

The Physical Properties of the Volatile Compounds in Roasted Coffee

R. J. CLARKE

Consultant, Chichester, U.K.

SUMMARY

The physico-chemical characteristics of the 700+ known volatile compounds in roasted coffee have not been so well investigated as their organic chemistry. Indeed much data is lacking and no centralized compilations appear available. This paper emphasises their importance in processing operations involved in instant coffee manufacture (extraction, evaporation, and spray-drying). GC techniques and sensory analysis. Compilations of some key physical properties are presented for all the thiophenes, thiazoles and many other substances of aroma/flavour interest.

RÉSUMÉ

Les caractéristiques physico-chimiques des 700+ composés volatils identifiés dans le café torréfié n'ont pas été aussi bien étudiées que leur identité chimique. En effet, beaucoup de données manquent; Il ne semble pas qu'il y des compilations centralisées. Cet exposé souligne leur importance dans les traitements appliqués dans l'industrie du café soluble (extraction, évaporation, séchage), les techniques GC et l'analyse sensorielle. Des compilations de quelques propriétés physiques importantes sont présentées pour tous les thiophenes, thiazoles et plusieurs autres composés d'intérêt pou l'arôme et la flaveur.