

5-KAHVE

Kahve

Kahve, kökboyasığiller (Rubiaceae) familyasının coffea cinsinde yer alan bir ağaç ve bu ağacın meyve çekirdeklerinin kavrulup öğütülmesi ile elde edilen tozun su ya da süt ile karıştırılmasıyla yapılan içecektir.

Kahve Ağacı

Çiçekleri beyaz ve hoş kokulu , kirazı andıran kırmızı meyvesinin içinde iki çekirdek bulunan , dikildikten yaklaşık 3 yıl sonra meyve vermeye başlayan ve 30- 40 yıl boyunca aralıksız meyve veren bir ağaç türüdür.

Kahve ağacının defne yaprağına benzer derimsi ve kenarları dalgalı kışın dökülmeyen koyu, parlak ve sivri uçlu yaprakları vardır.

Nemli ortamı sevdiğinden, kahve ağacının düzenli yağışın olduğu tropik bölgelerde yetiştirilir.

124

Kahve Ağacı

- Kahve meyvesi; büyüklüğü, şekli ve rengindeki benzerlikler nedeniyle " kahve kirazı" olarak da adlandırılmaktadır.

125

KAHVE ÇEKİRDEĞİ

- İçinde ince iki çekirdek bulunur. Her çekirdeğin içinde tohum (kahve tanesi) vardır.

126

KAHVE ÇEKİRDEKLERİNİN AYRILMASI

Kahve çekirdeklerinin, kullanılmak için kavrulmadan önce üzerlerindeki kabuktan ve meyve etinden arındırılırlar.

Olgun kahve meyveleri, önce pulp ayırma makinesinden geçirilerek meyve eti parçalarının çekirdeğin geri kalan kısmından ayrılması sağlanır.

Meyve etinin ayrılması ile çekirdeklerin üzerinde ince bir tabaka kalır.

Bu tabakanın uzaklaştırılmasında pektinaz enzimi veya doğal fermantasyon uygulanır.

Ayrıca çeşitli yıkama sistemleri ile de bu tabaka uzaklaştırılabilir.

127

KAHVENİN KURUTULMASI

Kahve çekirdekleri, güneşe serilerek yada kurutma makineleri ile kısmen kurutulurlar.

Kurutma ile kahve çekirdeklerinin nem miktarı %53'den %12'ye indirilir.

Güneşte kurutma yapıldığında çekirdeklerin sık sık çevrilmesi ile homojen olarak kuruması sağlanır.

Kurutma sırasında kahvenin renk ve aroması değişir.

Kurutma sonrasında çekirdek üzerinde geri kalan parşomen tabakasının da soyulmasına hazır hale gelir.

Bu işlem kabuklu çekirdeklerin makinede ovalanması ve soyulan parçaların hava akımı ile çekirdeklerden ayrılması suretiyle gerçekleştirilir. **128**

SINIFLANDIRILMASI

Kabuk soyma işleminden sonra çekirdekler renk ve kusurlarına göre tasnif edilir.

Ardından potansiyel kaynatma kalitelerinin belirlenmesi için, ayrılan gruplarından alınan az miktarlardaki örnekler kavrulur, öğütülür ve kaynatılıp elde edilen kahve çözeltisinin duyuusal kontrolü yapılır.

İmalatçılar kahve çekirdeklerini harmanlarlar.

KAHVENİN KAVRULMASI

Harmanlamanın ardından kahve çekirdekleri kavrulur.

Kahvenin bilinen karakteristik aroması, kavurma sırasında oluşur ve gelişir.

Sürekli çalışan kahve kavurma sistemlerinde sıcaklık, nem, kahve çekirdeklerinin sistemde kalma süreleri otomatik olarak kontrol edilir.

Genellikle 260 °C 'de 5 dakikada kavurma işlemi gerçekleştirilir.

Kavurma sırasında serbest su ile birlikte çeşitli uçucu bileşenler çekirdeklerinden ayrılmaktadır.

130

KAHVENİN ÖĞÜTÜLMESİ

Kahve çekirdekleri kavurma sonrası soğutulur ve öğütülür.

Öğütmede parçacık büyüklüğü ve parçacık boyutları dağılımı pişirilen kahvenin kaynatma süresi ,bulanıklığı üzerinde etkili olur.

Kahve uzun süre depolanacak ise vakum altında ya da inert gaz altında hava sızdırmaz kutular içinde ambalajlanır.

131

HAZIR KAHVE", "SOLUBLE COFFEE" VEYA "INSTANT COFFEE ÜRETİMİ

Hazır kahve üretimi, klasik şekilde işlenmiş kahve çekirdeklerinin kavrulup çekildikten sonra sıcak suyla karıştırılıp dev tanklarda çok koyu bir kahve olarak hazırlanmasıyla başlar.

Daha sonra bu kahve defalarca filtrelerden geçirilip süzülerek içindeki suda erimeyen kahve parçacıkları ayıklanır.

Ardından da bu çok koyu kahve tamamen kurutulur.

Geriye kalan toza hazır kahve deniyor.

Hazır kahve çeşitleri arasındaki kalite farkları kurutulma sırasında ortaya çıkıyor **132**

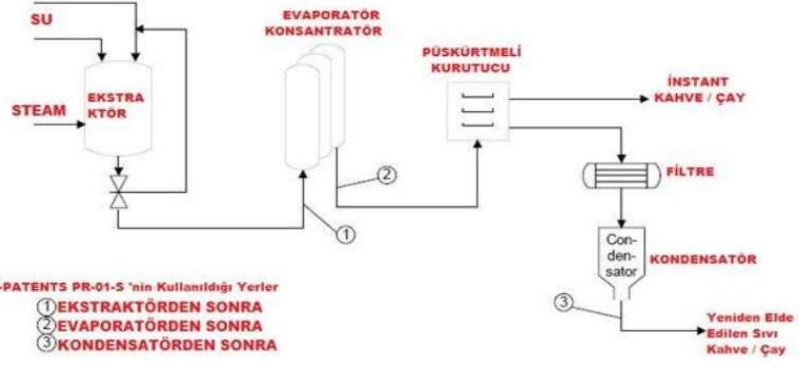
GOLD İNSTANT KAHVE

Genellikle "Gold" kalite diye satılan en makbul hazır kahve, dondurarak kurutma yöntemiyle yapılandır.

Bu yöntemin diğerlerinden en önemli farkı düşük ısıda yapılmasıdır.

Bu sayede, fazla ısıyla ortaya çıkan koyu renk ve acı tat bu kahvede olmaz.

KAHVE ÇEKİRDEKLERİ / ÇAY YAPRAKLARI



K-PATENTS PR-01-S 'nin Kullanıldığı Yerler

- ① EKSTRAKTÖRDEN SONRA
- ② EVAPORATÖRDEN SONRA
- ③ KONDENSATÖRDEN SONRA