

Etude Microscopique de Quelques Types de Cafés Défectueux. II: Grains à Goût d'Herbe, de Terre, de Moisi; Grains Puants, Endommagés par des Insectes

E. DENTAN

Centre de Recherche Nestlé, Vers-chez-les-Blanc, Case Postale 44,
CH-1000 Lausanne 26, Switzerland

SUMMARY

Grassy flavour is due to unripe beans with adult size (serotonin missing). All other flavour defects are due to strong infection by several micro-organisms: bacteria for the stinker beans, yeasts and moulds for the earthy flavour, moulds and bacteria for the mouldy flavour. These types of infection occur in the fields, during inappropriate drying processes or during storage. Insect-damaged beans are strongly infected as well.

RÉSUMÉ

Les grains de café à goût d'herbe sont des grains de taille adulte n'ayant pas terminé leur maturation (faible présence de sérotonine). Tous les autres défauts sont dus à une forte infection microbienne: bactéries, levures et moisissures spécifiques pour chaque défaut. le parenchyme des grains est fortement dégradé. ces types d'infection apparaissent sur les arbres, durant le processus de séchage, ou lors du stockage. Les grains endommagés par les insectes sont également très infectés.