



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
Calea Florești nr 64, 400509, Cluj-Napoca, România
Tel.: 0264-596384 /int. 256; Fax: 0264-593792
Email: admiterefsta@usamvcluj.ro
<http://www.ingineriealimentara.usamvcluj.ro>



Primul Workshop „Cafea espresso - Impactul tehnologiilor avansate de procesare”

Data evenimentului: 26 februarie 2015, 10.00-14.00

Scopul evenimentului: prezentarea și familiarizarea participanților cu parametrii tehnologici necesari pentru obținerea unui espresso perfect.

Locația:

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor,
Stația pilot de produse zaharoase, Calea Florești 64, 400509 Cluj-Napoca

În data de 26 februarie 2015, reprezentanții Departamentului Cafe în Aula Training Centre a Caffè River România în colaborare cu Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, au organizat workshop-ul „Cafea espresso - Impactul tehnologiilor avansate de procesare”.

Seminarul a fost deschis de Prof. dr. Sevastița Muste - *Decan al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor* și Asist. Dr. Laura Stan - *Asistent la disciplina de Analiza senzorială a alimentelor*. Reprezentantul Caffè River în România, Dl. Mauro D'Andrea, a impresionat participanții prin profesionalismul prezentării și demonstrațiilor practice. Evenimentul a reunit timp de 4 ore în Stația Pilot de Produse Zaharoase a facultății 60 de participanți pasionați de cafea. Studenți, masteranzi și cadre didactice au avut astfel oportunitatea de a descoperi secretul tehnologic al unui espresso perfect, precum și valența culturală și istorică a acestui produs minunat care ne trezește simțurile în fiecare dimineață.

Primul obiectiv a constat în prezentarea speciilor de arbori de cafea: *Arabica sp.* și *Robusta sp.*

Pe baza caracteristicilor fizice relevante și a noțiunilor botanice prezentate la workshop, participanții au avut ca probă primă practică recunoașterea și selectarea boabelor de cafea reprezentative pentru cele două soiuri dintr-o probă mixtă. Astfel, studenții și-au dezvoltat abilitatea de a calcula singuri conținutul de cafea Arabica și Robusta dintr-un amestec.

Al doilea obiectiv s-a focusat pe identificarea senzorială a cafelei Arabica și Robusta. În acest scop s-a pregătit o degustare a extractelor de cafea preparate din cele două specii. Acest experiment a contribuit la identificarea aromelor specifice cafelei Arabica și Robusta, la formarea memoriei senzoriale, și evident la identificarea sortului preferat. Participanții au înregistrat percepțiile lor senzoriale în fișe de lucru pregătite special.



Cafeaua Arabica a fost percepută mai acidă, mai dulce și aromată decât cafeaua Robusta în care s-au resimțit dominant gustul amar și arome robuste și lemnoase.

Al treilea obiectiv a constat în prezentarea tehnologiei de procesare a cafelei.

Workshop-ul a continuat cu completarea cunoștințelor despre tehnologia de procesare pornind de la recoltarea cafelei verzi, până la obținerea cafelei prăjite. A fost prezentat în detaliu procesul tehnologic și a punctelor critice precum și tehnici de controlul calității produsului în timpul procesării. Participanții au fost extrem de interesați de condițiile de obținere a unei cafele prăjite „mediu” sau „espresso”. Caffè River a pregătit probe pentru degustarea cafelei prăjite „mediu” și „espresso” iar participanții au descoperit cu surprindere că procesul tehnologic de obținere al cafelei este mai complex și mai delicat decât și-au imaginat înainte de curs, iar modul de realizare al etapelor tehnologice contribuie direct la calitatea senzorială a produsului finit.

