

Koja kava je najbolja

Što potrošač očekuje kad naruči espresso? Ovo pitanje možda zvuči banalno, no ono pretpostavlja da se karakteristike, kojima se definira kvaliteta, i od strane operatora (pržioničari kave i proizvođači aparata) i IIAC-a mogu ocijeniti iskustvom, potvrditi tradicijom i, konačno, uobičajenim načinom serviranja kave



Povijesna prekretnica u definiranju espressa dogodila se 1993. kada je osnovan Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (IIAC). Koncept stvaranja korpusa kvalificiranih kušača za evaluaciju kave i eksperimentalnu metodu stvorio je Centro di Studi e Formazione Assaggiatori sa žirijem koji se sastoji od dvanaest sudaca. Ova organizacija je ubrzo stekla pristalice sa svih strana u tolikoj mjeri da je direktor International Coffee Organizationa postao član upravnog odbora, a Sergio Bille, predsjednik Federazione Pubblici Esercizi, također je postao predsjednik IIAC-a.

Didaktički sadržaj organizacije Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè i osmišljenog modela načinjeni su s namjerom pripremanja sudaca putem kratkih tečajeva te evaluacijom konačne kvalitete kave u šalici. Napredak koji je uslijedio zasnivao se na velikoj IIAC-ovoj sklonosti prema eksperimentima. To je postignuto putem kvalifikacijskih tečajeva, anketiranjem konzumenata i mnogobrojnim kušačkim

testiranjima. Na taj način institut je znanstveno dokazao potrebu ispunjenja tri uvjeta u svrhu postizanja visokokvalitetnog espressa:

- Mješavina različitih tipova kave - kava samo s jednim porijeklom obično rezultira slabijom kvalitetom, dok dobra mješavina podrazumijeva miješanje najboljih vrsta kave različitog porijekla te garantira visok standard organoleptične kvalitete.
- Prikładna oprema - mljevnik/mlinac i espresso aparat moraju zadovoljavati određene vitalne uvjete.
- Kvalificirani operater koji zna odabrati i rukovati mješavinama i aparatom.

Dokaz konačne prosudbe: potrošač

Što potrošač očekuje kad naruči espresso? Ovo pitanje možda zvuči banalno, no ono pretpostavlja da se karakteristike, kojima se definira kvaliteta, i od strane operatora (pržioničari kave i proizvođači aparata) i IIAC-a mogu ocijeniti iskustvom, potvrditi tradicijom i konačno, uobičajenim načinom serviranja kave. Međutim, ukoliko se podrobnije zabavimo ovime, uočit ćemo da vizulani aspekt, aroma i okus uvelike variraju, ovisno o mješavini, mljevniku i aparatu za kavu te usluzi na mjestu gdje se kava priprema. Ona varira od anemičnog espressa uzrokovanog premalenim doziranjem ili grubo mljevenom kavom sve do crne tekućine pripremljene u centru Napulja; od suptilno ustajalog mirisa bara koji upotrebljava jučerašnju kavu do onog koji poslužuje znački

PARAMETRI ZA POSTIZANJE IDEALNE KVALITETE KAVE

protrebna količina mljevene kave:	7 g ± 0.5;
temperatura vode u aparatu:	88°C ± 2°C;
temperatura espressa u šalici:	67°C ± 3°C;
tlak vode:	9 bara ± 1;
vrijeme istjecanja:	25 sekundi ± 2,5 sekunde;
militri u šalici (uključujući pjenu):	25 ml ± 2,5

U Hrvatskoj ne postoji institucija za izobrazbu pržioničara kave, vlasnika ugostiteljskih objekata i barmena, ali je u pripremi HICEK, (Hrvatski Ispitni Centar Espresso Kvalitete) koji će funkcionirati na državnoj razini. Takav training centar postoji u sklopu jednog uvoznika kave za Hrvatsku. **R&H**

pripremljene mješavine kave. Primjećuju li potrošači ove razlike? Jedna velika skupina kušača, sudionika metode Stratus Tasting koja se sastoji od više stotina ljudi odabranih nasumice, prema vlastitom nahođenju odabire tipove kave koje će kušati iz kataloga. Nakon što su pokazali svoj potrošački profil u obliku upitnika, ocijenili su espresso jednostavnom, ali učinkovitom metodom testiranja.

Vodeće tvrtke na tržištu, kao i vodeća moderna imena distributera te proizvodi s nepoznatim imenima testirani su u sklopu karakterizacije čiji je rezultat Certifikacija talijanskog espressa (Italian Espresso Certification). Uslijedile su i preferentne vrijednosti sudaca uz upotrebu različitih aparata, ponekad različito kalibriranih, na velikim sajmovima ove industrije kao što su primjerice Expo Food u Milanu, Alimenta u Udinama, MIA u Riminiju, Vinitaly u Veroni, Ruralia u Gorici, Prowein u Düsseldorfu. Drugim riječima, tijekom 5 godina provedeno je 5000 testiranja na potrošačima kako

bi se otkrio preferirani tip kave.

Već su na sajmovima u Milanu i Udinama 1995. i 1996. sudionici pokazali da su u stanju razlikovati kvalitetu različitih mješavina kao i priprema kave.

Profil kvalitete

S jedne strane, potrošač je jedini koji, kao osnovni akter na tržištu, određuje razinu cijenjenosti neke mješavine na tržištu. Međutim, kušač je taj koji nam daje točnu ponovljenu sliku svog osjetilnog profila ili, drugim riječima, oni su suci visokog suda. Nakon mnogo eksperimenata, dizajniran je Italian Espresso Trialcard kojim je testirano mnogo mješavina unutar i izvan Istituto Nazionale Espresso Italiana, uključujući vodeća imena na



tržištu.

