ВикипедиЯ

Кофе (род)

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Ко́фе, также **Кофе́йное де́рево** (лат. *Coffea*) — род вечнозелёных растений трибы Кофейные (Coffeeae) семейства Мареновые (Rubiaceae). В диком виде обитают в нагорьях тропической Африки и Азии, тропиках культивируются повсеместно. Большинство видов — небольшие деревья или крупные кустарники, высотой до 8 метров. В комнатных условиях чаще принимают форму куста. Все части растений содержат кофеин, служащий отпугивающим вредителей средством, однако некоторые виды содержат его достаточно много, а другие очень мало (хотя содержат все виды).

Содержание

Биологическое описание

Виды

История

Культивирование кофе

Производство напитка

Примечания

Ссылки

Биологическое описание



Цветущая ветка

Кофе



Цветущий куст кофе, Вьетнам

Научная классификация

Царство: Растения

Подцарство: Зелёные растения

Отдел: Цветковые Класс: Двудольные $^{[1]}$

Порядок: Горечавкоцветные Семейство: Мареновые Подсемейство: Иксоровые

Триба: Coffeeae

Род: Кофейное дерево

Международное научное название

Coffea L. (1753)

Типовой вид

Coffea arabica L. (1753)

Виды

- См. Виды рода Кофе
- Некоторые виды: См. текст



ITIS 35189 NCBI 13442 (https://n pgsweb.a rs-grin.go v/gringlob al/taxono

Цветёт кофе небольшими белыми цветками с сильным тропическим запахом. Цветок содержит как мужские, так и женские половые органы (пестики и тычинки) и способен к самоопылению.

mygenu s.aspx?id =2779) IPNI 85299-3

<u>Плоды</u> — <u>ягоды</u> с 1—3 семенами внутри; созревают 3—4 месяца, в зрелом состоянии представляют собой ярко-красные или бордовые (выведены сорта и с другими окрасками) <u>эллипсоиды</u>, сидящие на короткой <u>плодоножке</u> прямо на ветке. Под мякотью расположены семена, имеющие до обработки желтовато-зеленовато-серую окраску.

Плоды кофе

Виды

дерева[2][3]. кофейного Насчитывается более 90 видов Некоторые виды культивируются для получения семян (в разговорной речи обычно называемых зёрнами), из которых обжаривания вываривания посредством И получается известный напиток кофе. Большой интерес в этом направлении представляют лишь два вида: аравийское и конголезское кофейные деревья, из семян которых соответственно получаются «сорта» — арабика и робуста. В небольших количествах для получения семян также культивируются кофе камерунский и кофе бенгальский.

По информации базы данных <u>The Plant List</u> (2013), род включает 125 видов [4]. Некоторые из них:



Плод кофе с двумя семенами

- Coffea arabica L. typus [5] Кофе аравийский, или Арабика
- Coffea benghalensis В.Неуме ех Schult. Бенгальский кофе
- Coffea canephora Pierre ex A.Froehner Кофе конголезский, или Робуста
- Coffea charrieriana Stoff. & F.Anthony Кофе камерунский
- Coffea liberica HIERN Кофе либерийский

История

История кофе охватывает несколько периодов. История кофе берёт начало с древнейших времен и уходит корнями в первые цивилизации <u>Ближнего Востока</u>, хотя происхождение кофе до сих пор остаётся неясным.

Считается, что эфиопские предки народов <u>оромо</u> первыми заметили возбуждающий эффект кофейного зерна <u>[6]</u>. Однако никаких прямых доказательств на этот счёт нет, не сохранились и свидетельства о том, где в <u>Африке</u> произрастал кофе или кто среди африканцев мог знать о существовании кофе раньше <u>XVII века</u> <u>[6]</u>. Согласно широко распространённой легенде, первооткрывателем уникальных свойств кофейного дерева стал



Семена кофе

эфиопский пастух <u>Калдим</u> приблизительно в <u>850 году</u>. Позднее возникновение данной легенды (1671 год) и отсутствие свидетельств самого Калдима заставляют ряд исследователей предполагать,

что легенда недостоверна[7]. Из Эфиопии кофе распространился в страны Египет и Йемен[8]. Наиболее ранние свидетельства употребления кофе относятся к середине XV века, это записи в суфийских монастырях Йемена[6]. Из Эфиопии кофейный напиток распространился по всему Ближнему и Среднему Востоку. К XIX веку кофе широко распространился в Италии, Индонезии и Америке[9].

