



(10) 授权公告号 CN 103652205 B

(45) 授权公告日 2015. 01. 07

(21) 申请号 201410003954. 8

(22) 申请日 2014. 01. 06

(73) 专利权人 中国热带农业科学院香料饮料研究所

地址 571533 海南省万宁市兴隆镇中国热带农业科学院香料饮料研究所

(72) 发明人 胡荣锁 谭乐和 赵建平 初众
谷凤林 宗迎 卢少芳 吴桂苹

(74) 专利代理机构 北京集佳知识产权代理有限公司 11227

代理人 赵青朵

(51) Int. Cl.

A23F 5/10(2006. 01)

审查员 朱春秋

权利要求书1页 说明书16页

(54) 发明名称

一种意式特浓咖啡及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及饮料加工技术领域,特别涉及一种意式特浓咖啡及其制备方法,本发明提供的意式特浓咖啡以我国海南产中粒种咖啡和云南小粒种咖啡为主要原料,添加哥伦比亚咖啡、巴西咖啡、埃塞俄比亚咖啡及中美洲咖啡为辅助原料,经过预处理、焙炒、放置、混合、粉碎步骤制得,本发明提供的意式特浓咖啡香气浓郁、油脂明显、香醇爽口;而且原料易得,生产成本低,在我国适用性强,同时对我国咖啡产业也是一种有效的支持。

1. 一种意式特浓咖啡,其特征在于,其由如下重量份的原料制成:

云南小粒种咖啡生豆	1~2 重量份
海南中粒种咖啡生豆	1 重量份
哥伦比亚咖啡生豆	0.5~1 重量份
巴西咖啡生豆	1.5~2.5 重量份
埃塞俄比亚咖啡生豆	0.5~1 重量份
中美洲咖啡生豆	0~0.5 重量份。

2. 一种如权利要求 1 所述的意式特浓咖啡的制备方法,其特征在于,包含以下步骤:

a) 称取如下重量份的原料:

云南小粒种咖啡生豆	1~2 重量份
海南中粒种咖啡生豆	1 重量份
哥伦比亚咖啡生豆	0.5~1 重量份
巴西咖啡生豆	1.5~2.5 重量份
埃塞俄比亚咖啡生豆	0.5~1 重量份
中美洲咖啡生豆	0~0.5 重量份;

b) 取所述原料分别预处理,分别焙炒,得到焙炒后的咖啡豆,放置,混合,粉碎,即得。

3. 根据权利要求 2 所述的制备方法,其特征在于,所述焙炒的温度为 120℃~250℃。

4. 根据权利要求 2 所述的制备方法,其特征在于,所述焙炒的时间为 12min~25min。

5. 根据权利要求 2 所述的制备方法,其特征在于,所述粉碎的细度为 20~80 目。

6. 根据权利要求 2 所述的制备方法,其特征在于,所述放置的时间为 8h~24h。

7. 根据权利要求 2 所述的制备方法,其特征在于,所述预处理为挑选大小一致的咖啡豆,去除杂物、瑕疵豆或异味豆。

一种意式特浓咖啡及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料加工技术领域,特别涉及一种意式特浓咖啡及其制备方法。

背景技术

[0002] 咖啡、茶叶、可可被称为世界三大无酒精饮料,年产量合 16400 万担,其中咖啡年产量 9600 万担,占三大饮料总量的 58.54%,名列榜首。咖啡原产于非洲热带地区,如今在中国云南、海南、广东等省亦有栽培,其种子称“咖啡豆”,炒熟研粉可作饮料,即咖啡。咖啡味苦、气香,可提神醒脑,提高短期的记忆能力和 IQ,还可降低阿尔茨海默氏症、帕金森综合症、糖尿病、肝硬化、胆结石、心脏疾病的患病几率。

[0003] 意式特浓咖啡(Espresso)素有“咖啡之魂”的美称,最早起源于十五世纪初的埃及开罗,但真正使其发扬光大的则是意大利。现在 Espresso 几乎已经成为意大利的一种象征。在 Espresso 的基础上,通过咖啡机产生的压力,能够最大程度地体现咖啡风味,而留下多余的咖啡因等等,可调制出像卡布奇诺、摩卡、拿铁等风靡世界的咖啡。

