

マイクロ波併用粉体加熱装置によるコーヒー焙煎豆の熱処理の影響

コーヒーが 美味しくなる！



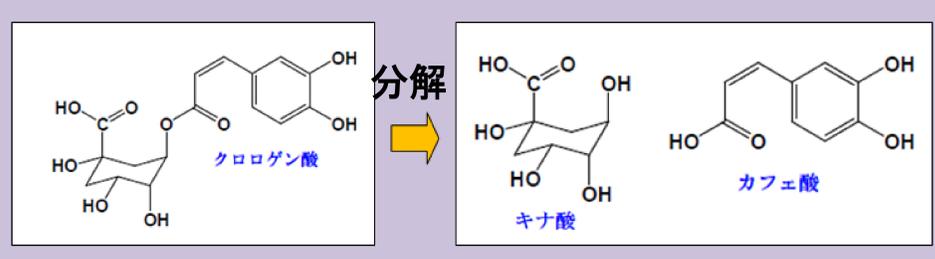
マイクロ波併用粉体加熱乾燥装置

背景・目的

- コーヒー業界では、コーヒーの味は、生豆の品質で7割が決まるといわれており、焙煎方法の熱処理にはそれほど注目されていませんでした。そこで、赤外線、マイクロ波という加熱処理の違いによるコーヒー焙煎豆への含有成分に与える影響を分析評価しました。
- 美味しいコーヒーを提供するため、香味のバランスを良くしたブレンドに向けたコーヒー焙煎豆の熱処理を研究しました。

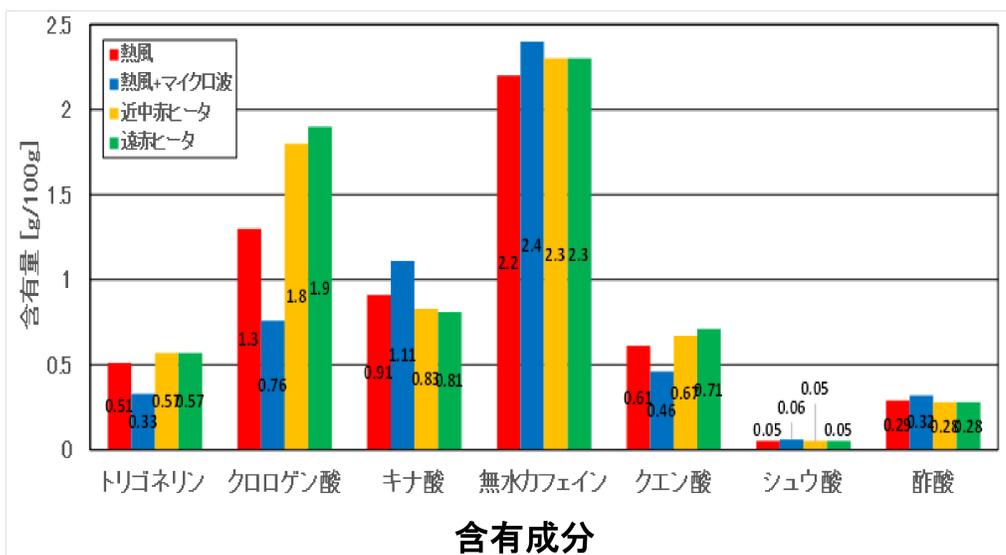
特長

- **マイクロ波による熱処理は苦味を呈するクロロゲン酸の含有量が他の焙煎方法に比べて半減します。**
- **まろやかで飲みやすいコーヒーを抽出することができます。**



用途

- コーヒー豆の苦みやアクを低減し、コーヒーの味をまろやかにできます。
- コーヒー豆の味が変わることでブレンドしやすくなり、より美味しいコーヒーを提供できます。
- 苦みやアクの少ないまろやかな焙煎豆は、細かく挽いた粉を利用することで抽出効率が向上し、抽出残渣を少なくできます。

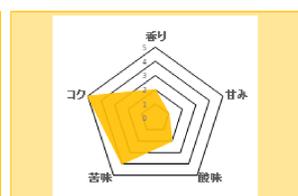


供試試料

品 種	ロブスタ種
品 名	インドネシア WIB-1M
香 味	苦い
耐病性	強い
生産量	20~30%
価 格	安価
豆の形	丸い
品 種	アラビカ種
品 名	コロンビア サンチュアリオ農園
香 味	良好
耐病性	弱い
生産量	70~80%
価 格	高価
豆の形	偏平



生豆(ロブスタ種)



香味チャート(ロブスタ種)



生豆(アラビカ種)



香味チャート(アラビカ種)

参考HP: コーヒー豆の豆工房 URL: <http://www.1.b.jp/> 生豆本舗 URL: <http://www.namamame.jp/>

開発者の ひとこと

スペシャリティーコーヒーは、ブラジル、モカなど良く耳にする銘柄のもので、アラビカ種という高級なコーヒー豆になります。この品種は作付場所が限定され、病害虫に弱いとされています。ロブスタ種は、缶コーヒーやインスタントコーヒーの原料に多く利用され、味は濃いのですが、アクも強いとされています。