

TIPOS DE CAFÉ SEGÚN SU ORIGEN

CAFÉ ARABICA:

- Café de mas calidad
- El 50% de cafeína que el café robusta. Mas sabor y mas aroma.
- 60% de la producción mundial. Se siembra a una altura de entre 950 y 1850 metros.

TIPOS DE CAFÉ SEGÚN SU ORIGEN

- CAFÉ ROBUSTA
- Originario de África, en las sabanas africanas
 - Café de calidad inferior y con mayor proporción de cafeína.
- Menores costos de producción: se cosecha en planicies y **es mas duro a las plagas.**

IDEAS GENERALES PARA COMPRAR CAFE

- CAFÉ DE AMERICA CENTRAL:

Son mas ligeros y de sabor mas suaves. El café arabica de América Central, cultivados a gran altura, son equilibrados en cuanto a cuerpo y sabor.

- CAFE DE BRASIL:

Tiene mas cuerpo que los café de América Central, tienen un sabor y aroma muy distintivo y se atribuye a las bajas latitudes en donde se cultiva.

IDEAS GENERALES PARA COMPRAR CAFE

- CAFÉ BLUE MOUNTAIN (JAMAICA):

Es el mas caro, solicitado y delicioso de los cafés.

Se produce muy poco y se exporta en toneles de madera de 70 kg.

- CAFÉ NICARAGUENSE:

Café muy popular por sus características no acidas. Muy apropiado para las mezclas de café.

MEZCLAS DE CAFE

- Tal como ocurre en el vino, el café de grano ofrece multitud de diferencias de sabores dependiendo del lugar donde se ha realizado su cultivo.
- Al mezclar cafés de diferentes zonas, y con diferentes tostados es posible crear sabores para cada tipo de paladar.

MEZCLAS DE CAFE

- Existen debates sobre cuando es mas conveniente realizar las mezclas de los cafés: antes o después de tostado.
- ¿ En que momento es mas conveniente realizar la mezcla de café según usted justifique su respuesta?.

QUE ES EL CAFÉ TOSTADO

- El tueste del café es la fase primordial en la producción de un buen café. En esta fase se determinan el gusto, el aroma y el color. Según el destino hay varias clases de tostado:
- Tostado canela: llamado así por el tono canela, cafeína y acidez altos.
- Americano: se utiliza para el café de goteo. Café mas fuerte y mas sabroso.
- Oscuro: utilizado en el café gourmet. Café mas dulce.

CRITERIOS GENERALES EN EL PROCESO DE TOSTADO DE CAFE

- A mayor escala en el color marrón, mayor complejidad en el tostado y como resultado un café mas dulce y menor acidez.
- A mayor duración del tueste del café, mayor extracción de aceites y menos acidez y cafeína.
- Cuanto mas duración, mas brillo del grano.

QUE TRANSFORMACIONES SE PRODUCEN DURANTE EL TUESTE DEL CAFE

- FISICAS:
 - A 100^oc el grano pierde humedad y pasa del color verde al amarillo y posteriormente al dorado inmediatamente.
- Si se eleva la temperatura a 180^oC se desprende una grasa muy aromática. Los granos se hinchan y se rompen tomando una tonalidad canela.

TRANSFORMACIONES DURANTE EL TUESTE DEL CAFE

- Elevando la temperatura de 215 a 225°C se logra un café con un menor sabor amargo.
- Los granos son enfriados bruscamente para fijar el aroma y condensar los aceites.
- La regla general consiste en llegar a la temperatura óptima en un tiempo lo más reducido posible, con el fin de aumentar los aromas en el café.

TRANSFORMACIONES DURANTE EL TUESTE DEL CAFE

- QUIMICAS:
 - Reducción del agua
 - Incremento de los elementos grasas
 - Reducción del azúcar
 - Aparecen nuevos elementos: caramelo, anhídrido carbónico, etc.

CARACTERISTICAS DE LA CAFEINA DEL CAFE

- Esta es un alcaloide del grupo de las xantinas. No se considera una droga en sentido legal, pero si produce un síndrome de abstinencia y posee una actividad diez veces menor que la cocaína aunque no funciona a nivel bioquímico sobre los mismos receptores que esta.

CARACTERISTICAS DE LA XCAFEINA DEL CAFE

- Su formula química es $C_8H_{10}N_4O_2$, su nombre sistemático es 1,3,7- trimetilxantina o 3,7- dihidro-1,3,7- trimetil- 1H- purina- 2,6- diona.
- EFECTOS DE LA CAFEINA:

La cafeína produce vasoconstricción, presenta efectos a nivel de los sistemas cardiovasculares, respiratorio y gastrointestinal. Adicionalmente actúa a nivel de los músculos esqueléticos, del flujo sanguíneo renal.

EFFECTOS DE LA CAFEINA

- El efecto vasodilatador de la cafeína suele utilizarse farmacológicamente para aliviar las cefaleas del tipo migraña. Para esto la cafeína es administrada en grageas o pastillas combinada con ácido acetilsalicílico