[0004] 咖啡制作过程中,单一品种的咖啡通常会带有某些缺陷,需要其他品种的咖啡去抵消或补偿,为了获取较佳的口感、特色的风味,咖啡制作过程往往需要咖啡拼配。意式特浓咖啡在各国各地均有自己的咖啡拼配配方,但通常所用原料较为复杂和稀少,加工成本高,在我国适用性差。目前,以我国所产咖啡豆为主的意式特浓咖啡配方较少,亟需开发。

发明内容

[0005] 有鉴于此,本发明提供了一种意式特浓咖啡及其制备方法,该意式特浓咖啡香气浓郁、油脂明显、香醇爽口;而且原料易得,生产成本低,在我国适用性强,同时对我国咖啡产业也是一种有效的支持。

[0006] 为了实现上述发明目的,本发明提供以下技术方案:

[0007] 本发明提供了一种意式特浓咖啡,由如下重量份的原料制成:

[0008]

云南小粒种咖啡生豆	1~2 重量份
海南中粒种咖啡生豆	1 重量份
哥伦比亚咖啡生豆	0.5~1 重量份
巴西咖啡生豆	1.5~2.5 重量份
埃塞俄比亚咖啡生豆	0.5~1 重量份
中美洲咖啡生豆	0~0.5 重量份。

[0009] 在本发明的一些实施例中,意式特浓咖啡由如下重量份的原料制成:

[0010]

云南小粒种咖啡生豆	1.3~1.8 重量份
海南中粒种咖啡生豆	1 重量份
哥伦比亚咖啡生豆	0.6~0.9 重量份
巴西咖啡生豆	1.7~2.3 重量份
埃塞俄比亚咖啡生豆	0.6~0.9 重量份
中美洲咖啡生豆	0.1~0.4 重量份。

[0011] 本发明还提供了一种意式特浓咖啡的制备方法,包含以下步骤:

[0012] a) 称取如下重量份的原料:

[0013]

云南小粒种咖啡生豆	1~2 重量份
海南中粒种咖啡生豆	1 重量份
哥伦比亚咖啡生豆	0.5~1 重量份
巴西咖啡生豆	1.5~2.5 重量份
埃塞俄比亚咖啡生豆	0.5~1 重量份
中美洲咖啡生豆	0~0.5 重量份;

[0014] b) 取原料分别预处理,分别焙炒,得到焙炒后的咖啡豆,放置,混合,粉碎,即得。

[0015] 在本发明的一些实施例中,意式特浓咖啡的制备方法包含以下步骤:

[0016] a) 称取如下重量份的原料:

[0017]

云南小粒种咖啡生豆	1.3~1.8 重量份
海南中粒种咖啡生豆	1 重量份
哥伦比亚咖啡生豆	0.6~0.9 重量份
巴西咖啡生豆	1.7~2.3 重量份
埃塞俄比亚咖啡生豆	0.6~0.9 重量份
中美洲咖啡生豆	0.1~0.4 重量份;

[0019] b) 取原料分别预处理,分别焙炒,得到焙炒后的咖啡豆,放置,混合,粉碎,即得。

[0020] 云南小粒种咖啡生豆、海南中粒种咖啡生豆、哥伦比亚咖啡生豆、巴西咖啡生豆、埃塞俄比亚咖啡生豆、中美洲咖啡生豆含水量基本相同,放置条件相同,因此,焙炒、放置后的咖啡豆和咖啡生豆按相同的比例混合,所制得意式特浓咖啡效果相同。

[0021] 在本发明的另一些实施例中,意式特浓咖啡的制备方法包含以下步骤:取云南小粒种咖啡生豆、海南中粒种咖啡生豆、哥伦比亚咖啡生豆、巴西咖啡生豆、埃塞俄比亚咖啡生豆、中美洲咖啡生豆分别预处理,分别焙炒,得到焙炒后的咖啡豆,放置,得第一咖啡豆,取第一咖啡豆按照如下重量份混合,粉碎,即得;第一咖啡豆为云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆和中美洲咖啡豆;

[0022]

