



DEGASSING

Οι βαλβίδες ελέγχου που διαθέτουν οι σακούλες με zip-pack διευκολύνουν τη διαδικασία του degas ενώ παράλληλα προστατεύουν τον καφέ από την οξειδωση.

Η ΕΞΑΕΡΩΣΗ ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Μια από τις φυσικές ιδιότητες του φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ είναι η αποβολή στην ατμόσφαιρα μεγάλων ποσοτήτων διοξειδίου του άνθρακα. Η διαδικασία της εξαέρωσης (degas) μπορεί να διαρκέσει από πέντε έως και επτά ημέρες, ανάλογα με το ψήσιμο που έχει υποστεί ο καφές. Εάν τα αέρια παραμείνουν εγκλωβισμένα στους κόκκους, θα καταστήσουν ασταθή την εκκύλιση, αλλοιώνοντας έτσι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού ροφήματος. Μάλιστα, η γεύση και τα αρώματα του καφέ θα αλλάζουν καθημερινά, μέχρι να αποβληθεί και το τελευταίο μόριο διοξειδίου του άνθρακα. Εξίσου σημαντικό βέβαια είναι να μην έλθει ο καφές καθόλου σε επαφή με το οξυγόνο, το οποίο θα επιταχύνει την οξειδωση της πρώτης ύλης. Η ειδική βαλβίδα ασφαλείας που διαθέτουν οι ενισχυμένες σακούλες τύπου zip-pack, επιτρέπει την απομάκρυνση των αερίων από το εσωτερικό της συσκευασίας, αποκλείοντας όμως παράλληλα την είσοδο του οξυγόνου. Εάν οι σακούλες σφραγίσουν σε εργοστασιακό περιβάλλον, ο καφές μπορεί να διατηρηθεί αναλλοίωτος για διάστημα 12 ή 15 μηνών. Μια μικρότερη μονάδα επεξεργασίας μπορεί να εγγυηθεί για το φρεσκοκαβουρδισμένο προϊόν της μία περίοδο διατηρησιμότητας από 45 έως και 100 ημέρες, ανάλογα με τον εξοπλισμό που διαθέτει.

Αντίστοιχη βαλβίδα ασφαλείας διαθέτουν και τα ειδικά αεροστεγή δοχεία αποθήκευσης, τα οποία όμως θα πρέπει να γεμίζουν εντελώς με καφέ προκειμένου να είναι αποτελεσματικά. Διαφορετικά, ο αέρας που θα παραμείνει στον άδειο χώρο του δοχείου θα συνεχίσει να οξειδώνει τον καφέ. Από την άλλη, οι απλές συνθετικές σακούλες εγγυώνται τη διατήρηση της πρώτης ύλης για διάστημα 10-15 ημερών, δεν επιτρέπουν όμως την ολοκλήρωση της διαδικασίας εξαέρωσης.

Ο καφές δεν μπαίνει στο ψυγείο!

Παρότι αρκετές από τις συσκευασίες καφέ εξακολουθούν να αναγράφουν ότι ενδείκνυται η συντήρησή τους σε χαμηλές θερμοκρασίες, στην πραγματικότητα ο καφές δεν πρέπει να μπαίνει ποτέ στο ψυγείο! Κι αυτό διότι έτσι ψύκονται τα αιθέρια έλαια και τα μόρια της υγρασίας που παραμένουν εγκλωβισμένα στο εσωτερικό των κόκκων. Μόλις ο καφές βγει από το ψυγείο, οι κόκκοι θα αρχίσουν να μαλακώνουν, ενώ το νερό θα επικαλύπτει τα αιθέρια έλαια, αλλοιώνοντας έτσι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης.

