

كيمياء الروائح

رائحة القهوة

حبوب القهوة والقهوة المتخمرة



تحتوي حبوب القهوة المحمصة على أكثر من

1000 مركب كيميائي



ينتج من الاستخلاص خلال تخمير القهوة

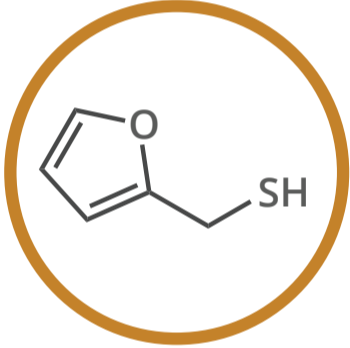
مركبات غير قطبية: 10-25%

مركبات قطبية: 75-100%

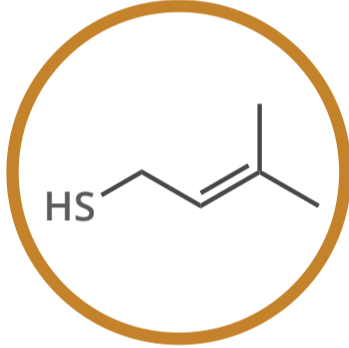
لا تستخلص جميع المركبات من حبوب القهوة أثناء التخمير. تكون المركبات القطبية أكثر ذوباناً في الماء، وتنتج هذه المركبات بسبب المشاركة غير المتساوية للإلكترونات بين الذرات ما يؤدي إلى تكون قطبين للجزيئة يمتلكان شحنة كهربائية ضئيلة.



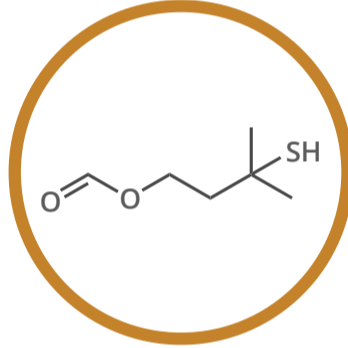
بعض المركبات العطرية في القهوة المتخمرة



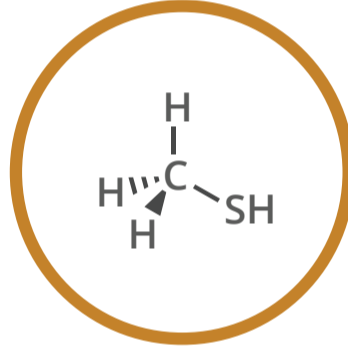
2-FURFURYLTHIOL
القهوة المحمصة



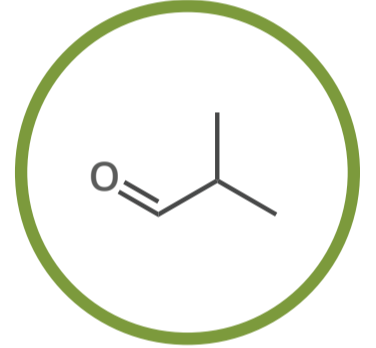
3-METHYL-2-BUTEN-1-THIOL
تشبه الأمينات، كبريتية



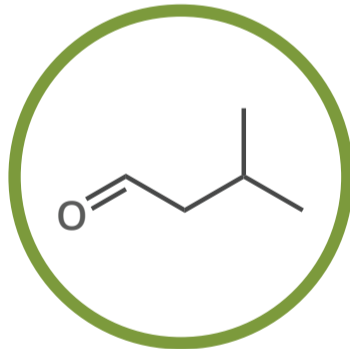
3-MERCAPTO-3-METHYLBUTYLFORMATE
رائحة القطط، محمصة



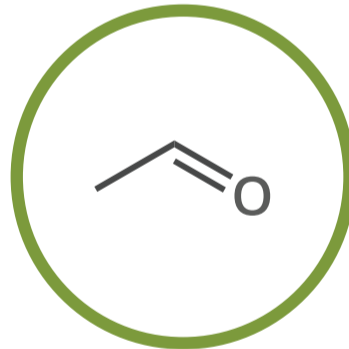
METHANETHIOL
الملفوف الفاسد



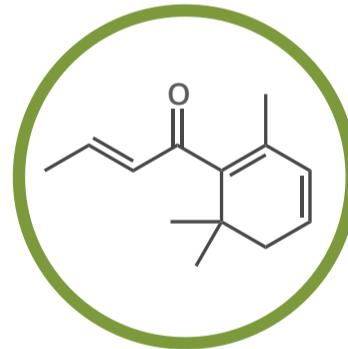
METHYLPROPANAL
زهري، لاذع



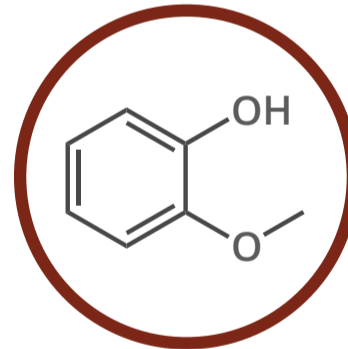
3-METHYLBUTANAL
فاكهة، شعيري



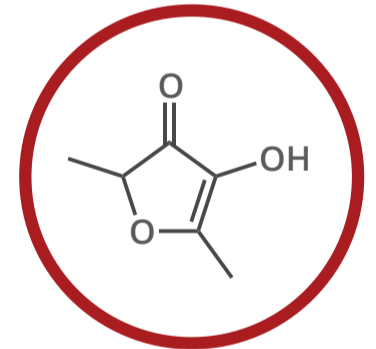
ACETALDEHYDE
لاذع، فاكهية



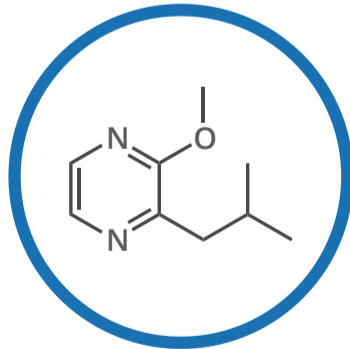
(E)-β-DAMASCENONE
شبيه بالعسل أو الفاكهة



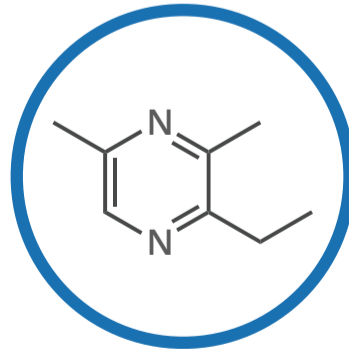
GUAIACOL
دخاني، لاذع



FURANEOL
حلو، كراميل



2-ISOBUTYL-3-METHOXPYRAZINE
ترابي



2-ETHYL-3,5-DIMETHYLPYRAZINE
ترابي، محمص

● حلو على الكبريت
● الفيورانات

● ألدهيدات وكيتونات
● البيرازينات

● فينولات

المفتاح

تحتوي القهوة على المئات من المركبات الكيميائية المختلفة، ولكن القليل منها يساهم في إعطاء القهوة رائحتها المميزة، وتعتمد مساهمة المركب في تكوين الرائحة على تركيزه وعلى المقدار الذي يمكن أن يتحسس به أنف الإنسان من الرائحة. وهناك تركيبات كيميائية مختلفة لحبوب القهوة المختلفة، الأمر الذي يكسبها التنوع الذي نراه في الطعم والرائحة.



© COMPOUND INTEREST 2015 - WWW.COMPOUNDCHEM.COM | @COMPOUNDCHEM
Shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives licence.