云南小粒种咖啡豆	1~2 重量份
海南中粒种咖啡豆	1 重量份
哥伦比亚咖啡豆	0.5~1 重量份
巴西咖啡豆	1.5~2.5 重量份
埃塞俄比亚咖啡豆	0.5~1 重量份
中美洲咖啡豆	0~0.5 重量份。

[0023] 在本发明的一些实施例中,意式特浓咖啡的制备方法包含以下步骤:取云南小粒种咖啡生豆、海南中粒种咖啡生豆、哥伦比亚咖啡生豆、巴西咖啡生豆、埃塞俄比亚咖啡生豆、中美洲咖啡生豆分别焙炒,得到焙炒后的咖啡豆,放置,得第一咖啡豆,取第一咖啡豆按照如下重量份混合,粉碎,即得;第一咖啡豆为云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆和中美洲咖啡豆;

[0024]

云南小粒种咖啡豆	1.3~1.8 重量份
海南中粒种咖啡豆	1 重量份
哥伦比亚咖啡豆	0.6~0.9 重量份
巴西咖啡豆	1.7~2.3 重量份
埃塞俄比亚咖啡豆	0.6~0.9 重量份
中美洲咖啡豆	0.1~0.4 重量份。

[0025]

[0026] 作为优选,焙炒的温度为 120℃~250℃。

[0027] 更优选的,焙炒的温度为 150℃~220℃。

[0028] 作为优选,焙炒的时间为 12min~25min。

[0029] 更优选的,焙炒的时间为 15min~20min。

[0030] 作为优选,在焙炒之后,放置之前,还包括测色步骤。

[0031] 作为优选,测色具体为:用 probat 焦糖化分析仪测定焙炒后咖啡豆的色差值,测色结果为:焙炒后的云南小粒种咖啡豆色差值为 90~110;焙炒后的海南中粒种咖啡豆色差值为 100~120;焙炒后的哥伦比亚咖啡豆色差值为 80~100;焙炒后的巴西咖啡豆色差值为 100~120;焙炒后的埃塞俄比亚咖啡豆色差值为 100~120;焙炒后的中美洲咖啡豆色差值为 80~100。

[0032] 为了方便测色,作为优选,焙炒之后,测色之前还包含粉碎步骤。粉碎步骤为:取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20~60 目的咖啡粉,进行测色,其余焙烤程度相同的未经粉碎的咖啡豆进行放置。

[0033] 作为优选,焙炒后的咖啡豆表面光滑,无褶皱现象。

[0034] 作为优选,其余焙烤程度相同的未经粉碎的咖啡豆放置之后进行粉碎,粉碎的细度为 20~80 目。

[0035] 作为优选,粉碎的细度为 40~60 目。

- [0036] 作为优选,放置的时间为 8h ~ 24h。
- [0037] 作为优选,放置的时间为 12h。
- [0038] 作为优选,放置的温度为 0℃ ~ 40℃。
- [0039] 作为优选,放置的温度为 20℃ ~ 35℃。
- [0040] 作为优选,所述预处理为挑选大小一致的咖啡豆,去除杂物、瑕疵豆或异味豆。
- [0041] 作为优选,本发明制得的意式特浓咖啡在饮用前可经标准意式特浓咖啡机制作。
- [0042] 本发明提供了一种意式特浓咖啡及其制备方法,该意式特浓咖啡由如下原料制成:云南小粒种咖啡生豆 1.3 ~ 1.8 重量份;海南中粒种咖啡生豆 1 重量份;哥伦比亚咖啡生豆 0.6 ~ 0.9 重量份;巴西咖啡生豆 1.7 ~ 2.3 重量份;埃塞俄比亚咖啡生豆 0.6 ~ 0.9 重量份;中美洲咖啡生豆 0.1 ~ 0.4 重量份。该意式特浓咖啡的制备方法为:分别取上述咖啡生豆,经预处理、焙炒、放置、混合、粉碎即得。本发明实施例 10 和实施例 11 中,由意式特浓咖啡的官能评价结果可知,本发明提供的意式特浓咖啡香气浓郁、油脂明显、香醇爽口;由实施例 1 ~ 实施例 9 中意式特浓咖啡的制备方法可知,本发明意式特浓咖啡选取了容易得到的商品咖啡豆,降低了成本,增强了在我国的适用性,而且该意式特浓咖啡的原料以我国咖啡豆为主,也是对我国咖啡产业一种有效的支持。

