

WRAŻLIWOŚĆ ANTYOKSYDANTÓW W KAWIE

Janda K.¹, Jakubczyk K.², Kisielowska M.³, Jasińska A.⁴

¹⁾ dr hab., Prof. PUM, ²⁾ III rok Studium Doktoranckie, WNoZ, PUM, ³⁾ III rok Studiów, WNoZ, PUM, ⁴⁾ III rok Studiów, WNoZ, PUM

Kawa została doceniona jeszcze p.n.e. Już wtedy dostrzeżono jej dobry wpływ na zdrowie i samopoczucie. Im szybciej żyjemy tym częściej zostajemy klientami kawiarni oferujących w kilka minut ten stawiający na nogi napar. Kawiarnie natomiast oferują nam coraz więcej alternatyw przygotowywania kawy i zachęcają do zatrzymania się w ich lokalu na dłużej.

CELEM BADAŃ było sprawdzenie czy wprowadzone na rynek alternatywne sposoby parzenia kawy (aeropres, drip, frencz press) mają wpływ na zmianę właściwości antyoksydacyjnych naparu w stosunku do kawy tradycyjnie podawanej w kawiarni – z ekspresu ciśnieniowego.

MATERIAŁ BADAWCZY stanowiły napary kawy (Espresso Blend, 100% Arabika,– Columbus Coffee), parzone w warunkach gastronomicznych wybranymi technikami. Potencjał antyoksydacyjny zmierzono spektrofotometrycznie. Kwasowość ogólną obliczono na podstawie wyników kwasowo-zasadowego miareczkowania. Analizę statystyczną wykonano w programie Statistica 12.5.

WYKAZANO korelację między kwasowością ogólną naparów a ich potencjałem antyoksydacyjnym. Przy najmniejszej kwasowości procent inhibicji sięgał 63% dla kawy z ekspresu, natomiast w naparze z aeropresu o najwyższym procencie inhibicji sięgającym 86% odnotowano jednocześnie najwyższą kwasowość.

NA PODSTAWIE WYNIKÓW można wnioskować, że wybór sposobu zaparzania kawy ma wpływ na jej prozdrowotne właściwości. Wydają się, że innowacyjne produkty wybierane przez konsumentów mają znaczenie w aspekcie dietetycznym. Warto więc podążać za dobrymi trendami i być „slow”.