

Evaluation of Acidity and Bitterness of Coffee Brew

K. AINO, M. MOTOYOSHI

Key Coffee Inc. Laboratory, 22 Takase-cyo, Funabashi-shi, Chiba 2730014, Japan

SUMMARY

Using the gust scale on sensory tests, we evaluated the intensity of acidity and bitterness of coffee brew given quantitative values with an equi-ratio property. The relationship between titratable acidity and the logarithm of gust value for acidity, luminosity and the logarithm of gust value for bitterness were linear with high correlation. According to experimental equations, gust values were estimated from physico-chemical properties.

RÉSUMÉ

Nous avons effectué des essais sensoriels pour évaluer le degré d'acidité et d'amertume du café préparé. Pour cela, nous avons préparé une échelle de goût avec des valeurs quantitatives basées sur des coefficients égaux. Nous avons pu constater qu'il existait un rapport linéaire avec forte corrélation entre l'acidité titrable et le logarithme des valeurs gustatives de l'acidité et de la luminosité, et le logarithme des valeurs gustatives de l'amertume. Les équations qui ressortent des essais montrent qu'il est possible de donner des valeurs gustatives à l'acidité et à l'amertume du café à partir des propriétés physico-chimiques.