

quellen, organische Verbindungen werden verändert, was sich auch in einer Verfärbung zeigt.

- | Bei 150°C max. endotherme Reaktion: CO, CO₂, Säuren und Reste werden abgegeben.
- | Zwischen 170-190°C Aromastoffe
- | Bei 180-200°C exotherme Reaktionsphase mit Abbau-, Kondensations- und Polymerisationsreaktionen

Flüssigextraktes im Separator. Konzentrieren in Verdampfer. Trocknen mit Sprüh- oder Gefriertrocknung. Abpacken.



Roh- und Zusatzstoffkunde

Kaffee

Janina Oppliger

Kaffeeprodukte:

- | Gefriergetrockneter Kaffee
- | Sprühgetrockneter Kaffee
- | Bohnenkaffee
- | Kaffeeglace
- | Moccajoghurts

Extraktion: Rösten des Rohkaffees. Gemahlener Kaffee. Extraktion in Perkolatorbatterien. Kühlen. Reinigen des

-9-

-7-

www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-

| ab 100°C verdunstet das ungebundene Wasser, Kaffeebohne beginnt zu

Veränderung bei der Röstung:

Röstung: Bei 200-250°C entwickelt der Kaffee sein Aroma, Duft und die Farbe. 6-10 min. Schnelles Abkühlen, damit der Kaffee nicht in der eigenen Wärme weiter röstet.

Nasse Aufbereitung: Ernte. Bohnen mit Wasser reinigen. Im Schwemmkanal aufquellen. Mit dem Pulper fruchtfließisch entfernen. Fermentieren. Waschen. Bohnen trocknen. Vom Silberhäutchen trennen.

Produktionsländer:

- | Brasilien
- | Vietnam
- | Kolumbien

Trockene Aufbereitung: Ernte. Sortieren/Sieben um Fremdstoffe zu entfernen. Kaffeeirschen trocknen Aufrechen um fruchtfließisch zu entfernen. Verlesen. Reinigen.



Aufbau der Kaffeebohne:

Arabica: 800-2000 m.ü.M., 18-25° C, 1500-2000 mm Niederschlag pro Jahr
 Robusta: 600-1200 m.ü.M., um 26°C

Kaffeesorten:

- | Kaffeesorten
- | Aufbau Kaffeebohne
- | Produktionsländer und Lagerung
- | Grundzüge Kaffeeaufbereitung
- | Industrielle Verarbeitung: Röstung, Extraktion, Gefriertrocknung
- | Kaffeeprodukte

Lernziele: