

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ



ΔΩΣΤΕ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΞΙΑ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΣ

Μάθετε ποιοι είναι οι ορθοί τρόποι αποθήκευσης του καφέ που μπορούν να του δώσουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής διατηρώντας παράλληλα την αρχική αξία του προϊόντος, όπως και το σύνολο των αρωμάτων των ροφημάτων σας.

Όταν μιλάμε για **αποθήκευση**, αναφερόμαστε στη διαδικασία που ακολουθεί μετά το καβούρδισμα του καφέ και όχι το στάδιο που προηγείται, αυτό δηλαδή της αποθήκευσης των πράσινων κόκκων.

Το degas

Ο φρεσκοκαβουρδισμένος καφές, πριν συσκευαστεί, πρέπει να ολοκληρώσει τη διαδικασία αποβολής των "επιβλαβών" αερίων όπως CO² που έχουν δημιουργηθεί κατά την πυρόλυση, διαδικασία που ονομάζεται degas και μπορεί να διαρκέσει ακόμη και κάποιες ημέρες, ανάλογα με το στίλ και το προφίλ καβουρντίσματος που έχουν δεχθεί οι κόκκοι. Για τις ανάγκες του cupping ο μέγιστος χρόνος πριν την άλεση του δείγματος είναι



Άρθρο των **Coffee Lovers Editors & Trainers, Φώτη Λέφα και Σοφίας Μπικουβαράκη**
Φωτό **Δημήτρης Κοηλιός**

24 ώρες. Πόσο σημαντική είναι για τις ανάγκες μιας καφετέριας η φάση του degas, δηλαδή της αποβολής του διοξειδίου του άνθρακα; Η συσκευασία έχει σκοπό να επιτρέψει στους κόκκους να αποθηκευθούν χωρίς την ανάμειξη τους με οξυγόνο, κάτι που θα επιτάχυνε την οξειδωσή τους. Η υπερβολική όμως συγκέντρωση των αερίων που είναι εγκλωβισμένα στις κυψέλες των κόκκων καθιστούν τους κόκκους μετά την άλεση "αδιάβροχους" αφού δραπετεύουν με μεγάλη ένταση και καθιστούν πολύ ασταθή την

εκκύλιση στο φλιτζάνι, κάτι που είναι ιδιαίτερα ορατό στην περίπτωση του espresso, ενώ στην παρασκευή του ελληνικού βασικές διαφορές είναι η απώλεια 9 bar πίεσης νερού, καθώς και το διαφορετικό μέγεθος κυψελών εσωτερικά στους κόκκους αλλά και η περιεκτικότητα αερίων. Μια προτεινόμενη περίοδος degas για εκκύλιση espresso είναι από 5 μέχρι 7 ημέρες το πολύ. Η διαφορά στην εκκύλιση είναι έντονη και κάνει το φλιτζάνι από την ίδια ψημένη παρτίδα, από ώρα σε ώρα και από μέρα σε μέρα, να διαφέρει αισθητά μέχρι να ολοκληρωθεί η φάση του degas.

Συσκευασίες μετά το καβούρδισμα

Η αποθήκευση του καφέ κατά συνέπεια σε μορφή κόκκου, μπορεί να γίνει στις ακόλουθες συσκευασίες:

Απλές συνθετικές: Πρόκειται για απλές συνθετικές σακούλες με το εσωτερικό τους να αποτελείται από πιο απλά υλικά. Ο καφές έχει διάρκεια ζωής 15 ημέρες.

Συνθετικές με σφαιρική βαλβίδα ελέγχου: Μιλάμε για τις ενισχυμένες σακούλες (zip rack) από πιο σύνθετα υλικά (με περισσότερες στρώσεις νάιλον-αλουμινιο-νάιλον) και με ειδική βαλβίδα ασφαλείας που αποβάλλει το διοξείδιο του άνθρακα και δεν επιτρέπει την είσοδο του οξυγόνου. Αν σφραγιστούν σε μεγάλα εργοστάσια που λειτουργούν με μεγάλης κλίμακας κανονισμούς, η διάρκεια του καφέ κυμαίνεται στους 12-15 ή/και 24 μήνες, ενώ ένας ψήστης σε μια μικρή μονάδα, δίνει μικρότερο περιθώριο της τάξης των 90 ημερών ή και 45 ημερών ακόμη, προκειμένου να δώσουν στον καλύτερο δυνατό βαθμό τη φρεσκάδα του καφέ.

