

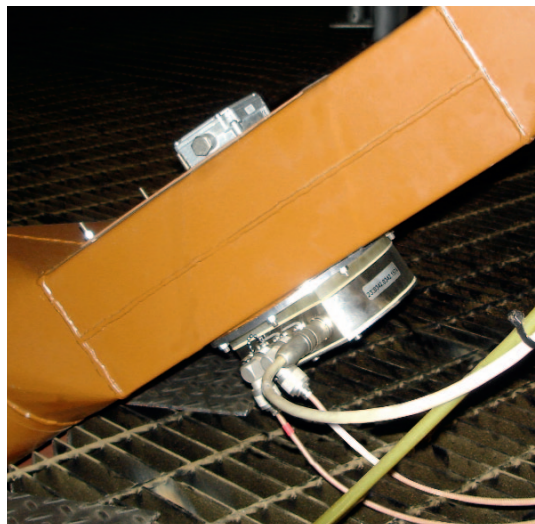
## Mesure d'humidité dans l'industrie du café

# De la graine à la poudre du café

Le café est l'une des boissons les plus populaires du monde. La maîtrise des connaissances sur les taux d'humidité dans les différentes étapes de production de ce produit, présente la clef pour une bonne qualité et une réduction des coûts.

### Aspects économiques

Les grains de café sont commercialisés par poids, pour cette raison la teneur en eau représente un facteur très important des coûts. Le commerçant emploie tout son effort pour élaborer une bonne qualité de café tout en gardant un taux d'humidité maximum mais légal dans ces grains. En plus, il existe dans beaucoup de pays, comme l'Allemagne par exemple, une taxe spéciale pour le café, ceci rend le contrôle des taux d'humidité dans le maximum des étapes de production, très utile pour réduire les coûts. L'augmentation des taux d'humidité d'un demi-pourcentage, permet déjà une augmentation dans les rentrées.



### Qualité

Un autre aspect important est le fait que, dans beaucoup de pays la teneur en eau dans le produit final est limitée à 5% par les lois de la défense des consommateurs. Ainsi les producteurs sont obligés de prendre toutes les mesures à fin de ne pas dépasser cette valeur. L'utilisation de la mesure d'humidité par micro-ondes TEWS peut aider efficacement à garder avec une grande exactitude, cette valeur prescrite, et ceci dans les différentes étapes de production du café. Ceci est aussi valable pour le café vert, dont la teneur en eau pendant le stockage et le transport, ne doit pas dépasser 13%, à fin d'éviter le danger d'une fermentation.

### AVANTAGES:

- Grande précision dans les systèmes de mesure pour laboratoire et contrôle des processus
- Mesure simultanée d'humidité et de poids de jetée
- Mesure d'humidité et de volume indépendamment de la couleur, aussi pour les grains de café torréfiés



**Résumé** De bonnes connaissances sur la teneur en eau dans le café permettent sous le respect des règlements prescrits pour ce domaine, une optimisation de la production dans le but d'atteindre une meilleure qualité avec un profit maximal.

#### EXEMPLES D'APPLICATION:

Produit		Plages d'humidité
Café brut	Laboratoire et processus	8 – 15%
Café torréfié	Laboratoire et processus	3 – 6%
Café moulu optionnel	Mesure de densité	3 – 6%
Café soluble	Laboratoire et processus	2 – 6%
Bacs produits	Laboratoire et processus	2 – 6%