

Szent István Egyetem Élelmiszertudományi
Kar Csokoládé-, kávé-, teakészítő mester
szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú
továbbképzési szak

Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék és a Gabona- és Iparinövény Technológiai
Tanszék

Mekler Lászlóné
Dél-Amerika Kávékultúrája

Földünket körbe öleli a kávénövény kultúrája, az egyenlítő mentén a trópusi és szubtrópusi égöveken.

Dolgozatomban két fő célkitűzésem volt:

az egyik, hogy rövid bemutatót készítsek a kávé termesztéséről, a kiemelt fajtákról, a betakarítás és feldolgozás módjairól, mint mezőgazdasági termékről. Foglalkoztam a kávépörkölés fokozataival, és a kávéital különféle, lehetséges elkészítési módjaival. A világon termelt mennyiség fejlődésével, az exportált mennyiségek alakulásával.

Bemutatom a Dél-Amerika-i országok, valamint Costa Rica fontosabb kávétermelő vidékeit, a termesztett fajtákat és a termőhelyi specialitásokat. Kutató munkám során rövid bepillantást nyertem ezen országok gazdasági és politikai helyzetébe, valamint az itt élő, kávétermesztő emberek gyakran küzdelmes életébe is. Ismereteimet bővítettem, és dolgozatomban leírtam továbbá, ezeken a termőhelyeken élő emberek kávézáshoz kapcsolódó szokásait. Meglepett, hogy csak az utóbbi évtizedekben kezd fellendülni a kávéfogyasztás, és vannak országok, ahol csak a világpiacon eladhatatlan, vagy nagyon alacsony értékű, gyenge minőségű kávé tartják meg saját fogyasztásra. Ezt a részt az Egyetemen tanultak felhasználásával és a rendelkezésemre álló szakirodalom segítségével készítettem.

Dolgozatomban kitűzött másik céloom volt, hogy Dél-Amerika Kávékultúrájához kapcsolódóan négy féle - ezen országokból származó - kávé érzékszervi minősítése során választ kapjak, arra, hogy a más-más országból származó, eltérő jellegű termőhelyekről, és eltérő feldolgozással készített kávék milyen kedveltségre számíthatnak a hazai fogyasztók körében. A kávékóstolót egy balatonfüredi étteremben szerveztem meg, laikus bírálók, fogyasztókból álló csoport kóstolt. Kérdőívben feltett kérdéseim a kávé színére, illatára, ízére, és általános benyomásra terjedtek ki.

A vizsgálati módszer: Preferencia-térképezés volt. A vizsgálat eredménye szerint összességében a sokak által, kávékeverékekben is fogyasztott, és ismert, erős francia pörköléssel pörkölt brazil kávé volt a legkedveltebb. A bécsi pörkölésű Costa Rica-i kávé, amelynek savai erőteljesebbek voltak, lett az utolsó helyezett a kedveltségi ranglétrán.

Következtetésem a vizsgálat eredményének ismeretében az, hogy a fogyasztók nagy többsége ragaszkodik a megszokott, kávétól "elvárt" ízhez, illathoz. Az újabb stílusú, specialty kávék - gyengébb pörköléssel, esetleg csepegtető módszerrel elkészítve - kedveltsége még várta magára a nagyközönség, a fogyasztók szélesebb rétegeinek körében.