

# Konica Minolta Colorimeter CR-410

## Control de tostado de café



Algunas veces llamado “café gourmet” o “café premium”, el café de especialidad se elabora a partir de granos excepcionales cultivados sólo bajo climas ideales para la producción del café. Tiende a presentar sabores distintivos, que se logran por las características únicas de la tierra que lo produce.

La frase “café de especialidad” se usó por primera vez por Erna Knutsen en un artículo de la revista comercial Tea & Coffee en 1974. Knutsen, entonces consumidora de café de B.C. Irlanda en San Francisco, adoptó el término para describir a los granos de un sabor sobresaliente, producidos bajo microclimas especiales. Con la proliferación de cafeterías y minoristas de café gourmet en los noventa, el café de especialidad se ha vuelto uno de los mercados de servicio de alimentos con el mayor crecimiento en el mundo, ganando un estimado de US\$ 9,600 millones en los Estados Unidos sólo en 2004.

## Datos del café de especialidad

- El café de especialidad se define como un café sin defectos el cual tiene un sabor distintivo en la taza.
- El café de especialidad, un término que hace referencia a los granos de la más alta calidad tostados por verdaderos artesanos, es asombrosamente económico. Una taza cuesta alrededor de 24 centavos; haciéndola más económica que una botella de agua.
- Cada día, los americanos consumen más de 300 millones de tazas de café; el 75% de este café se elabora en los Estados Unidos.
- El año pasado, el 13% de la población americana adulta disfrutó una taza diaria de café de especialidad.
- Al igual que el vino y la miel, el café de especialidad tiene un sabor único gracias a los microclimas que lo producen.
- En 1683, una libra de café en Nueva York valía tanto como cuatro hectáreas de tierra.
- Para que se considere realmente fresco, el café debe ser molido justo antes de prepararlo y debe ser preparado en un lapso de tres a siete días de haberlo tostado.
- Sorprendentemente, el café espresso contiene menos cafeína que una porción normal de café filtrado. De hecho, en el método de preparación del café espresso, el agua está en contacto con los posos del café sólo durante 20 o 25 segundos y extrae menos cafeína que los métodos en donde el agua está en contacto con los posos del café por varios minutos.
- El café con un sabor fuerte no tiene más cafeína que su contraparte con un sabor más ligero. La cafeína no contribuye al sabor; éste se debe al tipo de grano, la relación de agua y café y el método de preparación.
- La gran mayoría del café del mundo proviene de especies arábicas.
- Gracias a algunos anuncios muy populares, la mayoría de nosotros pensamos que el café se originó en Colombia o Brasil. Pero no es así; éste se originó en Etiopía.
- La industria global del café emplea a más de 20 millones de personas.
- Se necesitan aproximadamente 42 granos de café para preparar una taza promedio de café espresso.

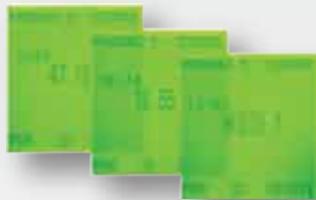


# Konica Minolta Colorimeter CR-410

Control de tostado de café



Calibrado con el sistema de clasificación de color de tostado de SCAA



El Cabezal es portátil y puede hacer mediciones independientemente del Procesador de datos.



Control Aprobado/No aprobado

Cada Estándar tiene sus propios niveles de tolerancia. Entregados mediante una Impresora térmica con datos simultáneos:

### VALOR SCAA

Diferencia en comparación con la clasificación del producto al nivel de tostado estándar

Datos estadísticos por absoluto o diferencias

Mide el café molido, instantáneo y liofilizado (deshidratado por congelación).

El Sistema de clasificación de color de tostado SCAA se debe comprar de: Asociación de Cafés Especiales de América - SCAA (Specialty Coffee Association of America)



Procesador de datos DP-400



Contenedor de café molido

Cabezal CR-410



Pantalla del procesador de datos

Memoria del cabezal 100 Estándares  
100 Muestras

Memoria del procesador 100 Estándares  
200 Muestras

Cada Estándar se puede almacenar en su propia carpeta junto con sus propias muestras

El mismo instrumento puede ser fácilmente calibrado para controlar productos de chocolate, "Mezclas de Capuchino", materias primas y otros productos con espacios en color tradicionales como;

Yxy, CIE L\*a\*b\*, CIE L\*C\*h\*, Hunter Lab, Munsell, CIE 2000, CIE 1994, Lab 99 y otros.

QUEMADO	MOLIDO	GRANO
SCAA: 25 - 33	SCAA: 34 - 47	SCAA: 48 - 58

Procesador de datos DP-400

Cabezal de medición CR-410

