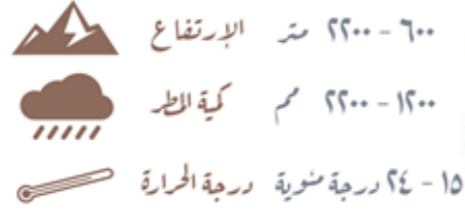


# كيمياء القهوة: العربية وروبوستا

## حبوب القهوة العربية

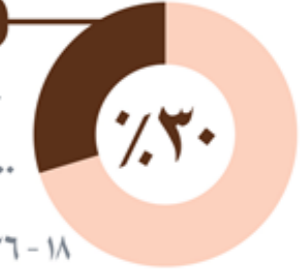
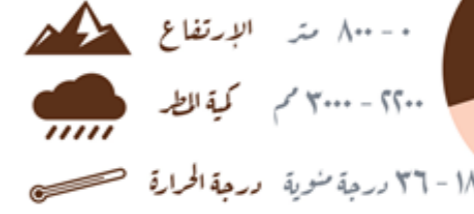


### الإنتاج العالمي

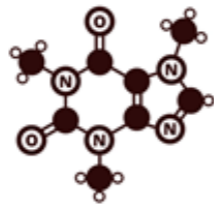


## حبوب قهوة الروبوستا

### الإنتاج العالمي



محتوى الكافيين  
١,٢ - ١,٥ %

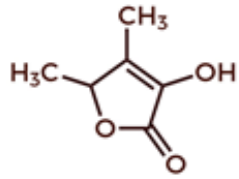


محتوى حمض الكلوروجينيك ٥,٥ - ٨,٥ %

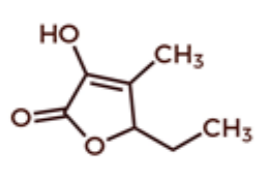
محتوى الدهون ١٥ - ١٧ %

محتوى السكر (السكروز) ٦,٥ - ٩,٥ %

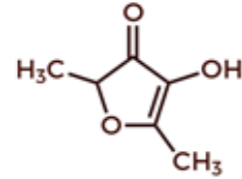
## المركبات المسؤولة عن النكهة الخاصة للقهوة العربية



سوتولون



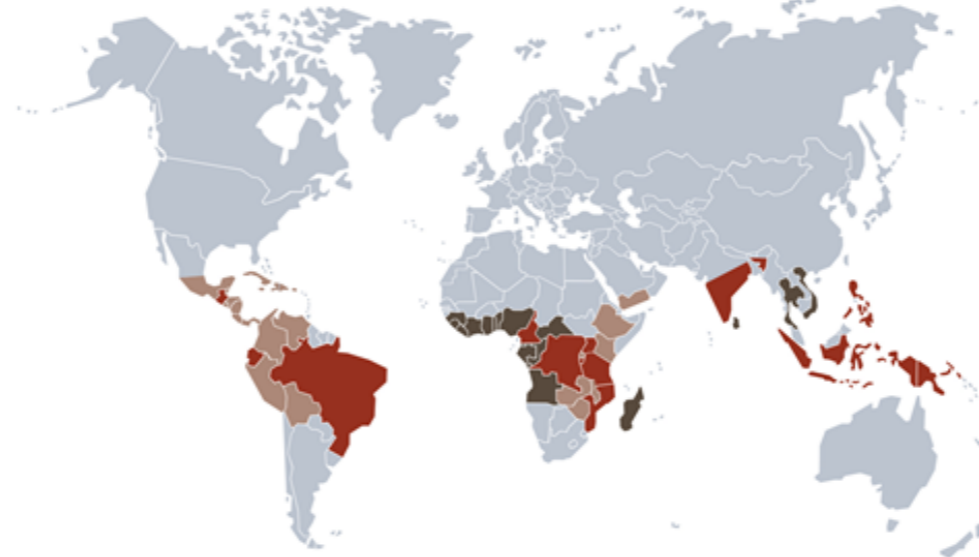
ايبكون



فورانيول

هذه المركبات مسؤولة عن إعطاء القهوة العربية مذاقها الرائع.

تنتج مزارع البن للقهوة العربية محصولاً أقل من نظيرتها الروبوستا لكل هكتار (١٠٠٠٠م<sup>٢</sup>)؛ مما يجعلها أغلى سعراً، وأكثر عرضة للآفات.

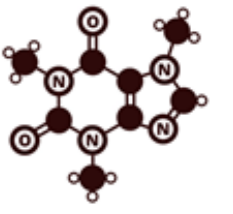
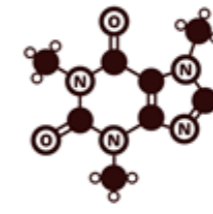


أماكن تواجد القهوة العربية

أماكن تواجد قهوة الروبوستا

أماكن تواجد القهوة العربية و قهوة الروبوستا معاً

محتوى الكافيين  
٢,٢ - ٢,٧ %

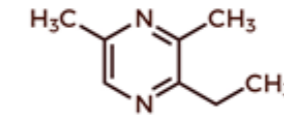


محتوى حمض الكلوروجينيك ٧,٥ - ١٠,٥ %

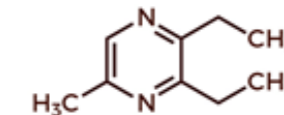
محتوى الدهون ١٠,٥ - ١١,٥ %

محتوى السكر (السكروز) ٣,٥ - ٧,٥ %

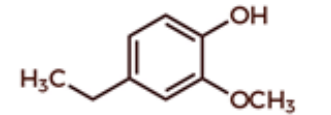
## المركبات المسؤولة عن النكهة الخاصة للروبوستا



٢ - ٢,٢ - ٢,٢ ثنائي ميثيل  
٢ - ٢ - ٢ ميثيل بيرازين



٢ - ٢,٢ - ٢ ثنائي ميثيل  
٢ - ٢ - ٢ ميثيل بيرازين



٤ - ٤ - ٤ إيثيل جويكول

هذه المركبات مسؤولة عن إعطاء قهوة الروبوستا المذاق اللاذع والأصيل.

تتميز قهوة الروبوستا بمذاقها المر والحار مقارنة بالقهوة العربية ويكثر استخدامها مع الحلويات.



© Andy Brunning/Compound Interest 2018 - www.compoundchem.com | Twitter: @compoundchem | FB: www.facebook.com/compoundchem  
This graphic is shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives licence.



ترجمة الكيمياء العربي ٢٠١٨ - ترجمة: محمد علي مهبوب / تدقيق لغوي: فرح طيارة / تعديل التصميم: هاني طحاوي

WWW.ARABIAN-CHEMISTRY.COM | INFO@ARABIAN-CHEMISTRY.COM

تمت الترجمة بعد موافقة COMPOUND INTEREST حقوق التصميم عائدة لـ COMPOUND INTEREST

TRANSLATION HAS BEEN DONE AFTER THE APPROVAL OF COMPOUND INTEREST.

CREDIT: COMPOUND INTEREST

الكيمياء العربي

ARABIAN CHEMISTRY

