

УДК 620.2:663.95:641.1

**СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА
РАСТВОРИМОГО КОФЕ, РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНОЙ
ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. МИЧУРИНСКА**

Юлия Алексеевна Кони́на

студент

koninau@yandex.ru

Ольга Михайловна Блинникова

доктор технических наук, заведующий кафедрой

o.blinnikova@yandex.ru

Ирина Михайловна Новикова

кандидат технических наук, доцент

tditv2012@yandex.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье представлены результаты исследований по изучению сравнительной характеристики качества растворимого кофе на потребительском рынке. Дана характеристика основных видов растворимого кофе, особенности производства каждого из них. Влияние технологических этапов производства растворимого кофе на формирование качества конечного продукта.

Ключевые слова: растворимый кофе, виды, характеристика, сравнительный анализ.

Кофе представляет собой обработанные семена плодов вечнозеленого кофейного дерева, которое растет в тропических странах. Этот напиток является одним из самых популярных. Он не только отлично тонизирует, но и повышает настроение. Рынок предлагает огромное разнообразие видов и сортов кофе.

Кофе – это вкусовой продукт, приготовляемый из обжаренных семян кофейного дерева, физиологическая ценность которого обусловлена наличием в нем алкалоида кофеина, ароматических веществ и хлорогеновой кислоты. Родиной этого напитка является Эфиопия. В дальнейшем кофе начали культивировать и в других тропических регионах Азии, Южной Америки, Африки [1, 4].

Кофе может быть классифицирован по способу обработки зерен. Для производства качественного напитка собирают только зрелые плоды, в то время как для дешевого напитка используют любые, включая недозревшие [2].

Растворимый кофе, продукт быстрой экстракции и дегидратации кофейных зерен, предлагает удобство и скорость приготовления.

Существуют три основных типа: порошковый (самый дешевый, но и самый низкокачественный), гранулированный (улучшенный вкус и аромат за счет агломерации порошка) и сублимированный (наивысшее качество, сохраняет больше аромата и вкуса благодаря технологии freeze-drying) [1].

Растворимый кофе стал неотъемлемой частью повседневной жизни многих людей, и его популярность продолжает расти. Быстрота приготовления и возможность наслаждаться кофе в любом месте способствуют его популярности. В условиях современного рынка, где разнообразие брендов и видов кофе может сбивать с толку потребителей, важно провести тщательный анализ качества предлагаемых продуктов.

В данном контексте возникает необходимость в сравнительной характеристике растворимого кофе, реализуемого в розничной торговой сети города Мичуринск, что позволит выявить ключевые аспекты, влияющие на

выбор потребителей. На формирование рынка растворимого кофе в Мичуринске влияют как международные бренды, так и местные производители. Ключевыми игроками являются известные компании, которые устанавливают стандарты качества и ценовые категории, а также новые участники, стремящиеся завоевать доверие потребителей.

Чтобы провести детальный анализ и сравнительную характеристику, необходимо выделить основные критерии оценки качества растворимого кофе:

Состав – важным аспектом является наличие натуральных компонентов. Некоторые марки добавляют ароматизаторы и консерванты, что может негативно влиять на восприятие продукта;

Вкус и аромат – существенно варьируются в зависимости от сорта кофейных зерен (Арабика, Робуста, их смеси) и степени обжарки. Более дорогие бренды часто используют арабику, предлагая более мягкий вкус и богатый аромат. Робуста, как правило, добавляет горечь и крепость;

Цвет – гранулы или порошок должны иметь равномерный цвет, без темных вкраплений, что должно говорить о качестве обработки сырья;

Помимо основных параметров, потребители также обращают внимание на растворимость кофе и наличие осадка. Качественный растворимый кофе должен быстро и полностью растворяться в горячей воде, не оставляя нежелательного осадка на дне чашки. Наличие осадка может указывать на использование низкокачественного сырья или нарушение технологии производства;

Упаковка – удобство и функциональность упаковки также важны. Помимо того, что упаковка сохраняет аромат и вкус продукта, она свидетельствует об оригинальности решения и привлечения внимания производителя к потребителю [3, 5].

В результате анализа было выбрано несколько популярных брендов, доступных в торговых сетях г Мичуринска, среди которых:

1. Jacobs - один из лидеров на рынке. Обладает насыщенным ароматом и приятным вкусом с легкой сладостью. Гранулы кофе моментально

растворяются, не оставляя осадка. Упаковка герметично закрыта, что позволяет сохранить свежесть. Ценовой сегмент выше среднего, что может сдерживать некоторых покупателей.

2. Nescafe - предлагает более доступный вариант. Кофе имеет умеренный вкус, аромат менее выраженный, что может оттолкнуть искушенных потребителей. Растворимость хорошая, но наблюдается легкий осадок. Упаковка достаточно удобная, но не так герметична, как у конкурентов.

3. Jardin - этот кофе приятно удивляет своим балансом во вкусе и аромате. Хорошо растворим, образует однородный раствор. К упаковке также нет серьезных претензий, она удобна для хранения и использования. Ценовая категория средняя, что делает его доступным для широкого круга потребителей.

Сравнительный анализ качества растворимого кофе в торговых сетях Мичуринска показывает значительное разнообразие как в ценовом сегменте, так и в вкусовых качествах. На выбор потребителя влияют как личные предпочтения, так и финансовые возможности.

Растворимый кофе, предлагаемый на рынке, способен удовлетворить различные запросы, зависящие от индивидуальных предпочтений.

В конечном счете, растворимый кофе остается удобным и доступным способом насладиться кофейным напитком в любой ситуации. При правильном выборе можно найти продукт, удовлетворяющий даже самых взыскательных потребителей.

Список литературы:

1. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие. Мичуринск - наукоград РФ: Изд-во МичГАУ. 2007. 105 с.
2. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. М.: НИЦ ИНФРА-М. 2013. 179 с.

3. ГОСТ 32572-2013. Кофе. Органолептический анализ: Введ. 2015-01-07. М.: Стандартиформ. 2014.

4. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие для вузов. СПб.: ГИОРД. 2010. 146 с.

5. Елисеев М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов. М.: Академия. 2022. 304 с.

6. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров. М.: Дашков и К. 2022. 362 с.

7. Даренских А.Г. Исследование потребительских предпочтений и оценка соответствия кофе, реализуемого в розничной торговой сети // Молодой ученый. 2022. № 3 (83). С. 119-122.

UDC 620.2:663.95:641.1

**COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF THE QUALITY OF
INSTANT COFFEE SOLD IN THE RETAIL CHAIN OF MICHURINSK**

Yulia Al. Konina

student

koninau@yandex.ru

Olga M. Blinnikova

doctor of technical sciences, head of the department

o.blinnikova@yandex.ru

Irina M. Novikova

candidate of technical sciences, associate professor

tditv2012@yandex.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Abstract. The article presents the results of research on the comparative characteristics of the quality of instant coffee in the consumer market. The characteristics of the main types of instant coffee, the production features of each of them are given. The influence of the technological stages of instant coffee production on the formation of the quality of the final product.

Key words: instant coffee, types, characteristics, comparative analysis.

Статья поступила в редакцию 20.03.2025; одобрена после рецензирования 20.06.2025; принята к публикации 30.06.2025.

The article was submitted 20.03.2025; approved after reviewing 20.06.2025; accepted for publication 30.06.2025.