

Etude des Changements Chimiques dans le Café sous Forme de Boisson Pendant l'Extraction et la Conservation

C. SEVERINI¹, G. G. PINNAVAIA¹, S. PIZZIRANI¹, M. C. NICOLI², C. R. LERICI²

¹Dipt. Protezione e Valorizzazione Agro-Alimentare, Sez. di Chimica e Tecnologia degli Alimenti, Via San Giacomo, 7, Università di Bologna, Italie

²Dipt. Scienze Degli Alimenti, Via Marangoni, 97, Università di Udine, Italie

RÉSUMÉ

La cinétique d'extraction de certains acides organiques, c'est à dire les acides chlorogénique, malique, citrique et lactique, a été étudiée pendant la préparation du café sous forme de boisson. Le café obtenu a été conservé à la température de 40°C de façon à étudier les changements dus au vieillissement de la boisson. Nous avons vu que l'altération du café n'est pas due à l'augmentation des acides chlorogénique, malique, lactique et citrique.

RIASSUNTO

In questo lavoro di ricerca è stata studiata la cinetica di estrazione di alcuni acidi organici, quali l'acido clorogenico, l'acido malico, l'acido citrico e l'acido lattico. La bevanda ottenuta da un caffè tostato all'italiana è stato poi conservato alla temperatura di 40°C per osservare le modificazioni chimiche dovute all'invecchiamento della bevanda. In particolare si è potuto notare che la diminuzione di qualità del caffè e la sua acidificazione durante la conservazione non dipendono dall'incremento degli acidi clorogenico, malico, citrico e lattico.