Σε μεταλλικά δοχεία με αδρανή αέρια: Ο λόγος για τα "βαρελάκια", τις επαγγελματικές (3 κιλών) συσκευασίες "υπό πίεση" συνήθως αζώτου, όπου έχει απομακρυνθεί εντελώς το οξυγόνο και δεν υπάρχουν πόροι στο υλικό για να αλλοιωθούν οι κόκκοι. Σφραγισμένο το προϊόν από την ημερομηνία καβουρντίσματος έχει διάρκεια ζωής που μπορεί να αγγίξει τα 2-3 χρόνια. Ωστόσο, από τη στιγμή που θα τοποθετηθεί ένα τέτοιο βαρελάκι στο μύλο, η κατανάλωσή του πρέπει να γίνει σε διάστημα 2 περίπου ημερών.



1



2

1. Απλές συνθετικές συσκευασίες

2. Συνθετικές συσκευασίες με σφαιρική βαλβίδα ελέγχου.

Και μετά το άνοιγμα της συσκευασίας;



Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, η φύλαξη του καφέ γίνεται σε αεροστεγή δοχεία με βαλβίδα ασφαλείας. Προσέξτε, όμως, να επιλέξετε αυτά που είναι ανάλογα των μεγεθών -όγκο και βάρος- του καφέ με τις ποσότητες που θέλετε να φυλάξετε.

Συνθήκες αποθήκευσης

Το προϊόν σας μπορεί να αποθηκευτεί, ωστόσο μεγάλο ρόλο παίζουν οι συνθήκες αποθήκευσής του, όπως η θερμοκρασία, η υγρασία και γενικότερα το σημείο τοποθέτησης του καφέ. Για παράδειγμα εάν, ο έμπορος/διανομέας δεν διατηρεί τις σακούλες του καφέ σε σωστές συνθήκες αλλά σε υγρασία, πολλή ζέστη και φωτεινότητα, τότε θα καθορίσει σε ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό το πόσο σωστά συντηρημένο θα φτάσει το προϊόν στο μαγαζάτορα. Αυτός με τη σειρά του, συνήθως, δεν είναι σε θέση να γνωρίζει πώς έχει συντηρηθεί το προϊόν μέχρι να φτάσει στα χέρια του, από τη μονάδα όπου καβουρδίστηκε, έως και την αποθήκη που έμεινε, μέχρι να το παραλάβει στην επιχείρησή του...

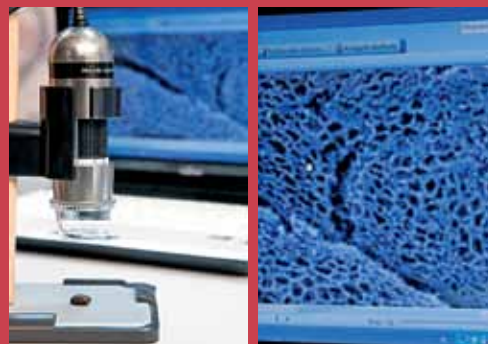
Ημερομηνία συσκευασίας και λήξης. Ο μαγαζάτορας αγοράζοντας ένα προϊόν, οφείλει να ελέγχει την ημερομηνία συσκευασίας και λήξης. Εάν παραλάβει ένα παλιό προϊόν (π.χ. καφέ 6 μηνών) στην επιχείρησή του, τότε λίγη σημασία έχει αν κέρδισε 1-2 ευρώ στην αγορά του, αφού το αποτέλεσμα θα είναι υποδεέστερο στο φλιτζάνι. Ας μη ξεχνάμε πως η κατανάλωση καφέ είναι επιθυμία. Δεν είναι πρώτη ανάγκη, οπότε ο πελάτης μας αναζητά την ευχαρίστηση, η οποία όμως δεν υφίσταται χωρίς τη καλή γεύση. Κατά συνέπεια για να μην απέχουμε από τον αρχικό στόχο, προϋπόθεση είναι η ορθή αποθήκευση.

