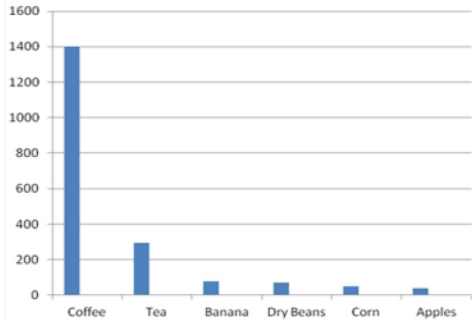




*Kalsiyum ve Magnezyum'u
kahveye ekleyebilirsiniz...
- kahvenin tadı değişecektir !!!*



**KAHVENİN LEZZETLE İÇİMİ İÇİN
EN İYİ ÇÖZÜM FILTERSORB SP3**



Antioksidant olarak ilk sırada...

Mükemmel bir kahvenin arkasındaki gerçek - suda gizli!

5 Haziran 2014 ([weblink](#)) University of Bath (UK)

Üniversitemizden bir kimyager kahve yapmak için en iyi su tipini bulmak için İngiltere Barista Şampiyonu ile biraraya geldi. Takım, bütün dünya ile kahve kimyası bilgilerini paylaşmak için 8 Haziran'da İtalya'da Dünya Barista Şampiyonası için gidiyor.

Christopher Hendon, üniversitemizin Kimya Bölümü doktora öğrencisi, "kahve tadı en çok neden değişir" tartışmasından sonra, Bath şehrinde '[Colonna ve Smalls](#)' isimli kafe sahibi olan arkadaşı Maxwell Colonna-Dashwood ile boş zamanlarında projeye başladı.

Hendon, suyun kaç farklı kompozisyonu, kahvenin (kafeinli) lezzetine katkı sağlayan altı kimyasalın ekstraksiyonuna etki ettiğini, bilişimsel kimya yöntemleri kullandı. [Tarımsal Gıda Kimyası Dergisi](#)'nde yayınlanan bu çalışmada, suyun yapısından dolayı değişikliklerin, aynı çekirdekten yapılan kahvenin tadında dramatik farklar yarattığı görüldü.

Hendon, açıklamasında: "Kahve çekirdekleri yüzlerce kimyasal içerir; kesin bileşim, çekirdeğin tipine ve nasıl kavrulduğuna bağlıdır. Elde edilen kahve aroması, bu kimyasalların ne kadarı suyun ekstraksiyonu ile açığa çıktığına bağlıdır. Ki zaten bunu kavrulma süresi, öğütülme, ısı, basınç ve demleme zamanı doğrudan etkiler.

"Açıkçası suyun kimyasal yapısının, şeker, nişasta, baz ve asitlerin ekstraksiyon oranlarında anahtar rol oynadığını tespit ettik."

Kahve endüstrisi, Avrupa Özel Kahve Derneği'nden (SCAE) kahvenin ekstraksiyonu için, iyonik iletkenlik analiz (toplam çözünmüş madde miktarını belirler) yöntemini kullanarak, gereken ideal su yönergesini uyguluyor.

Hendon açıklamasında: "Sert su, genellikle kahve için kötü olarak kabul edilir. Ama biz fark ettik ki burada önemli olan sertlik tipidir - yüksek bikarbonat düzeyleri kötü iken, yüksek magnezyum iyonu düzeyleri suda kahve ekstraksiyonunu artırıyor ve tadı güzelleştiriyor."

Çalışmada ayrıca, su yumuşatma cihazları ile üretilen sodyum yüklü suların kahvenin tadını olumsuz etkilediği görüldü.

Hendon ekledi: "Burda suyun belirgin mükemmel bileşimi kavrulmuş kahvenin demlenmesinde en lezzetli sonucu verir gibi bir ifadede bahsetmek doğru değil. Ama magnezyum bakımından zengin

olan su, kahve bileşiklerin demlenmesinde daha iyi olup, sonucundaki lezzet, sudaki iyonların dengesi ve bikarbonatın miktarındaki mevcudiyetine bağlıdır."

Maxwell Colonna-Dashwood, kağıt üzerinde yazarlarından, şunları söyledi: "Ne yazık ki çoğu zaman kaynak suyunun varlığını ile sınırlanıyoruz. Musluk suyu, bölgesel olarak değişir ve yağın yağmurlardan etkilenir. Eğer kalitesini sabitleyebilirsiniz en iyi su şişelenmiş olandır, ama o zaman bile tüm sular aynı değildir yorumu çıkar ortaya."

"Şampiyonluk yarış için yerel suyu test ettik ve daha sonra bu suya en uygun kavrulmuş kahveyi seçtik. Örneğin, yumuşak su için çok kavrulmuş kahve kullanabilirsiniz. Çünkü çok glemlemeyecektir. Ama bu seçimi sert suda kullanırsanız bu sefer demlenen kahve çok acı olacaktır. Yani sert su için daha az kavrulmuş kahve kullanmak daha doğru olacaktır.