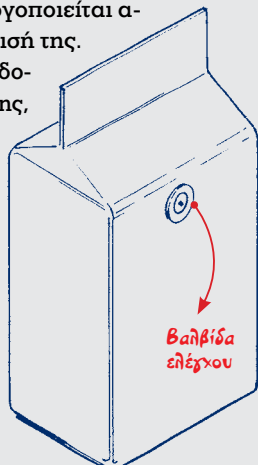


Των Coffee Lovers
Editors & Trainers,
Φώτη Λέφα και
Σοφίας Μπικουβαράκη

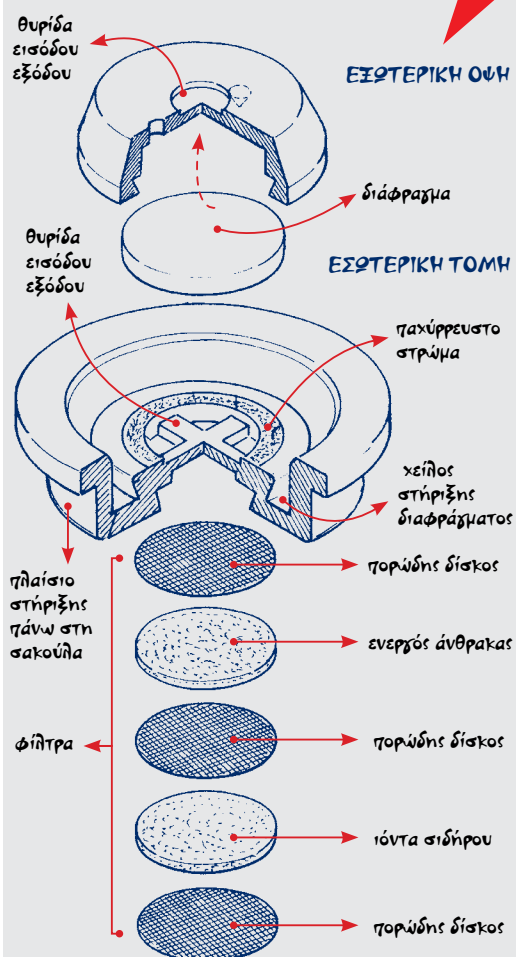
Πώς ακριβώς λειτουργεί η βαλβίδα ελέγχου;

Οι ενισχυμένες σακούλες αποθήκευσης τύπου zip-pack είναι κατασκευασμένες από σύνθετα υλικά, τα οποία τοποθετούνται σε αλληπάλ-ληλες στρώσεις (νάιλον-αλουμίνιο-νάιλον). Η ουσιαστική καινοτομία τους είναι η ειδική βαλβίδα ασφαλείας που τοποθετείται επάνω στη σακούλα και ενεργοποιείται αμέσως μετά τη σφράγιση της.

Χάρη στην εσωτερική δομή και τον σχεδιασμό της, επιτρέπει στο διοξείδιο του άνθρακα που αποβάλλει ο φρεσκοκαβουρδισμένος καφές να φεύγει από τη σακούλα, αποκλείοντας όμως την ταυτόχρονη είσοδο του οξυγόνου που επιταχύνει τη διαδικασία οξείδωσης του καφέ.



Η ανατομία μίας βαλβίδας ελέγχου





ΟΙ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΙΔΙΚΗ ΒΑΛΒΙΔΑ DEGAS ΕΓΓΥΩΝΤΑΙ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΓΙΑ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΑΠΟ 45 ΗΜΕΡΕΣ ΕΩΣ ΚΑΙ 15 ΜΗΝΕΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ.

Προσοχή στις ημερομηνίες!

Ως βρώσιμο προϊόν, ο καφές έχει ημερομηνία λήξης. Το συγκεκριμένο χρονικό ορόσημο προσδιορίζει για πόσο διάστημα ο καφές μπορεί να διατηρήσει αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, εάν και εφόσον έχει διατηρηθεί σε ιδανικές συνθήκες. Για να μην βρεθεί αντιμέτωπη με μεγάλη φύρα, κάθε επιχείρηση καφεστίασης θα πρέπει να προμηθεύεται μόνο εκείνη την ποσότητα καφέ που είναι απαραίτητη για να καλύψει τις άμεσες λειτουργικές ανάγκες της. Κατά την παραλαβή του καφέ, ο υπεύθυνος προμηθειών πρέπει να ελέγχει τις ημερομηνίες τυποποίησης και λήξης που αναγράφονται σε κάθε συσκευασία. Ένας καφές που έχει καβουρδιστεί προ εξαμήνου σίγουρα υπολείπεται σε φρεσκάδα, οπότε η έκπτωση που συνήθως συνοδεύει τέτοιου είδους αγορές δεν θα πρέπει να αποτελεί δέλεαρ για τους ιδιοκτήτες των καταστημάτων καφεστίασης. Εξάλλου, σε αρκετές περιπτώσεις τα κατά τόπους κέντρα διανομής δεν μπορούν να εγγυηθούν ιδανικές συνθήκες συντήρησης και αποθήκευσης για τις πρώτες ύλες που εμπορεύονται. Εάν οι σάκοι με τον καφέ τοποθετηθούν σε χώρους με πολλή ζέστη, υψηλά επίπεδα υγρασίας και φωτεινότητας, είναι βέβαιο ότι το προϊόν που θα φτάσει στον τελικό πελάτη θα είναι υποδεέστερο των προσδοκιών, ανεξάρτητα από τους χειρισμούς και την προσοχή του barista.

