



KGP240 ÖZEL GIDALAR

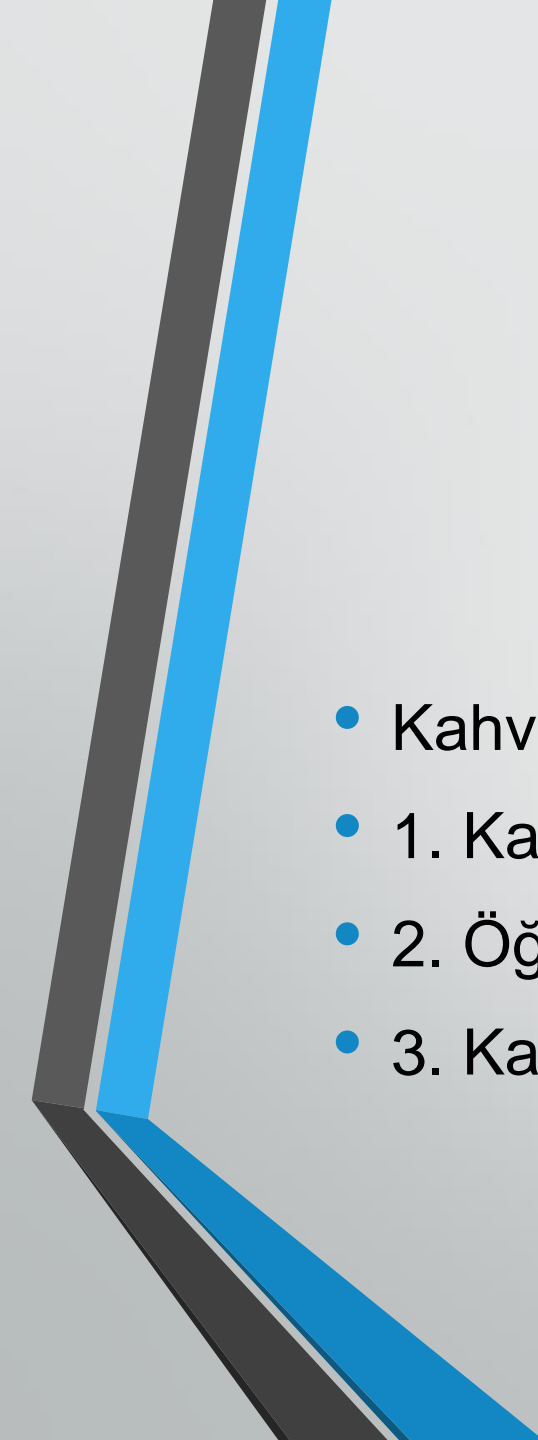


KAHVE

- KAHVE
- Yetiştirilme ve işlenmelerinde önemli farklılıklar olmakla birlikte, kahve ve çay bazı ortak özelliklere sahiptirler.
- Her ikisi de, kendi başlarına bir besin değeri taşımazlar ve tamamen uyarıcı, dinlendirici ve canlandırıcı etkileri nedeniyle tüketilirler. Her ikisi de kafein içerirler.
- Bunlar, tropik bölgelerde ya da tropik iklime yakın iklimlerde yetiştirilir ve bu bölgelerin önemli bir dış satım ürününü oluştururlar. Her ikisi de, hasat edilen çekirdek ve yapraktaki tat ve aromayı geliştirmek için işlenir, sonra da bu tat ve aromayı içeceğe geçirmek için ekstrakte edilir ya da kaynatılırlar.
- Kahve çekirdekleri, esas itibarıyla, sistematik adları *Coffea arabica L.* ve *Coffea caenophora* (alt varyete *Coffea robusta L.*) olan, kültüre alınmış kahve ağaçlarının meyvelerinden ayrılıp kurutulmuş kahve tohumlarıdır.

