

Recovery of Beneficial Coffee Aromas from Thermal Hydrolyzates

K. CALE¹, N. IMURA²

¹Kraft General Foods, Tarrytown, New York

²Ajinomoto General Foods, Suzuka, Japan

SUMMARY

Beneficial coffee aromas such as diacetyl and acetaldehyde can be recovered from thermal hydrolyzates that contain other off-flavors/aromas. A condensate recovered from the evaporation of such extracts is passed through a bed of a non-polar, microporous adsorbent and the effluent collected until the presence of off aromas is detected. Furfural can be used as a marker for the off aromatics. The effluent can be used to enhance the top notes of traditional coffee products, or produce new, unique coffee flavors.

RÉSUMÉ

Des arômes bénéfiques du café, tel le diacétyl et l'acétaldéhyde peuvent être récupérés dans les hydrolysats thermiques contenant d'autres saveurs/arômes non-désirables. Le condensé provenant de l'évaporation de tels extraits est diffusé à travers un lit d'adsorbant microporeux non-polaire et l'effluent est accumulé jusqu'à ce que la présence d'arômes indésirables soit détectée. Le furfural peut être utilisé comme marqueur pour les arômes non-désirables. L'effluent peut être utilisé pour réhausser les meilleures saveurs des produits de café traditionnels ou pour la production de nouvelles saveurs de café.