Tijekom duge faze eksperimenata, Trialcard je ocjenjivan korelacijskom analizom. Pokazalo se da može dati potpunu i objektivnu informaciju pomoću odabranih kušača.

Nemilosrdno, gotovo ne mareći za pomnu pripremu kušača tijekom tečajeva i osjetilnih analiza, svaki puta kada se koristi, kušač sudi prema pokusnom testiranju. To je testiranju vrlo informativno što su potvrdili i profesori na sveučilištima u Udinama, Piacenzi i Brescii, a koristi tri kontrolne razine.

- Ponavljanje: sposobnost pripisivanja istih vrijednosti jednom uzorku, kao i daljnjima kušajući ga u različito vrijeme.
- Podudaranje: sposobnost pripisivanja vrijednosti koje se podudaraju sa srednjom vrijednošću izraženom u skupini
- Diskriminacija: sposobnost uporabe cijele skale. Ovaj je parametar dobi-

FRANJAcaffe
strast života

znati uživati u priznanju koje ste dobili za svoj rad
(nazdravite svojim uspjesima šalicom kave)

{ pridružite se našem mladom teamu trgovačkih putnika za distribuciju na području RH }

{ ustupamo caffè aparate na korištenje ugostiteljima }

FRANJA proizvođača i trgovina d.o.o. - CMP Savica Šanci 117 - Zagreb
tel: 01 24 09 369 - 24 09 370 - fax: 01 24 09 368
franja-caffe@zg.hinet.hr - www.franja.hr

zastupstvo i distribucija **ELEKTRA**

ven usporedbom učestalosti određenih vrijednosti izraženih od strane pojedinog suca unutar evaluirane skupine.

Kušači imaju dušu

Dobro je poznato da je pri osjetilnoj analizi nezgodno pitati kušača za preferenciju. Međutim, analiza je vrlo korisna jer obično daje vrlo korisne informacije s obzirom da kušači imaju specijalizirano znanje o robi o kojoj je riječ. Dakle, prema pokusnom testiranju traži se niz kvalitativnih opisa među kojima se opći indeks ocjenjenja preferencije određuje nakon kvantitativne faze.

Što je presudno za preferenciju kod espresso kave?

Kažemo da potrošač utvrđuje pravu osjetilnu kvalitetu, a laboratorijski test promatra proizvod u cjelini, uz opći indeks preferencije, načinjen od vrijednosti pojedinog opisa svakog proizvoda. Dakle, dobivamo korisne informacije kako bismo utvrdili koji se osjeti trebaju reducirati, a koji intenzivirati kako bi se povećalo zadovoljstvo pri određivanju konačne kvalitete kave u šalici.

Potrošači i kušači:

kako su nastali modeli kvalitete


Postoji sve snažnije iskušenje za sve proizvode u pronalaženju nekoga - možda monokratskog suca ili žirija - i određene tehnike kako bismo bili u stanju dati pouzdanu ocjenu stupnja prihvatljivosti ili preferencije za veliku većinu konačnih potrošača. Tada ne bi bilo potrebe provoditi komplicirana testiranja na potrošačima. No, ukoliko je potrebno pokazati da tako nešto

nije pouzdano, tada (kao što pokazuje eksperiment) uspoređujemo opće podatke preferencija potrošača s onima do kojih je došao žiri.

Ukoliko se detaljnije pozabavimo interpretacijom naših informacija, vješti suci bili su pažljiviji od potrošača i nisu dozvolili da ih zavara količina pjene. Oni su tehnički ocijenili njezin izgled pridajući manje važnosti ostalim makroskopskim karakteristikama kao što je intenzitet arome kako bi što kritičnije ocijenili kvalitetu arome. Tehničko znanje kušača vodi do projekcije osjeta kvalitete proizvoda i vještine serviranja te na taj način mogu doprijeti dalje od običnog hedonističkog aspekta.

Istinska kvaliteta proizvoda je, dakle, određena unakrsnom usporedbom rezultata dobivenih u testiranjima potrošača i laboratorijskim testovima koje provode stručni suci. Novije gledište s aspekta osjetilne analize je činjenica mogućnosti procjene preferencije od strane ekonomskog žirija koji se sastoji od kušača te uključivanje složenijih tržišnih testiranja tek kada je osmišljen konačni proizvod.

Koja je kava najbolja, vidimo, ovisi isključivo o potrošaču, ali zasigurno kada naručuje espresso, svoj omiljeni razbudiojući napitak, očekuje konstantu kvalitete na koju se navikao.

Pokušajmo zamisliti početak dana ispijajući prvu kavu manje kvalitete od onoga što očekujemo, arome i okusa nedostatnog našim osjetilima koje imamo pohranjene u memoriji za prvi jutarnji užitek. Što ima groz-  nije od loše prve kave?

Romeo Lambaša



KAVAIMPEX D.O.O.

PRŽIONICA KAVE • UNUTRAŠNJA I VANJSKA TRGOVINA • ZASTUPSTVO

Boljun 35, 52434 BOLJUN

Tel.: 052/631-111

Fax: 052/631-113

www.kavaimpex.hr

e-mail: info@kavaimpex.hr

Ispostava SPLIT, Sarajevska 30 c, 21000 SPLIT, Mob. 098/360-005

Ispostava OSIJEK, N.Š. Zrinskog 31, 31000 OSIJEK, Mob. 098/339-905

Ispostava ZAGREB, B. Magovca 149, 10000 ZAGREB, Mob. 098/380-060

