

¿Cómo afectan las bacterias al café?

Un estudio analiza todas las fases, desde el cultivo, el procesamiento posterior a la cosecha y el tostado para descubrir las bacterias beneficiosas.

Cuando se trata de procesar los granos de café, el tiempo de fermentación es fundamental: si es más largo pueden resultar en un mejor sabor, en contra de la creencia popular. Las bacterias del ácido láctico desempeñan un papel importante y positivo en este proceso. Otras especies de microbios también pueden desempeñar un papel en este proceso, pero se necesita más investigación para comprender mejor su papel.

“Una taza de café es el producto final de una compleja cadena de operaciones: cultivo, procesamiento posterior a la cosecha, tostado y preparado – explica Luc De Vuyst, investigador principal del estudio, en un comunicado –. Hay varias variantes del procesamiento posterior a la cosecha, entre las que se encuentra el procesamiento húmedo y el seco.



El procesamiento en húmedo, comúnmente utilizado para los cafés Arábica y especialidades, es el paso que incluye la fermentación. Llevamos a cabo la presente investigación (publicada en *Applied and Environmental Microbiology*) en una granja experimental en Ecuador a través de un enfoque multifásico, que abarca análisis microbiológicos, metabólicos y sensoriales”.

La fermentación es de particular importancia. Durante la fermentación prolongada, los leuconostocs, un género de bacterias del ácido láctico utilizado en la fermentación de repollo para chucrut, se inclinó en favor de los lactobacilos. Las bacterias del ácido láctico ya estaban presentes antes de la fermentación, y estos lactobacilos tolerantes al ácido proliferaron aún más durante el proceso.

Sin embargo, es complicado establecer un vínculo causal entre la microbiota y los compuestos volátiles (aquellos que contribuyen al olor del café) en los granos,.

“Pese a ello – concluye De Vuyst –, sí vimos un impacto de las comunidades microbianas, en particular de las bacterias del ácido láctico. Produjeron notas frutales y tuvieron un efecto

protector hacia la calidad del café durante la fermentación debido a la acidificación de la masa fermentada, proporcionando un ambiente microbiano estable y, por lo tanto, impidiendo el crecimiento de microorganismos indeseables que a menudo producen sabores desagradables”.

Fuente: quo.