

Analysis of Acids in Coffee By Capillary Electrophoresis

M. WEERS, H. BALZER, A. BRADBURY, O. G. VITZTHUM

Kraft Jacobs Suchard, Coffee Research and Development,
Weser-Ems-Str. 3-5, D-28309 Bremen/Germany

SUMMARY

A capillary electrophoresis-based method for the determination of the aliphatic acids and phosphoric acid in coffee extracts has been developed. The procedure has several advantages: analysis is rapid, resolution is excellent, data is reproducible and the instrument is convenient to use. Sensitivity is at least as good as chromatography-based methods. The method was used to monitor the yields of the acids as a function of organic roast loss for samples of Colombian Arabica and Indonesian Robusta beans.

RÉSUMÉ

Une méthode basée sur l'électrophorèse capillaire a été développée pour la détermination de l'acide aliphatique et l'acide phosphorique dans les extraits de café. La procédure a plusieurs avantages: l'analyse est rapide, la résolution est excellente, les données sont reproductible et les instruments sont faciles à utiliser. La sensibilité est au moins aussi bonne que les méthodes chromatographiques. La méthode a été utilisée pour suivre la concentration d'acide en fonction de la perte organique à la torréfaction sur des café Arabica de Colombie et Robusta d'Indonésie..