

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

In che cosa consiste la torrefazione del caffè?

divisionebusiness · Thursday, August 18th, 2022

Molto probabilmente tra le bevande più consumate al mondo rientra anche il **caffè**. Si tratta di una **bevanda conosciutissima**, rinomata per le sue caratteristiche chimiche e per il suo profumo inconfondibile. Se tutti, o quasi, conoscono questa bevanda, non tutti sanno però quali sono le tecniche di lavorazione dei **chicchi di caffè**, come ad esempio la torrefazione. La torrefazione del caffè è un processo industriale che permette di ottenere la famosa bevanda partendo dai **chicchi crudi** di caffè. Infatti, bisogna partire dai chicchi crudi, poi tostati, per completare la lavorazione. Durante questo processo, i chicchi vengono sottoposti a elevate temperature, sprigionando aromi intensi e diventando più **friabili**. Si tratta di una procedura ormai sempre più utilizzata. Infatti, ormai esistono attività specializzate nella **torrefazione caffè Milano** e in tante altre città della penisola.

Che cosa avviene durante la tostatura?

Come già detto, durante la **tostatura** del caffè avvengono dei **processi chimici** che rendono i chicchi più facilmente lavorabili e con diverse caratteristiche organolettiche. Nello specifico, gli zuccheri vengono **caramellati**, la cellulosa si **carbonizza** e la caffeina si riduce. Inoltre, i chicchi di caffè aumentano di volume, assumendo alcune caratteristiche peculiari, tra cui l'odore intenso, il gusto amarognolo e il colore bruno in **diverse tonalità**. A seconda delle temperature alle quali vengono esposti i chicchi (cioè il grado di tostatura), infatti, essi possono assumere una colorazione chiara (tendente al beige) **media**, oppure **scura**, simile al colore del cioccolato. In poche parole, questa fase di lavorazione dei chicchi è di cruciale importanza per poter bere un caffè dal sapore eccellente.

Quali sono le fasi della torrefazione?

Giunti a questo punto è necessario analizzare le singole fasi che caratterizzano la torrefazione dei **chicchi di caffè**. Ecco quali sono:

- **Preriscaldamento:** Si tratta di una fase che si potrebbe definire preliminare del processo, ovvero, riscaldare i macchinari da utilizzare. Infatti, prima di aggiungere i chicchi di caffè è necessario partire da strumenti a una temperatura di circa 200°C, da regolare a seconda del grado di tostatura che si intende ottenere;
- **Asciugatura:** nella tostatura a tamburo, questa è la fase che prevede la discesa dei chicchi all'interno del macchinario. A questo punto, il caffè inizierà ad assorbire calore e ad assumere alcune delle caratteristiche descritte in precedenza;

- **Sviluppo aromatico:** a seconda del tempo di tostatura e dalla temperatura assunta dal macchinario, ogni chicco assumerà il suo aroma particolare, grazie alla reazione chimica tra amminoacidi e zuccheri semplici;
- **Caramellizzazione:** ad alte temperature, gli zuccheri semplici dei chicchi di caffè si caramellizzano. Questa è la fase finale del processo di tostatura all'interno del tamburo ed è quella che permette ai chicchi di acquistare quel profumo e quel sapore inconfondibile che tutti conosciamo;
- **Raffreddamento:** all'esito della caramellizzazione, i chicchi di caffè vengono immessi nella vasca di raffreddamento. Qui, rimangono per circa 5 minuti a temperatura ambiente. Grazie a quest'ultima fase, il processo di tostatura si interrompe e si evita il rischio di bruciare il caffè.

Fatto tutto ciò, i chicchi sono pronti per poter essere macinati e per preparare **dell'ottimo caffè**.

This entry was posted on Thursday, August 18th, 2022 at 6:00 am and is filed under [Senza categoria](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.