具体实施方式

[0043] 本发明提供了一种意式特浓咖啡及其制备方法,该意式特浓咖啡以我国海南产中粒种咖啡和云南小粒种咖啡为主要原料,添加哥伦比亚咖啡、巴西咖啡、埃塞俄比亚咖啡及中美洲咖啡为辅助原料,经过预处理、焙炒、混合、粉碎步骤制得。本领域技术人员可以借鉴本文内容,适当改进工艺参数实现。特别需要指出的是,所有类似的替换和改动对本领域技术人员来说是显而易见的,它们都被视为包括在本发明。本发明的方法及应用已经通过较佳实施例进行了描述,相关人员明显能在不脱离本发明内容、精神和范围内对本文所述的方法和用进行改动或适当变更与组合,来实现和应用本发明技术。

[0044] 本发明提供的意式特浓咖啡的制备实施例中,所用到的原料均由市场购得。

[0045] 下面结合实施例,进一步阐述本发明:

[0046] 实施例 1 意式特浓咖啡的制备

[0047] 分别挑选大小均一的云南小粒种咖啡生豆、海南中粒种咖啡生豆、哥伦比亚咖啡生豆、巴西咖啡生豆、埃塞俄比亚咖啡生豆,去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,得到选好的云南小粒种咖啡生豆、选好的海南中粒种咖啡生豆、选好的哥伦比亚咖啡生豆、选好的巴西咖啡生豆、选好的埃塞俄比亚咖啡生豆,备用。

[0048] 取选好的云南小粒种咖啡生豆 5kg,使用咖啡焙炒机焙炒,在 120℃ ~ 200℃ 下焙炒 25min,得到表面光滑的咖啡豆 4kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 90,将其余焙炒好的咖啡豆在 0℃ 下放置 12h,得到云南小粒种咖啡豆,备用。

[0049] 取选好的海南中粒种咖啡生豆 5kg,使用咖啡焙炒机焙炒,在 120℃ ~ 210℃ 下焙炒 12min,得到表面光滑的咖啡豆 4kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100,将其余焙炒好的咖啡豆在 0℃ 下放置 8h,得到海南中粒种咖啡豆备用。

[0050] 取选好的哥伦比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 120℃~220℃下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 80, 将其余焙炒好的咖啡豆在 0℃下放置 12h, 得到哥伦比亚咖啡豆, 备用。

[0051] 取选好的巴西咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃~250℃下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 120, 将其余焙炒好的咖啡豆在 0℃下放置 8h, 得到巴西咖啡豆, 备用。

[0052] 取选好的埃塞俄比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 120℃~200℃下焙炒 25min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100, 将其余焙炒好的咖啡豆在 0℃下放置 8h, 得到埃塞俄比亚咖啡豆, 备用。

[0053] 按照以下配方精确称取制得的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆, 混合均匀, 得到混匀的咖啡豆;

[0054]

咖啡豆种类	咖啡豆重量 (kg)
云南小粒种咖啡豆	2kg
海南中粒种咖啡豆	2kg
哥伦比亚咖啡豆	2kg
巴西咖啡豆	3kg
埃塞俄比亚咖啡豆	2kg

[0055]

[0056] 取制得的混匀的咖啡豆, 粉碎至 20 目的咖啡粉, 即得本发明的意式特浓咖啡。

[0057] 实施例 2 意式特浓咖啡的制备

[0058] 分别挑选大小均一的云南小粒种咖啡生豆、海南中粒种咖啡生豆、哥伦比亚咖啡生豆、巴西咖啡生豆、埃塞俄比亚咖啡生豆、中美洲咖啡生豆, 去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 得到选好的云南小粒种咖啡生豆、选好的海南中粒种咖啡生豆、选好的哥伦比亚咖啡生豆、选好的巴西咖啡生豆、选好的埃塞俄比亚咖啡生豆、选好的中美洲咖啡生豆, 备用。