Προσοχή στις υψηλές θερμοκρασίες. Αρκετές επιχειρήσεις διαθέτουν μικρό χώρο για να αποθηκεύσουν τα προϊόντα τους και συνήθως "συγκατοικούν" με ψυγεία, πλυντήρια, διάφορα μηχανήματα και μοτέρ, ενδεχομένως φούρνοι που βρίσκονται σε λειτουργία και παράγουν ζέστη. Ένας χώρος εκτεθειμένος που ξεπερνά τους 18-22°C είναι ακατάλληλος για την αποθήκευση του καφέ. Εάν αφήσουμε ανοικτή μια συσκευασία σε τέτοιο περιβάλλον, την επόμενη μέρα το αποτέλεσμα είναι σαφώς υποδεέστερο από το επιθυμητό, ενώ τη μεθεπόμενη θα λειτουργήσει ως δυσφήμιση παρά ως έσοδο για την επιχείρηση. Αντίστοιχα θα είναι και τα αποτελέσματα από τη λανθασμένη αποθήκευση του καφέ μέσα σε ψυγείο. Δείτε το διπλανό box για να καταλάβετε το γιατί!

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ, ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΧΕΤΕ ΤΙΣ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΑΝΑΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ, ΕΝΩ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΛΟ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΟΡΓΑΝΩΝΕΤΕ ΤΟ ΧΩΡΟ ΣΑΣ ΩΣΤΕ ΝΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΕ ΠΡΩΤΑ ΤΙΣ ΠΑΛΙΟΤΕΡΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ.



Αποθήκευση στο ψυγείο;



Είναι λάθος, παρά το γεγονός πως υπάρχουν ακόμη συσκευασίες εταιρειών που εξακολουθούν και γράφουν πως μπορούν να συντηρηθούν στο ψυγείο είτε σε επαγγελματικό επίπεδο είτε σε οικιακό... Η απάντηση βασίζεται στην επιστήμη: Με το μικροσκόπιο υπάρχει η δυνατότητα να τραβήξουμε λήψεις μέσα από κόκκους όπου φαίνονται ορατά οι πόροι, μέσα στους οποίους στέκονται τα έλαια του καφέ και τα αέρια. Όταν αυτά εδώ ψύκονται με όποια υγρασία ελάχιστη έχει μείνει μέσα στον κόκκο μετά το καβούρδισμα α) αλλοιώνονται και β)

η ψύξη θα παγώσει το νερό. Και όταν το νερό θα αρχίσει να μαλακώνει, θα επιτεθεί στα έλαια που είναι αποθηκευμένα μέσα στις κυψέλες του καφέ και θα έχει σαν αποτέλεσμα αυτό για το οποίο πλήρωσε ο πελάτης σας, να μην ανταποκρίνεται στις προσδοκίες του και να μην έχει τη γεύση που περιμένει να βρει στο φλιτζάνι του. Με το δεδομένο πως η αποθήκευση αποσκοπεί στη συντήρηση του καφέ όσο το δυνατόν στην αρχική του κατάσταση, αποδεδειγμένα πλέον δεν επιτυγχάνεται κάτι τέτοιο μέσα στο ψυγείο.

Η διαδικασία της σωστής αποθήκευσης

Όπως όλα τα τρόφιμα μετά το άνοιγμα, πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε 3 μέρες, το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση του καφέ για κάθε χαρμάνι και ημερομηνία καβουρντίσματος. Μπορεί να είναι λιγότερο ορατή κάποια αρνητική επίπτωση στην υγεία συγκριτικά με άλλα προϊόντα, είναι σίγουρο όμως, ότι σε αντίθετη περίπτωση ο πελάτης-λάτρης του καφέ, δεν θα λάβει τα αρώματα για τα οποία πλήρωσε. Αγοράζου-