Первоначально (около $\underline{1200}$ года) кофе готовился как отвар из высушенной оболочки кофейных зёрен. Затем возникает идея об обжаривании этой оболочки на $\underline{yrляx}$. Обжаренную кожуру и небольшое количество серебристой шкурки засыпали на полчаса в кипящую воду $\underline{^{[10]}}$. В настоящее время насчитывается более ста сортов кофе. Высшие сорта кофе отличаются крепким настоем и ароматом. В \underline{E} вропе он чрезвычайно ценился до \underline{XVIII} века. Позже кофе отнесли к числу вредных напитков, и только в \underline{XX} веке кофе снова стал популярен $\underline{^{[11]}}$. По месту произрастания кофе делят на три группы: \underline{a} мериканский, африканский и азиатский $\underline{^{[12]}}$.

Обжаренные кофейные зёрна

Молотый кофе

(семена)

Культивирование кофе

Перед засадкой площади сада почву следует распахать и удобрить, в неблагополучных по болезням и вредителям районах её следует обработать фунгицидами и инсектицидами.

Также следует посадить затенители — <u>бананы</u>, <u>финики</u> и <u>эвкалипты</u> в шахматном порядке на расстоянии в ряде друг от друга 5-8 метров. Чем гуще посадка затенителей, тем меньше проблем, однако на практике, как правило, затенители сажаются реже, с расстоянием 8-15 м.

Далее приобретаются саженцы или семена. Предпочтительнее саженцы, причём в возрасте 2-х лет, так как кофе начинает плодоносить на пятый-шестой год. Саженцы сразу по всем правилам высаживаются на расстоянии друг от друга в ряду 1,8-2,2 м, между рядами к этому расстоянию прибавляется ширина проходов, если они необходимы. Семена сеются в рассадник, по достижении высоты 10 см рассаживаются в отдельные крупные горшочки, а по достижении полуметра высаживаются в грунт.

Уход состоит в прополке (механизированной) и опрыскивании инсектицидами и фунгицидами от вредителей и болезней. Особенно опасна для кофе кофейная ржавчина.

Плодоносить молодое растение начинает не ранее чем через два года, как правило на третий-пятый год. Урожай снимают, как правило, систематически, раз в неделю, в небольших посадках в ручные ёмкости (вёдра, на небольших и тем более крупных плантациях в небольшую тележку), снимая только спелые ягоды одну за другой. В Бразилии известен уборочный метод derriça — когда собирают все ягоды до единой. Также существует метод стряхивания плодов на землю с последующей уборкой граблями и отсеиванием грязи.

Топ 20 стран по производству сырого кофе (2018)

Топ 20 стран по производству и поставкам сырого кофе (2018)

Страна	тысяч тонн сырых зёрен
♦ Бразилия	3556,6
в ьетнам	1616,3
И ндонезия	722,5
— Колумбия	720,6
Гондурас	481,1
т Эфиопия	470,2
Перу	369,6
Индия	327,0
Г ватемала	245,6
У ганда	211,2
№ Мексика	158,3
Лаос	154,4
Никарагуа	141,9
<u> Китай</u>	100,3
Кот-д'Ивуар	88,9
Коста-Рика	85,3
Сальвадор	80,2
У ФИЛИППИНЫ	60,3
Тапуа — Новая Гвинея	58,0
Мадагаскар	57,5

Производство напитка

Собранный урожай зрелых плодов подвергается сухой или мокрой обработке. При сухой обработке зрелые плоды после сбора высушивают на солнце, затем машинным способом очищают хрупкий околоплодник. При мокром способе обработки кофе свежие плоды пропускают через моющую машину, где потоком воды смывается мякоть. Сушат семена кофе на солнце в течение 1—2 месяцев или в огненных сушилках при температуре 50—60 °C.

В дальнейшем зёрна обжаривают и перемалывают.

Технология приготовления некоторых видов кофейных напитков отличается от традиционной, например, некоторые из дорогих видов приготавливаются путём ферментации в пищеварительной системе животных: Копи-лувак, Black ivory.



Напиток из высушенных и обжаренных цветов кофе

Кроме традиционного натурального кофе, промышленностью выпускается и растворимый (сублимированный) кофе, а также различные суррогаты кофе.