[0059] 取选好的云南小粒种咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃~220℃下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110, 将其余焙炒好的咖啡豆在 40℃下放置 24h, 得到云南小粒种咖啡豆, 备用。

[0060] 取选好的海南中粒种咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 130℃~210℃下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目咖啡粉, probat 焦糖化分析仪测色, 色差值为 120, 将其余焙炒好的咖啡豆在 40℃下放置 24h, 得到海南中粒种咖啡豆, 备用。

[0061] 取选好的哥伦比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 140℃~250℃下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 80, 将其余焙炒好的咖啡豆在 40℃下放置 12h, 得到哥伦比亚咖啡豆, 备用。

[0062] 取选好的巴西咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 120℃~230℃ 下焙炒 25min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100, 将其余焙炒好的咖啡豆在 40℃ 下放置 24h, 得到巴西咖啡豆, 备用。

[0063] 取选好的埃塞俄比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 120℃~250℃ 下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 120, 将其余焙炒好的咖啡豆在 40℃ 下放置 24h, 得到埃塞俄比亚咖啡豆, 备用。

[0064] 取选好的中美洲咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 120℃~250℃ 下焙炒 25min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 80, 将其余焙炒好的咖啡豆在 40℃ 下放置 8h, 得到中美洲咖啡豆, 备用。

[0065] 按照以下配方精确称取制得的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆、中美洲咖啡豆, 混合均匀, 得到混匀的咖啡豆;

[0066]

咖啡豆种类	咖啡豆重量 (kg)
云南小粒种咖啡豆	2kg
海南中粒种咖啡豆	1kg
哥伦比亚咖啡豆	0.5kg
巴西咖啡豆	2.5kg
埃塞俄比亚咖啡豆	0.5kg
中美洲咖啡豆	0.5kg

[0067] 取制得的混匀的咖啡豆, 粉碎至 40 目的咖啡粉, 即得本发明的意式特浓咖啡。

[0068] 实施例 3 意式特浓咖啡的制备

[0069] 分别挑选大小均一的云南小粒种咖啡生豆、海南中粒种咖啡生豆、哥伦比亚咖啡生豆、巴西咖啡生豆、埃塞俄比亚咖啡生豆、中美洲咖啡生豆, 去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 得到选好的云南小粒种咖啡生豆、选好的海南中粒种咖啡生豆、选好的哥伦比亚咖啡生豆、选好的巴西咖啡生豆、选好的埃塞俄比亚咖啡生豆、选好的中美洲咖啡生豆, 备用。

[0070] 取选好的云南小粒种咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃~240℃ 下焙炒 15min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 92, 将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃ 下放置 8h, 得到云南小粒种咖啡豆, 备用。

[0071] 取选好的海南中粒种咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 130℃~250℃ 下焙炒 20min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110, 将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃ 下放置 12h, 得到海南中粒种咖啡豆, 备用。

[0072] 取选好的哥伦比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃~230℃ 下焙炒 15min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 82, 将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃ 下放置 8h, 得到哥伦比亚咖啡豆, 备用。

[0073] 取选好的巴西咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 140℃~240℃下焙炒 15min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 115, 将其余焙炒好的咖啡豆在 35℃下放置 12h, 得到巴西咖啡豆, 备用。

[0074] 取选好的埃塞俄比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 130℃~220℃下焙炒 15min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100, 将其余焙炒好的咖啡豆在 35℃下放置 12h, 得到埃塞俄比亚咖啡豆, 备用。

[0075] 取选好的中美洲咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 160℃~220℃下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 90, 将其余焙炒好的咖啡豆在 35℃下放置 24h, 得到中美洲咖啡豆, 备用。

[0076] 按照以下配方精确称取制得的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆、中美洲咖啡豆, 混合均匀, 得到混匀的咖啡豆;

[0077]

	咖啡豆种类	咖啡豆重量 (kg)
	云南小粒种咖啡豆	1.3kg
	海南中粒种咖啡豆	1kg
	哥伦比亚咖啡豆	0.9kg
	巴西咖啡豆	1.7kg
[0078]	埃塞俄比亚咖啡豆	0.9kg
	中美洲咖啡豆	0.1kg

