

Abstract

The influence of roasting degree on lipid oxidation of coffee

M. BITA, M. PREDA

UNIVERSITY OF CRAIOVA - FACULTY OF CHEMISTRY - CRAIOVA - ROMANIA

Coffee undergoes many physical and chemical modifications before arriving at the consumer. Roasting is the most important process for the development of the volatiles which are essential for the coffee aroma. During this process, the coffee beans change colour from light to dark brown depending on the temperature and the time of roasting, and starch from the coffee is transformed into sugars which brown due to the high temperature.

The colour of coffee and the aroma are linked together: the aroma decreasing with the increase of the browning

INFLUENZA DEL GRADO DI TOSTATURA SULL'OSSIDAZIONE DEI LIPIDI DEL CAFFÈ'

Il caffè è sottoposto a molti cambiamenti chimici e fisici prima di arrivare al consumatore. La tostatura è il principale processo nello sviluppo delle sostanze volatili importanti per l'aroma del caffè. Durante la tostatura i semi di caffè cambiano colore da marrone chiaro a marrone scuro in funzione della temperatura e del tempo di tostatura.

L'amido dei semi di caffè si trasforma in zuccheri che, per effetto dell'alta temperatura, imbruniscono. Esiste un legame tra il colore del caffè ed il suo aroma: l'aroma diminuisce con l'aumentare dell'imbrunimento del colore.

RISG n° 5/2004, Pag. 326-327