

Lipids in the Coffee Brew

N. SEHAT¹, A. MONTAG¹, K. SPEER²

¹Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie, Universität Hamburg, Grindelallee 117,
D-20146 Hamburg, Germany

²Institut für Lebensmittelchemie und Technische Biochemie, Technische Universität Dresden,
Mommsenstr. 13, D-01062 Dresden, Germany und Chemische und
Lebensmitteluntersuchungsanstalt, Marckmannstr. 129 A, D-20539 Hamburg, Germany

SUMMARY

The transfer of coffee lipids from the coffee powder into the coffee brews (boiled coffee, espresso, filter coffee) was investigated for the total lipid content, the triacylglycerides, free fatty acids, and 16-O-methylcafestol esters. Depending on the brewing method the grinding grade of the roasted coffee had a different influence on the transfer.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Übergänge der Kaffeelipide vom Kaffeepulver in die Kaffeeaufgüsse (Aufguß skandinavischer Art, Espresso, Filterkaffee) wurden am Beispiel des Gesamtlipidgehaltes, der Triacylglycerine, freien Fettsäuren und 16-O-Methylcafestolester untersucht. Der Mahlgrad des Röstkaffees hat je nach Zubereitungsart unterschiedlichen Einfluß auf die Menge der im Kaffeeaufguß enthaltenen Lipidbestandteile.