

Colorímetro para Café CR-410C

Controle de torrefação de café



Às vezes chamados de café "gourmet" ou "premium", os cafés especiais são feitos com grãos excepcionais cultivados apenas em climas ideais para a produção de café. Eles tendem a apresentar sabores distintos, moldados pelas características únicas do solo que os produz.

A expressão "café especial" foi usada pela primeira vez por Erna Knutsen em uma edição de 1974 do Tea & Coffee Trade Journal. Knutsen, então compradora de café da BC Ireland em São Francisco, cunhou o termo para descrever grãos de sabor excepcional produzidos por microclimas especiais. Com a proliferação de cafés e varejistas de café gourmet na década de 1990, o café especial tornou-se um dos mercados de serviços alimentícios de crescimento mais rápido do mundo, movimentando cerca de US\$ 9,6 bilhões somente nos EUA em 2004.

Fatos sobre cafés especiais

- Café especial é definido como um café que não apresenta defeitos e tem um sabor característico na xícara.
- O café especial, termo que se refere aos grãos verdes da mais alta qualidade torrados por verdadeiros artesãos, é surpreendentemente acessível. Uma xícara custa cerca de 24 centavos, o que o torna mais barato do que água engarrafada.
- Todos os dias, os americanos bebem mais de 300 milhões de xícaras de café; 75% dessas xícaras são feitas em casa.
- Assim como o vinho e o mel, o café especial tem um sabor único graças aos microclimas que o produzem.
- Em 1683, uma libra de café em Nova York valia tanto quanto quatro acres de terra.
- Para ser considerado realmente fresco, o café deve ser moído logo antes do preparo e preparado dentro de três a sete dias após a torra.
- Surpreendentemente, o expresso contém menos cafeína do que uma porção regular de café coado. De fato, no método de preparo do expresso, a água fica em contato com o pó por apenas 20 a 25 segundos e extrai menos cafeína do que métodos que colocam a água em contato com o solo por vários minutos.
- O café de sabor forte não contém mais cafeína do que o de sabor fraco. A cafeína não contribui para o sabor; é um produto do tipo de grão, da proporção água-café e do método de preparo.
- A grande maioria do café do mundo é da espécie Arábica.
- Graças a alguns comerciais populares, a maioria de nós acredita que o café se originou na Colômbia ou no Brasil. Não é bem assim; ele se originou na Etiópia.
- A indústria global de café emprega mais de 20 milhões de pessoas.
- São necessários aproximadamente 42 grãos de café para fazer uma porção média de expresso.

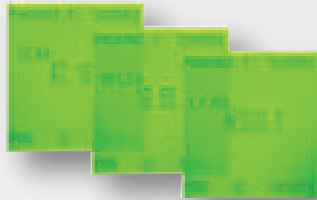


Colorímetro para Café CR-410C

Controle de torrefação de café



Calibrado com o Sistema de Classificação de Cores de Torra da SCAA



A cabeça portátil e pode fazer medições independentemente do processador de dados.



Controle de PASS/FAIL



Cada padrão tem suas próprias tolerâncias. Entregue com impressora térmica com dados simultâneos:

VALOR SCAA

Diferença em relação ao padrão
Nível de torra

Classificação do produto

	[MAX]	[MIN]
L*	65.77	47.16
a*	15.22	10.87
b*	7.46	4.70
	[AVG]	[SD]
L*	58.90	9.07
a*	13.46	2.11
b*	5.81	1.33

Dados estatísticos por absoluto ou diferenças

Mede café em pó, instantâneo e liofilizado (lioilizado).

O Sistema de Classificação de Cor de Torra da SCAA deve ser adquirido em:
SCAA - Associação Americana de Cafés Especiais



Processador de dados DP-400



Pó



Cabeça CR-410



Tela do Processador de Dados

Memória da Cabeça 100 Padrões
100 amostras

Memória do processador 100 Padrões
200 amostras

Cada padrão pode ser armazenado em sua própria pasta agrupada com suas próprias amostras

O mesmo instrumento pode ser facilmente calibrado para controlar produtos de chocolate, "misturas de cappuccino", matérias-primas e outros produtos com espaços de cores tradicionais como:

Yxy, CIE L*a*b*, CIE L*C*h*, Hunter Lab, Munsell, CIE 2000, CIE 1994, Lab 99 e outros.

QUEIMADO	MOER	FEIJÃO
SCAA: 25 - 33	SCAA: 34 - 47	SCAA: 48 - 58

Processador de dados DP-400

Cabeça de medição CR-410