Сырьё для «копилувак»



Сырье для «чёрного бивня»

Примечания

- 1. Об условности указания класса двудольных в качестве вышестоящего таксона для описываемой в данной статье группы растений см. раздел «Системы APG» статьи «Двудольные».
- 2. 337_346.pdf (http://www.mnhn.fr/publication/adanson/a01n2a15.pdf) Дархивная копия (http://web.archive.org/web/20110515003559/http://www.mnhn.fr/publication/adanson/a01n2a15.pdf) Дот 15 мая 2011 на Wayback Machine (англ.)
- 3. Большая Советская Энциклопедия. Т. 13. С. 869. (англ.)
- 4. *Coffea* (http://www.theplantlist.org/1.1/browse/A/Rubiaceae/Coffea/) (англ.). The Plant List. Version 1.1. (2013). Дата обращения: 19 июля 2016.
- 5. Сведения о роде *Coffea* (http://naturalhistory2.si.edu/botany/ing/INGsearch.cfm?searchword= <u>Coffea</u>) (англ.) в базе данных *Index Nominum Genericorum* Международной ассоциации по таксономии растений (IAPT). (Проверено 19 июля 2016)
- 6. Weinberg, Page. 3-4
- 7. Беннет Алан Вейнберг, Бонни К. Билер. Мир кофеина (https://books.google.com/books?id= Qyz5CnOaH9oC&pg=PA3&dq=coffee+goat+ethiopia+Kaldi&lr=&ei=paxHStuDJ4XuzATj97hf) (PRoutledge, 2001. C. 3—4. ISBN 9780415927239.
- 8. John K. Francis. Koфe Apaбика (http://www.fs.fed.us/global/iitf/pdf/shrubs/Coffea%20arabica.p df#search=%22%22Coffea%20Arabica%22%20native%22) . Факт-лист Министерства сельского хозяйства США, «Форест Сервис». Дата обращения: 27 июля 2007. Apxивировано (h ttps://www.webcitation.org/65BuqJ8pN?url=http://www.fs.fed.us/global/iitf/pdf/shrubs/Coffea%20arabica.pdf #search=%22%22Coffea%20Arabica%22%20native%22) . 4 февраля 2012 года.

- 9. Meyers, Hannah «Учтивые молекулы кофе Мокко» кофе, химия и цивилизация (http://www.newpartisan.com/home/suave-molecules-of-mocha-coffee-chemistry-and-civilization.html) (7 марта 2005). Дата обращения: 3 февраля 2007. Архивировано (https://www.webcitation.org/65Buq olei?url=http://www.newpartisan.com/home/suave-molecules-of-mocha-coffee-chemistry-and-civilization.html) 4 февраля 2012 года.
- 10. Пучеров, *Всё о кофе*, с. 43
- 11. <u>«Пару слов о кофе» (http://kofeine.ru/paru-slov-o-kofe/)</u> Архивная копия (http://web.archive.or g/web/20111127044709/http://kofeine.ru/paru-slov-o-kofe/) от 27 ноября 2011 на Wayback Machine *Кофеин.ру*. (рус.)
- 12. Научно-практическая конференция «Любимые напитки: чай и кофе» :: Фестиваль «Открытый урок» (http://festival.1september.ru/articles/510417/)
- 13. FAOSTAT (http://faostat.fao.org/site/567/default.aspx), параметры запроса: **country**="World > (List)", **year**="2007", **item**="Coffee, green", **element**="Production Quantity"

Ссылки

- About Coffee, Botanical Aspects (https://web.archive.org/web/20090324155957/http://www.ico. org/botanical.asp) (англ.)
- Выращивание кофейного дерева в квартире. (http://coffeeplant.narod.ru/) (pyc.)
- Время кофе История кофе (https://web.archive.org/web/20110821113455/http://coffeetime.ru/history/2010-03-23-1722/) (рус.)
- Кофемания Сорта кофе (https://web.archive.org/web/20110831153351/http://coffemanika.r u/sort-coffee) (рус.)

Источник — https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Кофе_(род)&oldid=113114198

Эта страница в последний раз была отредактирована 22 марта 2021 в 04:48.

Текст доступен по лицензии Creative Commons Attribution-ShareAlike; в отдельных случаях могут действовать дополнительные условия.

Wikipedia® — зарегистрированный товарный знак некоммерческой организации Wikimedia Foundation, Inc.