με επομένως, τις ποσότητες που μας είναι απαραίτητες. Από τη στιγμή που ανοίξουμε κάποια συσκευασία, βάζουμε αυτό που χρειαζόμαστε στο μύλο μας και το υπόλοιπο το αποθηκεύουμε σε "ειδική" συσκευασία για να προστατευτεί το προϊόν μας από την οξειδωση, το φως, την υγρασία & τις ξένες οσμές. Δεν είναι ασφαλές να μείνει εκτεθειμένο "κάπου" στον πάγκο εργασίας, γιατί έτσι περιορίζουμε το χρόνο

που μπορεί ένα προϊόν και να σερβιριστεί αναλλοίωτο... Στην περίπτωση του αλεσμένου καφέ, ερχόμαστε αντιμέτωποι με την απώλεια μεγάλου μέρους των αρωμάτων. Σύμφωνα με τον SCAE μόλις 15 λεπτά από την άλεση, το ποσοστό της απώλειας φτάνει ακόμη και το 50%! Σε κάθε περίπτωση λοιπόν που αποθηκεύετε τον καφέ είτε αλεσμένο είτε σε κόκκο, πρέπει να προσέχετε τις συσκευασίες και τις συνθήκες.

Ποια είναι η εμπορική σημασία της αποθήκευσης

Υστερα από όλα όσα διαβάσατε, ποια είναι κατ'επέκταση η σημασία της συντήρησης του καφέ και των αρωμάτων του; Ας δούμε ένα παράδειγμα για να το καταλάβετε καλύτερα: ένας μαγαζάτορας αμείβει έναν έμπορο καφέ με ένα "x" συμφωνηθέν ποσό για την αγορά 1 κιλού καφέ, και παραλαμβάνει το προϊόν με τις καταλληλότερες συνθήκες καβουρντίσματος, αποθήκευσης κ.λπ. Έπειτα ανοίγει τη συσκευασία του και το αφήνει σε ένα ακατάλληλο περιβάλλον μέχρι να πουλήσει και το τελευταίο φλιτζάνι, λ.χ. έπειτα από 48 ώρες. Η αλλοίωση που συντελείται σημαίνει ότι χάνει από την αρχική αξία του το προϊόν μέσα στο χώρο εργασίας λόγω της απώλειας των αρωμάτων του. Και όχι μόνο αυτό. Στο μεταξύ ο μαγαζάτορας πουλάει κάτι υποδεέστερο από αυτό που "άτυπα" έχει συμφωνήσει με τον πελάτη του, στην ίδια τιμή με το φρέσκο. Ο πελάτης του βλέποντας ένα όνομα/brand, ξέρει ποια θα είναι η γεύση στο φλιτζάνι του και διαβάζοντας τον τιμοκατάλογο συμφωνεί στην τιμή που θα γίνει η συναλλαγή. Παρόλα αυτά ο καφές του τελικά αποδεικνύεται κατά 40%-60% λιγότερος σε αρώματα και γεύση από αυτό που προσδοκά. Σε αυτή τη συναλλαγή εννοείται ότι υπεύθυνοι είναι ο μαγαζάτορας και ο barista που δεν φροντίσανε να διατηρήσουν τους κόκκους όπως πρέπει, ωστόσο θύματα είναι η ίδια η επιχείρηση και ο πολύτιμος πελάτης!

Επιλέξτε τις κατάλληλες συσκευασίες



Αγοράζοντας τις συσκευασίες αποθήκευσης που σας ταιριάζουν, προστατεύετε ουσιαστικά την επιχείρησή σας και την επένδυσή σας. Και επειδή ενδέχεται να αναρωτηθείτε, ΔΕΝ δημιουργείτε επιπλέον ανάγκες και κόστη, αλλά δίνετε έμφαση στην ορθή αντιμετώπιση

του προβλήματος της αποθήκευσης. Για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα στο φλιτζάνι, να προφυλάξετε τα χρήματα που έχετε δαπανήσει και έχετε επενδύσει σε Α' ύλης και κατά συνέπεια να μπορείτε να αιτιολογήσετε και την τιμή διάθεσης του προϊόντος σας!