

Quality Control of Taste Intensity of Blended Coffee

K. AINO, M. MOTOYOSHI, R. HONDA

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

SUMMARY

A quality control method of blended coffee products applying the gust value estimated from physico-chemical properties was suggested. Using this method together with the current quality control method judged by sensory testing, the quantitative nature, the reproducibility, and the objectivity of the quality control of coffee tastes was improved.

Trade varieties including the genotype and the grade, the seasonal changes in a producing country, and roast degree influenced the intensity of acidity, and roast degree influenced the intensity of bitterness.

By means of controlling titratable acidity and luminosity, variations in the taste intensities of blends could be reduced.

RÉSUMÉ

Une méthode de contrôle de qualité pour les cafés mélangés qui applique la valeur “gust”, estimée à partir de propriétés physico-chimiques, a été suggérée.

Cette méthode, utilisée conjointement avec la méthode de contrôle de qualité du test sensoriel a amélioré la nature quantitative, la reproductibilité et l’objectivité du contrôle de qualité des saveurs de café.

Des caractéristiques telles que le génotype et la qualité, les changements climatiques saisonniers du pays d’origine, et le degré de grillage ont influencé l’intensité de l’acidité, et le degré de grillage a influencé l’intensité de l’amertume.

Les variations dans les intensités de saveur de cafés mélangés pouvaient être réduites en contrôlant l’acidité titrable et la luminosité.