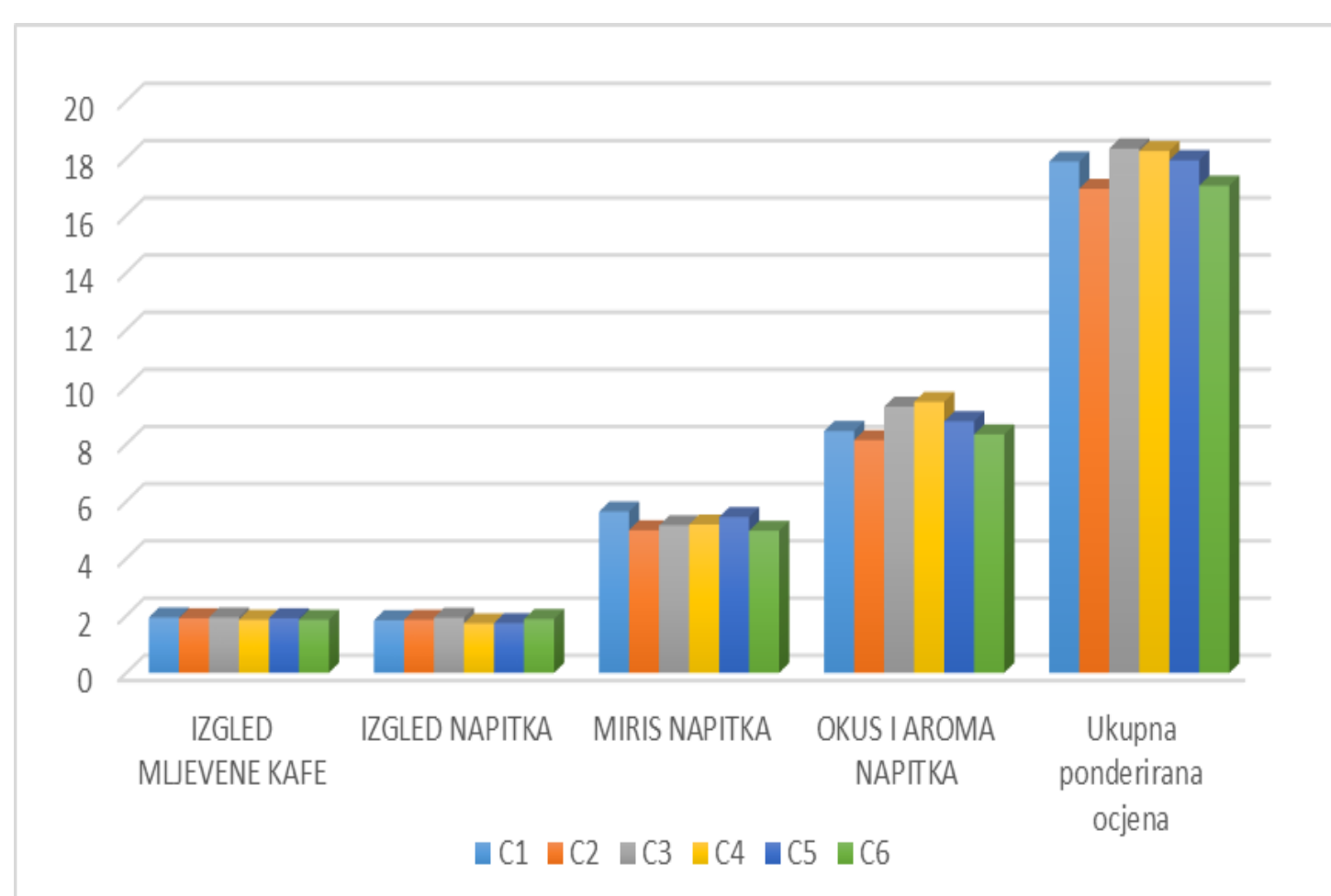
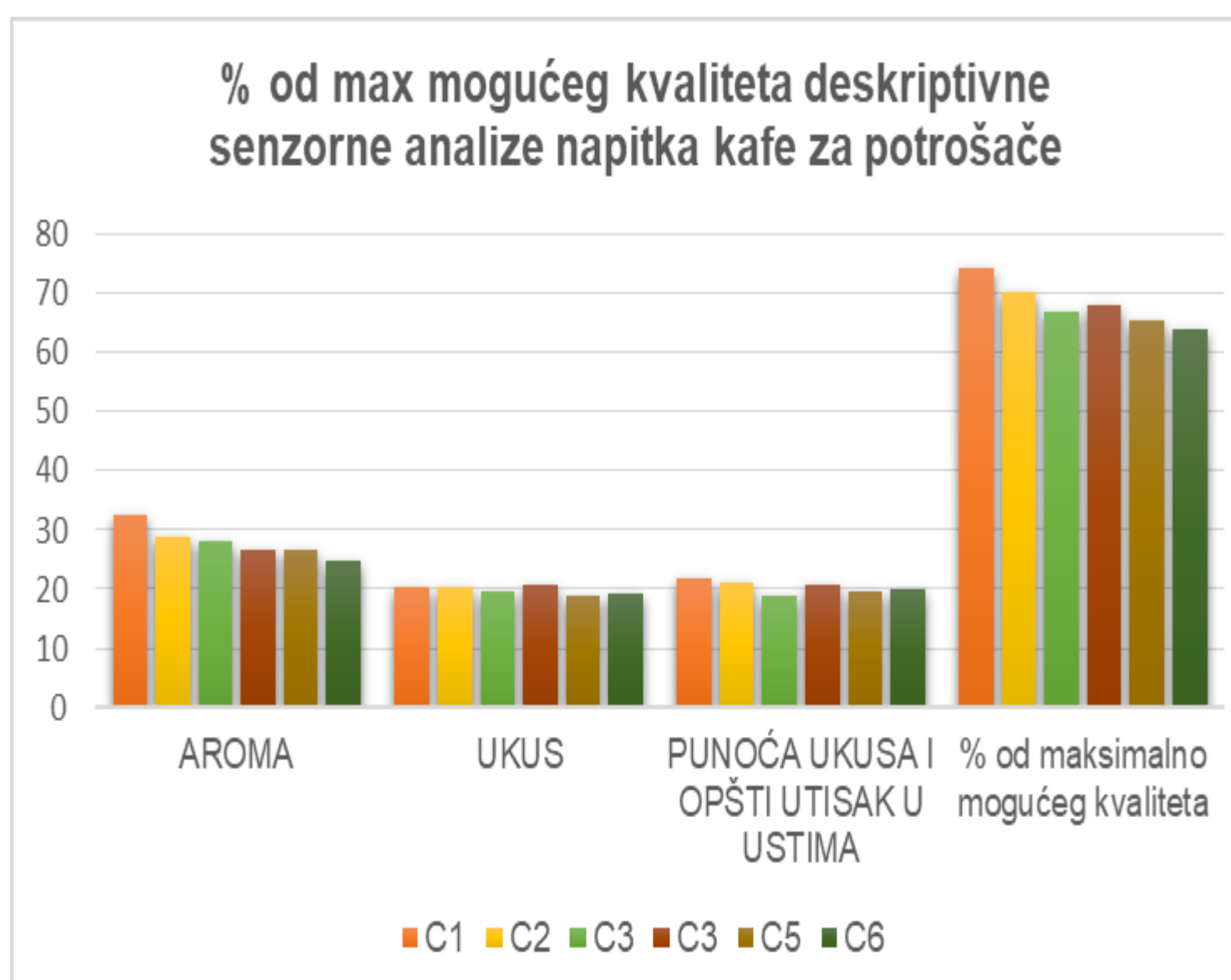
