15 Σεπτεμβρίου 2014

Πώς φτιάχνεται ο ντεκαφεϊνέ καφές -Έτσι αφαιρείται η καφεΐνη [βίντεο]

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Αυτοί που προτιμούν την ντεκαφεϊνέ έκδοση του καφέ, δηλαδή τον καφέ χωρίς τις... νευρικές του επιπτώσεις είναι πολλοί. Μάλιστα, με το πέρασμα του χρόνου γίνονται ακόμη περισσότεροι. Κανείς όμως δεν ξέρει πως φτιάχνεται η συγκεκριμένη ποικιλία.

Οπως φαίνεται και από το παρακάτω βίντεο, η καφεΐνη βρίσκεται μέσα στον κόκκο του καφέ. Πώς όμως βγαίνει; Οι μικροσκοπικοί πράσινοι κόκκοι (είναι πράσινοι γιατί πολύ απλά δεν έχουν καβουρντιστεί) μουλιάζουν αρχικά σε πολύ καυτό νερό κάτι το οποίο θα διευκολύνει στη συνέχεια την αφαίρεση της καφεΐνης.

Στη συνέχεια είτε με τη βοήθεια του διοξειδίου του άνθρακα, είτε με μια πιο άμεση μέθοδο διάλυσης αφαιρείται η καφεΐνη. Για την εφαρμογή της πρώτης μεθόδου απαιτείται ένα δοχείο πίεσης και αρκετό διοξείδιο του άνθρακα, ενώ για τη δεύτερη χρησιμοποιούνται κάποια χημικά για να γίνει ο διαχωρισμός.
Αξίζει να σημειωθεί ότι ποτέ δεν μπορεί να αφαιρεθεί το 100% της καφεΐνης. Αφαιρείται μόνο το 94% με 98%.

Πηγή: iefimerida.gr