

Presseinformation

Mit innovativer Technik zum perfekten Kaffeegenuss

- Mobile NIR-Spektroskopie-Lösung misst Koffeingehalt und Feuchtigkeit von Kaffeebohnen.
- Insbesondere kleinere Röstereien profitieren von einer verbesserten Qualitätssicherung und können stärker auf Kundenwünsche eingehen.

03. September 2020 – Ludwigshafen, Deutschland – trinamiX, eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der BASF, bietet Kaffeeröstern jetzt die Möglichkeit, den Einkauf und Veredelungsprozess von Kaffeebohnen besser zu überwachen und zu steuern. Viele Faktoren beeinflussen das Röstergebnis und damit das Kaffeeerlebnis. Dazu gehören Sorte, Anbauggebiet, Qualitätsklasse, aber auch Lagerung, Transport sowie zahlreiche Verarbeitungs- und Veredelungsschritte. Bei den Inhaltsstoffen der Bohnen ist der Koffeingehalt und Feuchtegrad besonders interessant – sie lassen sich mit der mobilen Nahinfrarot (NIR)-Spektroskopie-Lösung von trinamiX schnell und einfach bestimmen.

Mobile NIR-Spektroskopie ermöglicht kleinen Röstereien professionelle Analysen vor Ort

Die Bestimmung des Koffeingehalts und der Restfeuchte unterliegt einem aufwändigen analytischen Prozess. Anders als Großröstereien können Kleinbetriebe, die den jeweiligen Gehalt in ihren Kreationen bestimmen wollen, keine eigenen Laborkapazitäten nutzen. trinamiX gibt ihnen jetzt das geeignete Werkzeug an die Hand. „Mit der NIR-Spektroskopie-Lösung von trinamiX habe ich deutlich mehr Möglichkeiten, die Qualität des Kaffees sicherzustellen,“ erklärt Dr. Steffen Schwarz, renommierter Kaffee-Experte und Gründer des Kaffee-Schulungs- und Forschungszentrum Coffee Consulate. „So kann etwa die Restfeuchte schnell und einfach gemessen und das Röstprofil entsprechend angepasst werden. Die Informationen über den Koffeingehalt ermöglicht es dem Röster, seine Kaffeekomposition noch feiner auf unterschiedliche Geschmacksprofile abzustimmen. Dieses Wissen gibt Sicherheit und erlaubt gerade kleinen Röstereien, das perfekte Produkt immer wieder aufs Neue zu produzieren“.

Bessere Qualitätskontrolle auch entlang der Lieferkette

Der Anwendungsbereich der NIR-Spektroskopie ist nicht auf das Rösten beschränkt. Mit entsprechenden Messungen kann die Feuchtigkeit der Bohnen während der gesamten Lieferkette dokumentiert und verfolgt werden – von der Ernte über den Transport bis hin zur Lagerung. So lassen sich kritische Phasen genau beobachten und rechtzeitig gegensteuern. „Ein hoher Wasseranteil bedeutet nicht nur hohes Gewicht bei geringerer Ausbeute, sondern birgt auch Schimmelgefahr,“ erklärt Patrick Hellberg, Manager Business Development Spectroscopy Solutions bei trinamiX. „Mit unserer Technik können Händler und Lageristen schnell vor Ort messen, wie viel Feuchtigkeit im Produkt enthalten ist und somit genauer planen.“

Perspektivisch sollen weitere Parameter zur NIR-Spektroskopie-Lösung hinzukommen. „Wir arbeiten derzeit daran, die Bestimmung des Säuregehalts zu ermöglichen und Röstern dabei zu helfen, bekömmlicheren Kaffee anzubieten,“ so Patrick Hellberg. „Zusammen mit Herrn Dr. Schwarz als Experten bauen wir unsere Verfahren noch weiter aus, um unsere Kunden zukünftig noch besser zu unterstützen.“

Ein Filmbeitrag über die Anwendung der mobilen NIR-Spektroskopie-Lösung von trinamiX in der Kaffeeindustrie kann unter dem folgenden Link aufgerufen werden:

<https://www.youtube.com/watch?v=XtqDVpWscs8>

Über trinamiX:

trinamiX www.trinamiXsensing.com ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der BASF SE, dem weltweit größten Chemieunternehmen. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 2015 hat das interdisziplinäre Team aus über 120 Experten ein umfassendes Portfolio an Technologien und Produkten in den Bereichen Infrarot-Sensorik, 3D-Bildgebung und Abstandsmessung entwickelt.

Pressekontakt:

Steven Meyers

T +49 621 60-59450

M +49 160 94630363

E steven.meyers@trinamix.de