Participanții au fost încântați de modul interactiv de prezentare al D-lui Mauro D'Andrea a informațiilor teoretice, tehnologice, istorice și culturale, de forma în care au fost incluse demonstrații practice, teste și activități care au îmbogățit cunoștințele și experiențele senzoriale despre sortimentele de cafea. Atât pe parcursul workshop-ului cât și la final s-au stârnit o serie de curiozități și întrebări iar cei prezenți au reușit să afle secretul obținerii unei cafea espresso perfecte. În urma participării la acest workshop s-au pus bazele unei colaborării între părțile implicate și cu siguranță se vor mai organiza astfel de evenimente în viitorul apropiat.

Organizatori:

Facultatea de Știința și
Tehnologia Alimentelor

Asist. Dr. ing. Stan Laura
Șef lucr. Dr. ing. Semeniuc Cristina
Drd. Ing. Pop Ana Viorica
Drd. Ing. Bogătean Cosmina

Caffe River – Caffé in Aula Training Centre

Mauro D'Andrea
Szekely Miklos

Asociația Studenților Știința și
Tehnologia Alimentelor

Gabriela Precup, CEPA IV
Bogdan Rusu, IPA II

Imagine foto și video

Lucian Cuius (foto)
Daniel Turean (video)



Anexă

Lista participanților

Cadre didactice:

Prof. Dr. ing. Muste Sevastita
Conf. Dr. ing. Paucean Adriana
Șef lucr. Dr. ing. Muresan Crina
Conf. Dr. ing. Rotar Anca
Conf. Dr. ing. Stanila Andreea
Șef lucr. Dr. ing. Semeniuc Cristina
Asist. Dr. ing. Stan Laura
Asist. Dr. ing. Pop Anamaria
Fetea Florinela

Studenti, masteranzi și doctoranzi:

Nr	Nume	Prenume	Specializarea	An
1.	Cordea	Camelia	IPA	1
2.	Chis	Daniela	IPA	1
3.	Deac	Lavinia	IPA	1
4.	Stetco	Diana	IPA	1
5.	Somotecan	Cristina	IPA	1
6.	Avram	Sorina	IPA	1
7.	Rusu	Bogdan	IPA	2
8.	Simon	Elemer	IPA	2
9.	Nuțu	Gabriel Emil	IPA	2
10.	Bolbos	Anamaria	CEPA	2
11.	Fodorut	Ancuta	CEPA	2
12.	Nicoara	Cosmin	TPPA	2
13.	Timiș	Maria	IPA	2
14.	Puscas	Andreea	CEPA	3
15.	Chiorean	Oana	CEPA	3
16.	Gaina	Iuliana	CEPA	3
17.	Domokos	Bogi	CEPA	3
18.	Ciornea	Denisa	CEPA	3



19.	Vatca	Doina	CEPA	3
20.	Sot	Antonela	CEPA	3
21.	Boroda	Doina	IPA	3
22.	Corpodean	Ana Maria	TPPA	3
23.	Mihali	Simona	CEPA	3
24.	Precup	Gabriela	CEPA	4
25.	Moldovan	Andreea	CEPA	4
26.	Fostoc	Georgiana	CEPA	4
27.	Chezan	Livia	CEPA	4
28.	Samartinean	Adina	CEPA	4
29.	Artene	Ioana Maria	IPA	4
30.	Pop	Adina	TPPA	4
31.	Simon	Larisa	CEPA	4
32.	Mic	Maria	CEPA	4
33.	Soporan	Lavinia	CEPA	4
34.	Muresan	Maria	CEPA	4
35.	Burdeti	Ionela	TPPA	4
36.	Vadan	Elena-Alexandra	CEPA	4
37.	Zapirtan	Laura	CEPA	4
38.	Vanksa	Monica	TPPA	4
39.	Domsa	Andrada	TPPA	4
40.	Rus	Valentina	MCA	1
41.	Deji	Sonia	MCA	1
42.	Greg	Mariana	SPCCPA	1
43.	Silasi	Evelina	GNDA	1
44.	Mitrea	Laura	GNDA	1
45.	Bogatean	Cosmina	DRD	1
46.	Nagy	Melinda	DRD	2
47.	Pop	Ana Viorica	DRD	3
48.	Vlaic	Romina	DRD	3