

Relative Extraction Yields of Green Coffee

R. M. NOYES

Folgers Coffee Division The Prosper and Gamble Company,
6210 Centr Hill Road, Cincinnati, Ohio 45224, USA

SUMMARY

The extraction yield obtained in an instant coffee operation can be influenced by a number of variables. Of those variables, the type of green coffee used, the country from which it is sourced, and the level of triage in the coffee can all have an impact on the extraction yield that will be obtained. By no means are the numbers stated in this report definitive. Depending on the type of extraction system being used, and the operating conditions for that system, the effect of the green coffee variables on extraction yield may be significant or negligible. The important point to keep in mind is that the type of green coffee being used is another variable that must be considered in the economics of an instant coffee process.

RÉSUMÉ

Le taux d'extraction obtenu lors de la fabrication de café instantané peut être influence par plusieurs facteurs. Le genre de café vert, le pays d'origine et le niveau de triage peuvent tous avoir un effet sur le taux d'extraction obtenu. (Les chiffres sur ce rapport ne sont pas définitifs.)

Selon le système et les conditions d'extraction utilisés, l'effet de ces différents facteurs peut être important ou négligeable. Ce qu'il faut retenir, c'est le fait que le café vert utilisé est l'un des facteurs qui peut avoir un effet sur les coûts de production du café instantané.