

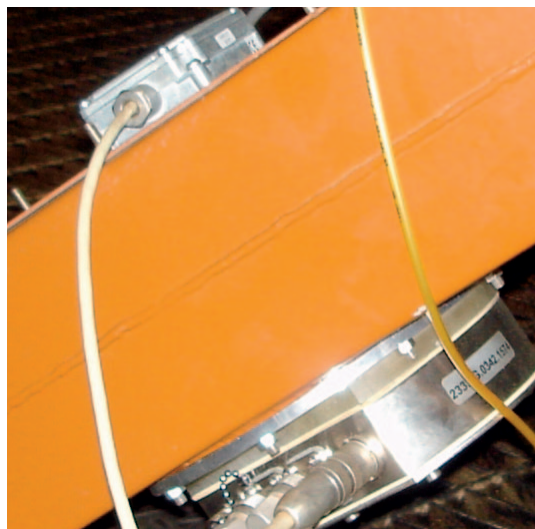
Pomiary wilgotności kawy

Począwszy od całych ziaren do formy zmielonej

Kawa jest dzisiaj jednym z najpopularniejszych napojów. Wiedza na temat wilgotności na kolejnych etapach produkcji kawy jest jednym z czynników kluczowych dla uzyskania wysokiej jakości i kontroli kosztów.

Aspekty ekonomiczne

Jako, że ziarna kawy sprzedawane są na wagę, to woda zawarta w tym produkcie jest niezwykle ważnym elementem w kalkulacji kosztów. Producenci będą starali się zapewnić nie tylko najwyższą jakość kawy, ale również najwyższy dopuszczalny limit wilgotności. Co więcej, wiele krajów, w tym Niemcy, płacą znaczny podatek od kawy, a to jest kolejnym sposobem obniżania kosztów po-



przez bieżącą znajomość zawartości wilgotności, na tyłu etapach produkcji jak to jest tylko możliwe. Kontrolowany wzrost wilgotności nawet o pół procenta, ale w ramach dopuszczalnych limitów, już może znacznie poprawić zyski firmy.

Jakość

Kolejny ważny aspekt to fakt, że w wielu krajach prawo dotyczące ochrony praw konsumenta ogranicza zawartość wody w końcowym produkcie do 5%, co sprawia, że producenci starają się trzymać jak najbliżej tego limitu. Mikrofalowe pomiary wilgotności TEWS efektywnie wspierają wiele etapów produkcji kawy, pozwalają utrzymać wilgotność na wcześniej zadanym poziomie, zapewniając przy tym bardzo dużą dokładność. Jednym z przykładów może być zielona kawa, która aby bezpiecznie wykluczyć ryzyko fermentacji podczas przechowywania czy transportu, nie powinna zawierać więcej niż 13% wody.

KORZYŚCI

- Bardzo dokładny system pomiarów w laboratorium i na ciągłej linii produkcyjnej
- Jednoczesny pomiar wilgotności i gęstości produktu
- Pomiar wilgotności w całej masie produktu niezależnie od koloru, nawet w świeżo wyprażonych ziarnach



Podsumowanie Dokładna znajomość zawartości wody w kawie, na każdym etapie produkcyjnym, pozwala optymalizować proces produkcyjny pod kątem zapewnienia wysokiej jakości produktu i maksymalizować zyski, przy przestrzeganiu obowiązujących przepisów prawnych.

PRAKTYCZNE PRZYKŁADY

Produkt		Przedział wilgotności
Zielona kawa	laboratorium i na produkcji	8 – 15%
Prażona kawa	laboratorium i na produkcji	3 – 6%
Kawa mielona	opcjonalnie pomiar gęstości nasypowej	3 – 6%
Kawa rozpuszczalna	laboratorium i na produkcji	2 – 6%
Napoje rozpuszczalne	laboratorium i na produkcji	2 – 6%