

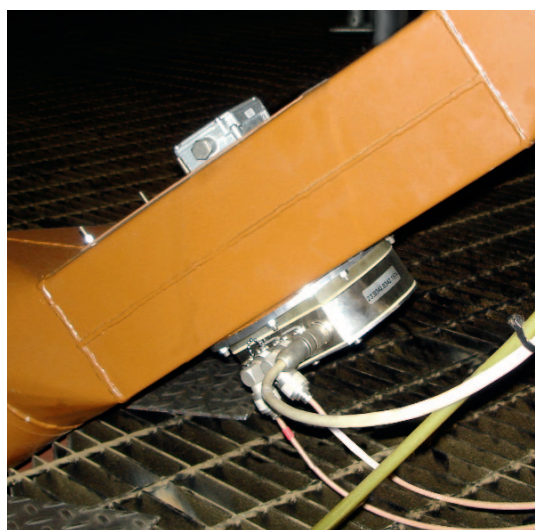
Misurazione del grado di umidità nell'industria del caffè

Dai chicchi alla polvere

Il caffè è una delle bevande più popolari nel mondo. La conoscenza del grado esatto di umidità durante i singoli passaggi in produzione è uno dei segreti che garantiscono la qualità ed il controllo dei costi nella produzione del caffè.

Aspetti economici

I chicchi di caffè vengono commerciati in base al peso, per questo la quantità d'acqua contenuta in questo prodotto è molto importante per poterne definire il prezzo. Oltretutto, in molti paesi, tra cui la Germania, si paga una speciale tassa sull'importazione del caffè, per questo è molto importante, per poter ridurre i costi, conoscere l'esatto grado di umidità del caffè durante i vari punti della lavorazione. Abbiamo osservato che un grado di umidità pari allo 0,5% può portare ad una notevole crescita del prezzo finale.



Qualità

Un altro aspetto molto importante è dato dal fatto che in molti paesi le leggi per i diritti dei consumatori hanno posto la soglia del contenuto di umidità nel prodotto ad un massimo del 5%, in questo modo i produttori sono costretti a prendere diversi provvedimenti per mantenersi con sicurezza al di sotto di questa soglia. L'uso di un misuratore a microonde della TEWS può aiutare in maniera efficiente in molti settori della produzione del caffè a mantenere con precisione il grado di umidità nei limiti di legge. Questo si estende anche al controllo del caffè come materia prima, che durante l'immagazzinamento ed il trasporto non dovrebbe superare un contenuto di umidità pari al 13%, per evitare il pericolo di fermentazione.

VANTAGGI:

- Sistemi di misurazione estremamente precisi per laboratori e controllo di processi
- Misurazione contemporanea di umidità e grado di mescolamento
- Misurazione del grado di umidità e del volume indipendentemente dal colore per chicchi interi ed appena tostati



Riassumendo La conoscenza dell'esatto contenuto d'acqua nel caffè aiuta, insieme alle procedure descritte per legge, ad assicurare uno standard ottimale e di conseguenza l'obiettivo di un elevato rendimento.

ESEMPI DI UTILIZZO:

Prodotto		Ambito di umidità
Caffè grezzo	in laboratorio e nei processi	8 – 15%
Caffè tostato	in laboratorio e nei processi	3 – 6%
Caffè macinato	densità opzionale	3 – 6%
Caffè solubile	in laboratorio e nei processi	2 – 6%
Polveri istantanee per bevande	in laboratorio e nei processi	2 – 6%