

Идентификация и фальсификация кофе



Проверка на подлинность

- При проведении экспертизы подлинности кофе могут возникать следующие цели исследования:
 - ◆ идентификация вида кофе (арабика, робуста);
 - ◆ идентификация места произрастания кофе;
 - ◆ идентификация сорта кофе;
 - ◆ способы фальсификации кофе и методы их обнаружения.
- *При проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида кофе эксперт должен определить для себя, прежде всего, круг решаемых задач, а также методов, которыми он располагает, и методиками, которые он знает в совершенстве.*
- Кофе арабика имеет следующие идентификационные отличия от робусты:
 - ◆ вид зерна (удлиненный);
 - ◆ размеры зерна;
 - ◆ меньшее содержание белковых веществ и кофеина.

Идентификаци

я

Для идентификации места произрастания или порта вывоза кофе используют органолептические показатели качества:

- ✓ внешний вид,
- ✓ окраску,
- ✓ состояние поверхности, которые характерны для того или иного региона произрастания кофе.

Россия закупает на мировом рынке американские, азиатские и африканские виды кофе.



Проведение экспертизы подлинности с целью идентификации жареного молотого кофе возможно осуществить по следующим критериям:

- ◆ по содержанию хлорогеновой кислоты, определяемой спектрофотометрическим методом;
 - ◆ по наличию полифруктозана инулина (для определения добавок цикория);
 - ◆ по содержанию кофеина, определяемого спектрофотометрически.
- Для установления фальсификации кофе проводится наиболее сложная экспертиза.
 - Ассортиментная фальсификация достаточно хорошо представлена на нашем рынке. Она включает в себя подмену одного сорта кофе другим либо подмену натурального кофе



Подмена кофе. Методы обнаружения подмены.



- Подмена высококачественного кофе в зернах низкокачественным достаточно легко определяется, так как высококачественные сорта кофе — арабика имеют значительно большие по размеру зерна.
- Иногда за кофе высшего сорта выдаются кофейные зерна разных размеров и окраски, что указывает на имеющееся смешивание отходов кофейного производства, что недопустимо, так как обязательно должен реализовываться кофе одной партии, состоящий из одного сорта и одной степени обжарки.

Методы обнаружения подмены:



Подмена молотого или растворимого кофе различными кофезаменителями.

- Методы обнаружения: Органолептические методы: оценка вкуса, аромата и цвета экстракта, при этом обращают внимание на наличие грубого вкуса и слабого кофейного аромата, чересчур темного или, наоборот, слабого цвета настоя, его непрозрачность и мутность. Для натурального кофе характерно сочетание **трех вкусовых ощущений** кислого, горького и терпкого.

У кофезаменителей, как правило, имеется только **одно вкусовое ощущение** — горечь. Вместо кофейной гущи, состоящей из отдельных частиц кофе, которые легко отделяются друг от друга, у кофезаменителей гуща имеет желеобразную консистенцию, частички связаны друг с другом слизью.

- При растворении молотого кофе в холодной воде частицы кофе, содержащие углекислый газ, долго плавают сверху, а частицы кофезаменителей быстро оседают на дно.
- Физико-химические методы: отсутствие содержания

Фальсификация кофе



- Разновидностью качественной фальсификации кофе следует считать частичную или полную замену натурального продукта пищевыми или непищевыми отходами, которые образуются после извлечения из него наиболее ценных компонентов. Например, реализация кофе натурального без кофеина или введение искусственного кофеина, представляющего собой белые кристаллы. Однако такой продукт нельзя считать фальсифицированным, если на маркировке указано, что кофе без кофеина. Может быть реализация спитого кофе (отходы от общественного питания), который вторично был высушен и расфасован.

Фальсификация кофе



Примеры фальсификации кофе. В Москве и Московской области ликвидированы два крупных подпольных завода, занимавшихся выпуском поддельного Nescafe, а также чая "Беседа" и "Brook Bond". Внешне отличить подделку от оригинала было невозможно. Банки с кофе имели все признаки оригинальной продукции.

- Производства по уровню технического оснащения не уступали фирменным фабрикам. Пять автоматизированных производственных линий по изготовлению и расфасовке кофе были закуплены организаторами за 500 тыс. долларов. Закуплено было и оборудование для производства фирменной упаковочной фольги.
- На заводах было обнаружено в общей сложности более 3 тонн кофе польского производства, более 700 тыс. банок под кофе, этикетки, крышки, тара с фирменной маркой "Nestle" более 1300 коробок с поддельным чаем "Беседа" и "Brook Bond", 710 кг низкосортного грузинского чая.

БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ!



К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода и др. Выявляется такая фальсификация проведением специальной экспертизы, которая позволяет выявить:

- ◆ каким способом изготовлены печатные документы;
- ◆ имеются ли подчистки, исправления в документе;
- ◆ является ли штриховой код на товаре поддельным и соответствует ли содержащаяся в нем информация заявленному товару и его производителю и др.

Вот некоторые из марок кофе, **которые не** получили официального сертификата соответствия, но, возможно, попадающиеся на наших рынках:

"Pluscafe" (Бразилия), "Coffee Colonial" (Мексика), "Los Portales" (Мексика), "Cafe Rio" (Бразилия), "Vienna" (Австрия), "Discover America" (США).

Страны указаны по маркировке на упаковках. Покупая такой кофе, будьте особенно осторожны.

Приметы этих подделок кофе.

- Бумажная этикетка, наклеенная на жестяную банку (фирмы, выпускающие кофе в жестянках, чаще всего наносят маркировку прямо на жечь).

- Дешевая пластиковая банка, чаще прозрачная. В такую тару обычно упаковывают кофе "левые" производители. Уважающая себя фирма использует или стеклянные банки, или жестяные, или вакуумную упаковку,

- Искаженное название марки или фирмы-производителя (как в случае с "Ness-Caffee"); отсутствие штрих-кода.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

- Нормативные документы
- ГОСТ 6823-2000 Глицерин натуральный сырой. Общие технические условия
- ГОСТ Р 51881-2002 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия
- ГОСТ 23490-79 Красители органические. Кубовый ярко-зеленый СД. Технические условия
- ГОСТ 4579-79 Красители органические. Пигмент зеленый. Технические условия
- ГОСТ 16220-79 Красители органические. Кубовый ярко-зеленый ЖД. Технические условия
- ГОСТ Р 52088-2003 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия
- ГОСТ 10945-74 Красители органические. Хромовый зеленый антрахиноновый, хромовый зеленый антрахиноновый 2Ж, хромовый красный ализариновый, хромовый сине-черный антрахиноновый С. Технические условия
- ГОСТ 29148-97 Кофе натуральный растворимый. Технические условия
- <<< Общее об идентификации и фальсификации вкусовых товаров
- Идентификация и фальсификация пряностей и >>>

