**Кофе аравийский**

Coffea arabica L.



Родовое название от арабского “cahve” — напиток, латинское arabicus — арабское.

Свое название кофе получил от южноэфиопской провинции Каффы, где дикие лесные заросли кофе аравийского сохранились и поныне. Из Эфиопии в XII—XIV вв. кофейное дерево перевезли на Аравийский полуостров в Йемен, который сейчас поставляет лучший по качеству кофе.

Считается, что кофе впервые заинтересовал пастухов, заметивших необычную живость коз, отведавших плодов и листьев кофейного дерева. По другой версии, пастухи случайно уронили плоды кофейного дерева в костер, почувствовали аромат жареного кофе и поняли, что он хорош, заварили, отведали этот напиток и признали его чудодейственную силу.

Сначала кофе был любимым напитком бедуинов и караванщиков, а позднее - излюбленным напитком американцев и значительной части европейцев, которые и поныне не могут обходиться без него. В Европе впервые о кофе узнали в 1592 г., после того как итальянский врач и ботаник Проспер д'Альпино описал напиток кофе как лекарственное средство.

В России кофе в качестве лекарства “против насморка и главоболений” стал известен в 1665 г.

С XVIII в. вплоть до наших дней кофе и чай пытаются иногда представить своеобразными ядами. В XVIII в. французами был осуществлен долголетний эксперимент над двумя преступниками, приговоренными к смертной казни. Один получал в день по три чашки кофе, другой — столько же чая. Первый в условиях заключения дожил до 80 лет, второй — до 70 лет. Врач-экспериментатор, обходясь без столь “пагубных для здоровья напитков и будучи на свободе, до конца эксперимента не дожил, скончавшись на 62 году жизни”.

Литераторы вспоминают, что один врач уговаривал отказаться от употребления кофе французского писателя Бернанда Фонтенеля, убеждая его, что это яд.

— Я, доктор, с вами целиком согласен, — ответил Фонтенель, — но, видите ли, этот яд действует довольно медленно. Я использую его уже 80 лет.

Знаменитый ботаник-систематик Карл Линней любил выпить чашку кофе. Он отмечал, что “...напиток сей укрепляет чрево, способствует желудку в варении пищи, засорившуюся внутренность очищает, согревает живот”.

Вольтер, как известно, вовсе не способен был работать, если дома не было кофе. За день он иногда выпивал 50 чашек кофе. Немногим ему уступал Оноре де Бальзак.

Кофейное дерево — вечнозеленый кустарник или деревце высотой до 8 м. Ствол с зеленовато-серой корой. Ветви длинные, гибкие, раскидистые. Листья цельнокрайные, слегка волнистые, супротивные, длиной 5—20 см и шириной 1,55 см, на коротких черешках, кожистые, темно-зеленые. Цветки обоеполые, желто-белые, душистые, сидят по 3—7 в пазухах листьев. Плоды (двусемянная ягода) почти шаровидные или овальные, темно-красные, черные, черно-синие, а иногда и желтые величиной с вишню диаметром 1—1,15 см с более или менее сочным съедобным околоплодником. В каждом плоде находится по 2 плоско-выпуклых светло-серых семени, которые называют кофейными бобами или зернами. Цветение и созревание — в течение почти всего года. Начинает плодоносить с трех лет, живет до 200, но возраст на кофейных плантациях не превышает 30 лет. Средний урожай с дерева — около 1 кг семян в год.

Естественно произрастает в тропических районах Восточной и Западной Африки, культивируется во всех тропических странах (Индонезии, Индии, Бразилии и других странах Латинской Америки). Сбор урожая начинают с четырехлетних растений. Зрелые плоды пропускают через моющую машину, где током воды смывается мякоть. Сушат семена кофе на солнце или в сушилках при температуре 50—60°С, освобождают от роговой оболочки, внутри которой находятся 2 семени.

Семена кофе в свежем виде содержат алкалоид кофеин (0,65—2,7%), жир — около 12%, белки — 13%, сахар — 8%. После термической обработки содержание Сахаров снижается до 2—3%, кофедубильной кислоты — до 4—5%; содержание жиров повышается до 15%, азотистых веществ — до 14, кофеина — до 1,3%. В обжаренных семенах имеются фенольные соединения, органические кислоты, витамины РР, пиридин и др.

Сладкая съедобная мякоть плодов (ягод) кофе в Африке используется для приготовления алкогольных напитков и для получения кофеина.

Сырые кофейные зерна (семена) идут на получение кофеина. Обработка зерен для производства напитка кофе заключается в их обжаривании при 180—200°С до приобретения коричневого цвета.

Пищевое значение кофе заключается прежде всего в характерных вкусовых достоинствах и свойстве временно снимать сонливость и усталость, повышать работоспособность и творческую активность благодаря входящему в него кофеину. Употребление кофе противопоказано детям, пожилым людям, лицам с повышенной возбудимостью, страдающим бессонницей, гипертонией, атеросклерозом, органическими заболеваниями сердечно-сосудистой системы, гастритом, больным язвенной болезнью желудка.

В качестве лекарственного сырья используется семя кофе.

Семена содержат пуриновые алкалоиды, из них главный — кофеин. Кофеин употребляется как стимулирующее средство при нервном утомлении и головной боли.

В медицине кофеин чаще применяется в форме его комплексной соли с бензоатом натрия как стимулирующее средство при угнетении центральной нервной системы, для улучшения психической и физической работоспособности, при отравлении наркотическими средствами, недостаточности сердечнососудистой системы, спазмах сосудистой системы, при спазмах сосудов головного мозга.

Кофеин входит в состав многих лекарственных препаратов: аскофен, новомигрофен, новоцефальгин, пирамеин, цитрамон, кофетамин, коффен, кофеин бензоат натрия.

**Список литературы**

Для подготовки данной работы были использованы материалы с сайта <http://www.uroweb.ru>