"Geleneksel olarak, kahve üreticileri en çok makinelerinin büyümesine engel olabilecek suyu kullanmaktan endişeliler. Ama biz kahve lezzetine daha fazla değer eklenmesi gerektiğini savunuyoruz. Ve ayrıca kimyayı kullanarak insanlara imkan dahilinde kullandıkları suyla daha lezzetli kahve yapabilmelerinde yardımcı olmak istiyoruz."

Maxwell Colonna-Dashwood Nisan UK Barista Şampiyonası kazandı ve 9 Haziran Rimini Dünya Şampiyonası'nda İngiltere, İtalya temsil edecek. Yarışma dört gün boyunca gerçekleşecek, Dünya Barista Şampiyonu olmak için 50 ülkeden gelen baristas ile karşılaşacak. Her yarışmacı müzik eşliğindeki 15 dakikalık performansında dört espresso, dört cappuccino, dört orijinal imzalı içecek hazırlayacak. Her uygulamada sunulan içeceğin tadı, temizliği ve düzgünlüğü, yaratıcılığı, teknik beceri ve genel sunumu açısından değerlendirilecek.

Hendon ve Colonna-Dashwood şimdilerde bir kitapta, "Mükemmel kahve yapmanın arkasındaki bilim" konusundaki bilgilerini paylaşmayı planlıyor.



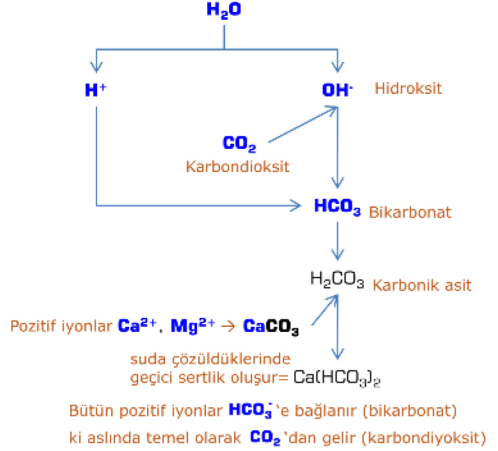
Laboratory News - CHEMISTRY IN THE PERFECT COFFEE

18 March 2015 [weblink](#)

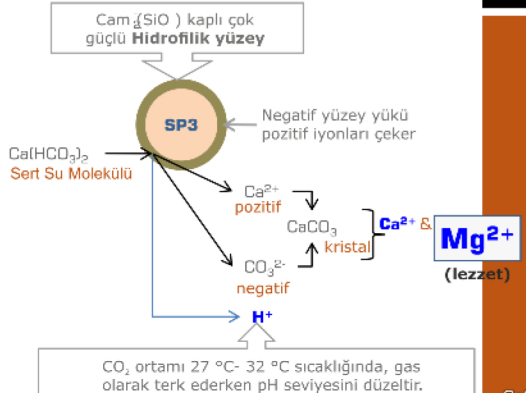
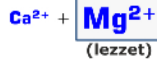
Peki gerçekten kahvenin tadı sudan etkilir mi?

Küçük bir miktar kimyasal ile felaket derecesinde kimyasal reaksiyonların olabileceği birçoğumuza tanıdık gelir. Genel ifadeyle, herhangi bir şeyin küçük miktardaki toz yapısı kirletici olarak tanımlanır. Su da farklı değildir, su yapısız olarak H_2O gibi davranır, ama yakından bakarsak, bütün sular iyonlar barındır. Ama nerede olduğuna ve yer altında neyin olduğuna, ne kadar yağmur yağdığına, havadaki CO_2 miktarına ve birçok etmene bağlı olarak, gördük ki Ca^{2+} , Mg^{2+} ve benzer UO_2^{2+} seviyeleri oldukça düşüktü. Bu pozitif iyonlar lezzet yakalayıcıları olarak bilinirler. Kahve çekirdeğinin içerisindeki moleküllere ulaşır ve onların suya geçmesini sağlarlar. Ancak, demleme süresini fazla uzatırsanız (extracting) genel olarak hücre parçalayıcı ve acı tada olan, aha ağır bileşenleri çıkarmaya başlarlar. Eğer demleme gereğinden çok kısa olursa, kahve içerisinde sadece hafif yapıdaki bileşenler suya çözünür. Bütün bu pozitif yüklü iyonlar karşı yüklü bir şekilde karşı koymalı. En bilinen karşı iyon da, aslen karbondioksitten gelen, HCO_3^- , yani bikarbonattır. Bikarbonat amfiyotiktir: yani hem asidik hem de baziktir. Doğal olarak oluşan iyonlarının en yüksek konsantrasyonda mevcut olup aynı zamanda eser miktarlarda OH^- yanında su içindeki en temel bileşendir. Görevi pH'ı stabilize etmek ve bunu asitleri protosuzlaştırarak yapar, ki bu büyük bir sorundur aslında. Biz kahvedeki en önemli lezzet belirleyicisi olan asiditeyi çok güzel bir dengede tuttuk. Çok fazla bikarbonat varsa, kahve asitlerin eşlenik bazları yüzünden kahve tatmaya son veririz çünkü tadı acıdır.

TURKEY
WATCH
ER
A WATER COMPANY



FILTERSORB® SP3 bu braketi açar



sayfa
3