

Café – de la plante à la boisson populaire

Katarina Z. Petrov, Jelena S. Nikolić

Université de Niš, Faculté des sciences naturelles et des mathématiques, Département de chimie, Višegradska 33, 18000 Niš, République de Serbie

Résumé

Le café, l'une des boissons les plus populaires dans le monde moderne, est obtenu à partir des grains de la brousse vivace de café. L'arôme et le goût distinctifs du café sont obtenus par le traitement thermique (torréfaction) des grains de café crus. Il existe différents degrés de torréfaction qui peuvent être divisés en fonction de la couleur du grain : facile, moyen, foncé et italien. Les sortes de café les plus célèbres utilisées dans la production des boissons sont l'Arabica et le Robusta. Le grain de café cru contient une certaine quantité de caféine, de sucre, d'huile essentielle, de potassium, de calcium et de magnésium. La torréfaction des grains entraîne la perte de matière sèche, c'est-à-dire la formation du dioxyde de carbone, de l'eau et des produits volatils de pyrolyse. En quantité modérée, le café possède également un effet curatif, tandis qu'en cas de surdosage, il provoque les battements cardiaques rapides, l'insomnie, voire l'euphorie.

Mots-clés: café, Arabica, Robusta.