Συνθήκες αποθήκευσης

Από τη στιγμή που θα αποσφραγιστεί η συσκευασία, θα πρέπει να αποθηκεύεται σε ειδικές σακούλες ή δοχεία, τα οποία θα τοποθετούνται σε δροσερά και σκιερά μέρη, μακριά από οσμές. Σε καμία απολύτως περίπτωση δεν πρέπει να αφήνουμε τον καφέ εκτεθειμένο πάνω στον πάγκο εργασίας και μάλιστα σε επαφή με εστίες θερμότητας (τοστιέρα, φραπιέρα κ.λπ.). Επειδή, βέβαια, αρκετές επιχειρήσεις διαθέτουν εξαιρετικά περιορισμένο χώρο για την αποθήκευση των προϊόντων τους, ο καφές βρίσκεται συχνά στην ίδια αίθουσα όπου λειτουργούν ταυτόχρονα ψυγεία, πλυντήρια, φούρνοι και άλλα μηχανήματα που διαθέτουν μοτέρ και μοιραία ανεβάζουν τη θερμοκρασία. Εξυπακούεται ότι ένα περιβάλλον που ξεπερνά τους 18-20°C είναι εντελώς ακατάλληλο για την αποθήκευση του καφέ. Κάθε κατάσταση που σέβεται την πρώτη ύλη που χρησιμοποιεί και προσφέρει στους πελάτες του θα πρέπει να διαμορφώσει έναν ιδιαίτερο χώρο για τη συντήρηση του καφέ, οργανωμένο μάλιστα με τις αρχές του προτύπου first in - first out, έτσι ώστε ο barista να έχει άμεσα πρόσβαση στις παλαιότερες συσκευασίες.

Εάν δεν είναι εφικτό να αποθηκεύουμε τον καφέ σε κόκκους, θα πρέπει να είμαστε ακόμη πιο προσεκτικοί με την αλεσμένη πρώτη ύλη. Κι αυτό διότι αλέθοντας τον κόκκο, ανοίγουμε τους πόρους του, οπότε η οξείδωση και η αλλοίωση επέρχεται ταχύτερα. Ερχόμαστε, έτσι, αντιμέτωποι με την ενδεχόμενη απώλεια μεγάλου μέρους των αρωμάτων του καφέ μόλις 15 λεπτά μετά το άλεσμα και μάλιστα σε ποσοστό ακόμη και 50% ανάλογα με τις εξωτερικές συνθήκες. Παρότι αρκετά δημοφιλή, τα μεταλλικά κουτιά δεν αποτελούν ενδεικτικό μέσο αποθήκευσης, επειδή στην πραγματικότητα αφήνουν τον καφέ εντελώς εκτεθειμένο στο οξυγόνο, την υγρασία και τις ακραίες θερμοκρασίες. Τα περιβήματα «βαρελάκια» -οι υπό πίεση συσκευασίες αζώτου των 3 κιλών που δεν περιέχουν οξυγόνο- μπορούν να εξασφαλίσουν στον καφέ περίοδο διατηρησιμότητας που μπορεί να αγγίξει τα 2 με 3 χρόνια. Ωστόσο, από τη στιγμή που ένα τέτοιο «βαρελάκι» θα τοποθετηθεί στον μύλο, το περιεχόμενό του πρέπει να καταναλωθεί σε σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα. ■

Τα εμπορικά οφέλη της ορθής αποθήκευσης του καφέ

Η επίσκεψη σε ένα cafe δεν συνιστά πρώτη ανάγκη αλλά επιθυμία. Για να απολαύσει ο πελάτης τη συνολική εμπειρία, θα πρέπει όλα τα προϊόντα που θα του προσφέρουμε να ανταποκρίνονται στις προσδοκίες που είχε αρχικά. Πρέπει να έχουμε υπόψη μας ότι η επένδυση σε έναν καφέ υψηλής ποιότητας που έχει καβουρδιστεί ιδανικά, δεν εγγυάται την ικανοποίηση του αγοραστικού κοινού, εάν μετά το άνοιγμα της συσκευασίας δεν έχουμε φροντίσει να

προστατεύσουμε την πρώτη ύλη από την οξείδωση και τις ακατάλληλες ατμοσφαιρικές συνθήκες. Η αλλοίωση που θα υποστεί ο καφές, θα περιορίζει ώρα με την ώρα την αξία του, επιφέροντας εν τέλει σημαντικό πλήγμα τόσο στο ταμείο όσο και στη φήμη της επιχειρησής σας: κι αυτό επειδή θα έχετε αγοράσει ακριβά μια πρώτη ύλη που αλλοιώθηκε με δική σας ευθύνη, ενώ παράλληλα θα έχετε απογοητεύσει τους θαμώνες του καταστήματός σας που

προσδοκούσαν να απολαύσουν ένα ποιοτικό ρόφημα. Οι προβληματικές συνθήκες αποθήκευσης μπορούν να βλάψουν ανεπανόρθωτα την ποιότητα του καφέ, με αποτέλεσμα το ρόφημα που θα φτάσει στον πελάτη να υπολείπεται κατά 40% με 60% σε αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά από αυτά που θα μπορούσε να μας προσφέρει η ίδια πρώτη ύλη. Τηρώντας τους ορθούς κανόνες αποθήκευσης του καφέ, προστατεύετε μακροπρόθεσμα την επένδυσή σας.

