

16-O-Methylcafestol a Quality Indicator for Coffee

K. SPEER¹, R. TEWIS², A. MONTAG²

¹Chemische und Lebensmitteluntersuchungsanstalt, Hamburg, Germany

²Universität Hamburg, Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie, Abteilung für Lebensmittelchemie, Hamburg, Germany

SUMMARY

In 1985 a new diterpene has been identified in coffee, the 16-O-methylcafestol (OMC). The structure was confirmed by synthesis.

Furthermore a method for isolation and quantification of OMC was developed, OMC was detected only in Robusta coffees, not in Arabica coffees.

Specific modifications of the analytical method, earlier described, allow the determination of 16-O-methylcafestol even in instant coffees.

Due to sufficient stability of OMC during roasting process it can be used as an excellent indicator for coffee quality.

RESUMEN

En 1985 un nuevo diterpeno ha sido identificado en el Café, el 16-O-Metilcafestol (OMC). Su estructura fué confirmada por síntesis.

Además fué desarrollado un método para el aislamiento y cuantificación del OMC. OMC fué solamente detectado en cafés robusta y no en cafés arabica.

Modificaciones específicas del método analítico, descrito anteriormente, permiten la determinación del 16-O-metilcafestol aun en cafés instantáneos.

Debido a la satisfactoria estabilidad del OMC durante el proceso del tostado puede ser este utilizado como un excelente indicador de la calidad del café.