

Détermination de la Caféine et de la Matière Sèche par Spectrométrie Proche Infrarouge. Applications aux Cafés Verts Robusta et aux Cafés Torréfiés

B. GUYOT, F. DAVRIEUX, J. C. MANEZ, J.-C. VINCENT

Laboratoire de Chimie, CIRAD-CP, BP 5035, 34032 Montpellier Cedex 01, France

RÉSUMÉ

A l'heure actuelle, il n'existe pas de méthodes de dosage rapides et fiables de la caféine et de la matière sèche sur cafés verts et torréfiés. L'utilisation de la spectrométrie par réflexion dans le Proche Infrarouge, technique rapide, non destructive et demandant une préparation simple des échantillons, a permis d'établir des courbes d'étalonnage applicables aux cafés verts ROBUSTA et à tous les mélanges de cafés torréfiés (ARABICA/ROBUSTA), quelle que soit leur origine géographique.

Les résultats peuvent être considérés comme fiables et les valeurs de déviation standard (SD) obtenues par cette technique physico-chimique sont comparables à celles trouvées lors de l'utilisation des méthodes chimiques de référence. Les coefficients de détermination R^2 varient de 0,95 à 0,99 suivant les équations développées.

L'utilisation de courbes d'étalonnage spécifiques aux produits considérés permet d'obtenir une meilleure précision des mesures.