

Effect of Some Extraction Conditions on Brewing and Stability of Coffee Beverage

M. C. NICOLI, C. SEVERINI, M. DALLA ROSA, C. R. LERICI

Istituto di Tecnologie Alimentari, University of Udine, via Marangoni 97, 33100 Udine, Italy

SUMMARY

A solid liquid extraction of dark roasted coffee at different processing conditions was followed using some easy detectable parameters such as electrical conductivity, pH and colour.

The changes in pH of the beverages, subjected at different storage conditions, were also measured in order to evaluate the shelf-life of the product in relation of its storage temperature.

RIASSUNTO

Alcuni parametri strumentali (conducibilità elettrica, pH, colore) sono stati utilizzati per seguire l'andamento di un processo di estrazione solido-liquido di caffè. È stato così possibile valutare l'effetto dei fattori tempo e temperatura di estrazione, in modo tale da stimare, attraverso un modello matematico, le condizioni ottimali per ottenere la maggiore resa di processo.

Sulla bevanda di caffè ottenuta è stato valutato lo scadimento qualitativo nel tempo (in termini di aumento dell'acidità) in funzione della temperatura di conservazione. Sulla base di un limite di accettabilità posto arbitrariamente, sono stati calcolati i tempi limite di conservazione (shelf-life) a ogni temperatura considerata.