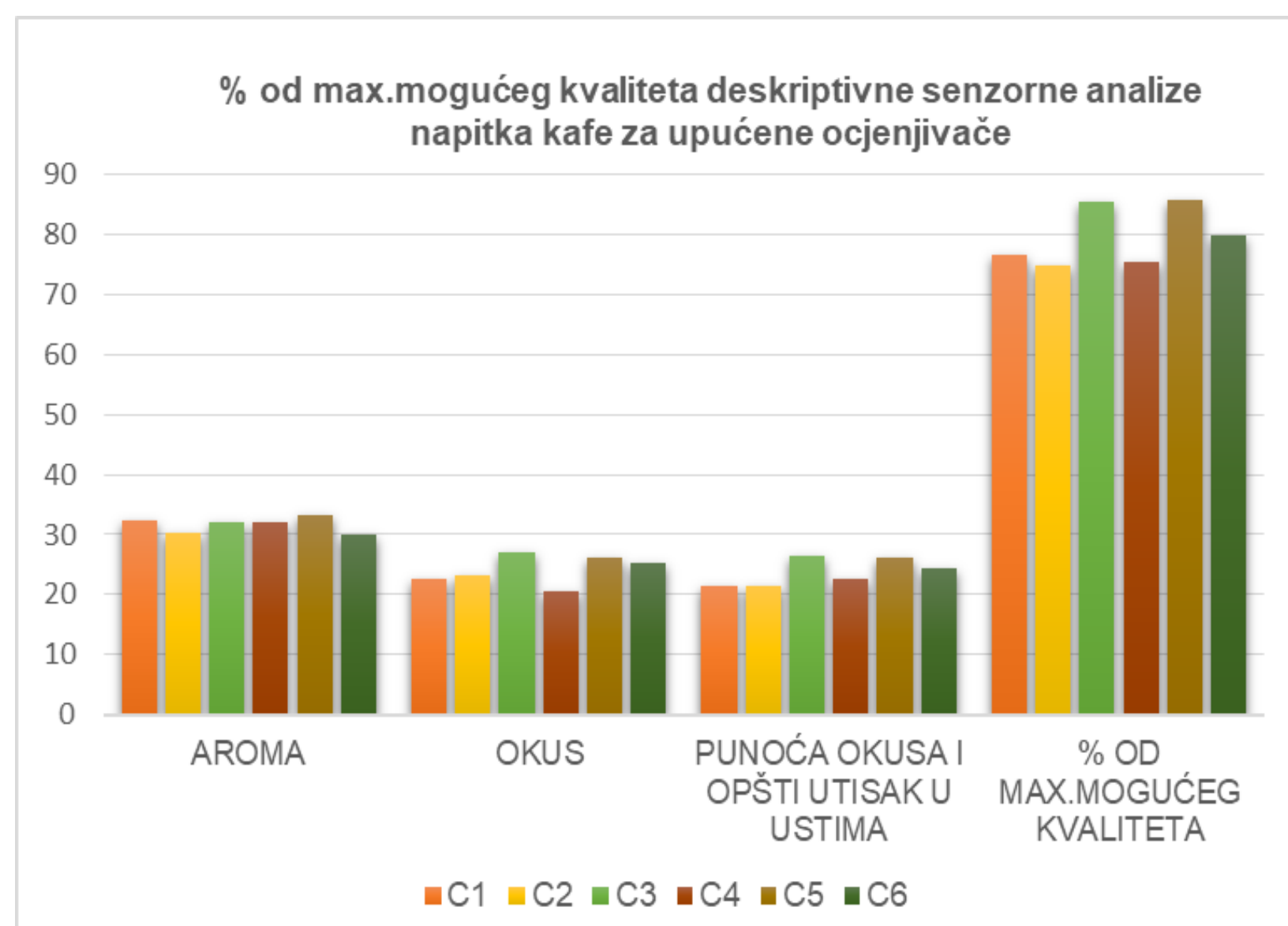
INSTRUMENTALNO ODREĐIVANJE BROJE

