

Kaffee - von der Pflanze zum beliebten Getränk

Katarina Z. Petrov and Jelena S. Nikolić

*Universität Niš, Fakultät für Naturwissenschaften und Mathematik, Abteilung für Chemie,
Višegradska 33, 18000 Niš, Republik Serbien*

ABSTRAKT

Kaffee, das populärste und beliebteste Getränk, wird aus den Bohnen der mehrjährigen Strauchpflanze *Coffea* gewonnen. Den erkennbaren Duft und Geschmack von Kaffee erhält man durch thermische Behandlung (Röstung) der rohen Kaffeebohnen. Es gibt verschiedene Röstgrade, die je nach Farbe der Kaffeebohnen, in leichte, mittlere, dunkle und italienische Röstung unterteilt werden können. Die bekanntesten Kaffeearten, die zur Herstellung von Getränken verwendet werden, sind Arabica und Robusta. Rohe Kaffeebohnen enthalten eine bestimmte Menge an Koffein, Zucker, ätherischem Öl, Kalium, Kalzium und Magnesium. Beim Rösten der Kaffeebohnen kommt es zum Verlust von Trockenmasse d.h. zur Bildung von Kohlendioxid, Wasser und flüchtigen Pyrolyseprodukten. Mäßiger Kaffeekonsum hat auch eine heilende Wirkung, während übermäßiger Herzrasen, Schlaflosigkeit und sogar Euphorie verursacht.

Schlüsselwörter: Kaffee, Arabica, Robusta