

¿Cómo lograr un mejor sabor en tu café?



Científicos del Reino Unido han descubierto una manera sencilla para obtener un sabor mejorado de nuestro grano favorita de la mañana, y no podría ser más sencillo: basta con congelar los granos de café antes de molerlos.

Y si te tomas muy en serio esta bebida y eres un gran conocedor, probablemente ya almacenes tus granos de café en la nevera o en el congelador para conservar la frescura, pero de acuerdo con investigadores de la Universidad de Bath, enfriar tus granos antes de ser molidos no solo evitará que se echen a perder.

¿Por qué pasa esto? Para empezar tendrás una molienda más uniforme de las partículas finas de café, lo que finalmente permite una mejoría en la extracción de compuestos de sabor.

“Lo que estamos buscando es la diferencia más pequeña entre la partícula más pequeña y la más grande”, explicó Christopher

Hendon.

Hendon y su equipo experimentaron con moler granos a diferentes temperaturas en el laboratorio – desde la temperatura ambiente hasta el final hasta -196°C . Descubrieron que cuanto más frío esté el grano, será más consistente y fina la molienda.

“Hemos encontrado que el enfriamiento de los granos contrae este proceso y puede dar extracciones más altas con menos variación en el sabor, y podrías tener más sabor con menos granos.” Aseguró Hendon.

Por desgracia pocos de nosotros tenemos en nuestras cocinas congeladores que podrían llegar a -196°C , pero el principio sigue siendo válido: entre más frío, mejor sabor.

Esto es importante, porque el sabor en la preparación del café está directamente ligada a la superficie de las partículas de café molido, acompañado de agua el sabor de las partículas más pequeñas reacciona más rápido. Esto causa que se altere el sabor, ya que los cambios sutiles en las distribuciones de tamaño de partículas hacen una gran diferencia en la tasa de extracción.

“Podría tener un impacto importante para la industria”, aseguró Hendon, tomando en cuenta que hay una escasez de café importante en el mundo.

Fuente: muyinteresante.