

Brewing Makes the Difference

A. PETERS

Sara Lee/ Douwe Egberts, R&D department, Keulsekade 143, 3532 AA Utrecht/Netherlands

SUMMARY

A selection of various European coffee brews, prepared using different methods was chemically analysed to illustrate the wide range of variations that exist in coffee brews. The results show a large difference in total concentration of solids dissolved in the brew. With it the amounts of individual water soluble compounds like caffeine and chlorogenic acids vary. The extraction of water soluble material is usually quite effective.

Properties of the brews are determined by the composition of the roast and ground coffee and the coffee/water ratio. The amount of insoluble material like coffee fines is very much depending on the type of separation of brew and spent grounds.

RÉSUMÉ

Des préparations de café, préparé selon des méthodes différentes, ont été analysées pour illustrer la grande variation qui existe entre les boissons. La concentration totale des solubles, et celles des solubles individuels comme la caféine et les acides chlorogéniques, étaient très différentes. L'extraction des solubles était en général très efficace la plupart des méthodes.

La composition du café torréfié et le dosage du café déterminent la composition de l'infusion. La teneur en matières insolubles dans la boisson est surtout déterminée par la méthode de séparer l'infusion et le marc de café.