- HROMAMETAR D65 (2^ougao standardnog posmatrača

- CIE L* a* b* sistem:

- Psihometrijska svjetlost (L*) ili svjetloća boje
- Psihometrijski ton (a*) –udjela crvene i zelene boje
- Psihometrijski hrom (b*) –udjela žute i plave boje

REZULTATI RADA



Tablica 1. Pokazatelji boje ispitivanih uzoraka različitih mješavina pržene mljevene kafe

Parametri	C1	C2	C3	C4	C5	C6
L*	30,06 ^a ±1,89	30,39 ^b ±1,83	30,81 ^a ±2,13	29,04 ^a ±1,25	28,15 ^d ±0,50	29,93 ^d ±1,38
a*	6,23 ^c ±1,68	6,62 ^b ±1,93	8,21 ^a ±1,91	4,9 ^e ±0,86	4,29 ^e ±0,77	5,51 ^d ±1,16
b*	4,14 ^b ±5,47	4,69 ^b ±3,09	5,13 ^a ±3,89	2,48 ^d ±1,73	1,25 ^e ±0,62	3,71 ^d ±1,21

ZAKLJUČAK

Na osnovu rezultata koji su upućeni ocjenjivači dodijelili za senzorska svojstva napitka kafe, može se zaključiti da su svi uzorci ocjenjeni sa relativno dobrim značajkama kvalitete. C1, C3, C4, C5 uzorci su ocjenjeni sa opisnom ocjenom odličan dok su uzorci C2 i C6 ocjenjeni sa opisnom ocjenom vrlo dobar. Potrošači su, posmatrajući opisnu ocjenu, senzorska svojstva napitka kafe ocjenili sa nešto nižim ocjenama u odnosu na upućene ocjenjivače. Uzorci C1, C3, C4 su ocjenjeni sa opisnom ocjenom dobar, dok su C2, C5, C6 uzorci imali veću vrijednost zbirne ocjene i ocjenjeni kao vrlo dobri. Ispitivani uzorci sirove mljevene kafe imaju statistički značajno veću ($P < 0,05$) L* vrijednost u odnosu na uzorke različitih mješavina pržene mljevene kafe. Rezultati boje dovode do zaključka da su dobivene vrijednosti u skladu sa propisanim odlikama srednje pržene kafe.