- Kahve ağaçlarının yetiştirilmesinde, tohumdan kahve fidanları üretilir ve fidanlar kahve üretim plantasyonlarına şaşırtılırlar. Beş yıl sonra ağaçlar meyveye yatarlar. Meyveler olgunlaşırken renkleri kırmızıya döner. Olgunlaşan meyveler elle toplanırlar.
- Her meyvede iki kahve çekirdeği bulunur. İki kahve çekirdeği, parşömene benzer ince bir kabukla kaplı olup bu kabuk da dıştan meyve eti (pulp) ile çevrelenir. Kahve çekirdekleri, kavrulmadan önce üzerlerindeki kabuktan ve meyve etinden arındırılırlar. Pulp ayırma makinasından geçirilerek meyve eti parçalarının çekirdeğin geri kalan kısmından ayrılması sağlanır. Meyve etinin ayrılması ile çekirdeklerin üzerinde müsilajlı bir tabaka kalır ve çekirdekten uzaklaştırılması gerekir. Bu amaçla; kahve çekirdeklerinin büyük yığınlar halinde doğal mikroorganizma fermantasyonuna terk edilmesi, ticari pektinaz preparatları kullanılması ya da çeşitli yıkama işlemlerini kapsayan çeşitli metodların uygulanması ile gerçekleştirilir.

- Kahve çekirdekleri, güneşe serilerek ya da kurutma makinalarıyla, kısmen kurutulurlar. Böylece, kahve çekirdeğinin % 53 dolaylarındaki nem içeriği, yaklaşık % 12 düzeyine indirilir.
- Kabuklu çekirdeklerin makinada ovalanması ve takiben soyulan parşömen tabakası parçalarının hava akımı ile çekirdeklerden ayrılması gerçekleştirilir.
- Kabuk soyma işlemini, çekirdeklerin renk ve kusurlarına göre tasnifi izler. Renk ve boyutlarına göre tasnif edilen çekirdekler, potansiyel kaynatma kalitelerinin de belirlenmesinden sonra derecelendirilirler. Potansiyel kaynatma kalitelerinin belirlenmesi için, ayrılan gruptardan alınan az miktardaki örnekler kavrulur, öğütülür ve kaynatılıp elde edilen kahve çözeltilisinin duyusal kontrolu yapılır.

- 
- Kahve çekirdeklerinin harmanlanmasından sonra;
 - 1. Kavurma
 - 2. Öğütme
 - 3. Kahve Pişirme uygulanır.

- **1. Kavurma:** Harmanlamayı takiben kahve çekirdekleri kavrulurlar. Kahvenin bilinen karakteristik aroması, kavurma sırasında oluşur ve gelişir. Kavurma işlemi, basit kavurma dolaplarında ya da sürekli çalışan yeni kahve kavurma sistemlerinde gerçekleştirilir.
- En yaygın uygulama, yaklaşık 260⁰C sıcaklıkta bir ısıtıcı gaz kullanımı ile kavurmanın yaklaşık 5 dakikada tamamlanması şeklindedir. Bu sırada, çekirdeklerin sıcaklığı, yaklaşık 205⁰C'ye kadar yükselir. Kavurma sırasında, çekirdekte bulunan serbest suyun tamamı uçurulduğu gibi buna ek olarak bir kısım uçucu bileşenler de kahveden ayrılır.

- **2. Öğütme:** Kahve çekirdekleri kavurmayı takiben soğutulur ve öğütülür. TS 3117 Kahve Standardında öğütülmüş kahveler,
- Kavrulma derecelerine göre üç tipe ayrılır:
 1. Hafif kavrulmuş,
 2. Orta kavrulmuş ve
 3. Çok kavrulmuş
- Parçacık büyüklüklerine göre de iki dereceye ayrılırlar:
 1. İnce
 2. Çok ince

- **3. Kahve Pişirme:** Kahvenin uygun kuvvet ve lezzette pişirilmesi birkaç değişkene bağlıdır. Bu değişkenler;
 1. Kahve-su oranı
 2. Öğütülmüş kahvenin parçacık büyüklüğü
 3. Suyun sıcaklığı
 4. Pişiricideki karıştırma hareketi
 5. Pişirme süresi

ÇÖZÜNÜR KAHVE (KAHVE ÖZÜ)

- özünür kahve, kahve çözeltilisinin kurutulması (suyunun uçurulması) sureti ile yapılır. özünür kahve imalatı yapılan tesisler, ekstraksiyon, dehidratasyon ve aroma ayırma sistemlerinin kombine edildiği tesislerdir.

Kaynaklar

- ALTAN, A.,2008. Özel Gıdalar Teknolojisi. Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Ofseti. Adana.