[0079] 取制得的混匀的咖啡豆, 粉碎至 60 目的咖啡粉, 即得本发明的意式特浓咖啡。

[0080] 实施例 4 意式特浓咖啡的制备

[0081] 分别挑选大小均一的云南小粒种咖啡生豆、海南中粒种咖啡生豆、哥伦比亚咖啡生豆、巴西咖啡生豆、埃塞俄比亚咖啡生豆、中美洲咖啡生豆, 去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 得到选好的云南小粒种咖啡生豆、选好的海南中粒种咖啡生豆、选好的哥伦比亚咖啡生豆、选好的巴西咖啡生豆、选好的埃塞俄比亚咖啡生豆、选好的中美洲咖啡生豆, 备用。

[0082] 取选好的云南小粒种咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 170℃~230℃下焙炒 20min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110, 将其余焙炒好的咖啡豆在 35℃下放置 11h, 得到云南小粒种咖啡豆, 备用。

[0083] 取选好的海南中粒种咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃~240℃下焙炒 25min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目咖啡粉, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 119, 将其余焙炒好的咖啡豆在 35℃下放置 13h, 得到海南中粒种咖啡豆, 备用。

[0084] 取选好的哥伦比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 130℃~245℃下焙炒 20min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 95, 将其余焙炒好的咖啡豆在 35℃下放置 24h, 得到哥伦比亚咖啡豆, 备

用。

[0085] 取选好的巴西咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 125℃~235℃下焙炒 20min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110, 将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃下放置 12h, 得到巴西咖啡豆, 备用。

[0086] 取选好的埃塞俄比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃~230℃下焙炒 20min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 115, 将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃下放置 12h, 得到埃塞俄比亚咖啡豆, 备用。

[0087] 取选好的中美洲咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃~250℃下焙炒 15min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 82, 将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃下放置 12h, 得到中美洲咖啡豆, 备用。

[0088] 按照以下配方精确称取制得的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆、中美洲咖啡豆, 混合均匀, 得到混匀的咖啡豆;

[0089]

咖啡豆种类	咖啡豆重量 (kg)
云南小粒种咖啡豆	1.8kg
海南中粒种咖啡豆	1kg
哥伦比亚咖啡豆	0.6kg
巴西咖啡豆	2.3kg
埃塞俄比亚咖啡豆	0.6kg
中美洲咖啡豆	0.4kg

[0090] 取制得的混匀的咖啡豆, 粉碎至 80 目的咖啡粉, 即得本发明的意式特浓咖啡。

[0091] 实施例 5 意式特浓咖啡的制备

[0092] 分别挑选大小均一的云南小粒种咖啡生豆、海南中粒种咖啡生豆、哥伦比亚咖啡生豆、巴西咖啡生豆、埃塞俄比亚咖啡生豆、中美洲咖啡生豆, 去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 得到选好的云南小粒种咖啡生豆、选好的海南中粒种咖啡生豆、选好的哥伦比亚咖啡生豆、选好的巴西咖啡生豆、选好的埃塞俄比亚咖啡生豆、选好的中美洲咖啡生豆, 备用。

[0093] 取选好的云南小粒种咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃~250℃下焙炒 15min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 98, 将焙炒好的咖啡豆在 20℃下放置 13h, 得到云南小粒种咖啡豆, 备用。

[0094] 取选好的海南中粒种咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 170℃~250℃下焙炒 16min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 108, 将焙炒好的咖啡豆在 20℃下放置 11h, 得到海南中粒种咖啡豆, 备用。

[0095] 取选好的哥伦比亚咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 180℃~245℃下焙炒 16min, 得到表面光滑的咖啡豆 4kg, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 92, 将焙炒好的咖啡豆在 25℃下放置 11h, 得到哥伦比亚咖啡豆, 备用。

[0096] 取选好的巴西咖啡生豆 5kg, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 140℃~250℃下焙炒

17min,得到表面光滑的咖啡豆 4kg,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 112,将焙炒好的咖啡豆在 25℃下放置 13h,得到巴西咖啡豆,备用。

[0097] 取选好的埃塞俄比亚咖啡生豆 5kg,使用咖啡焙炒机焙炒,在 120℃~ 250℃下焙炒 15min,得到表面光滑的咖啡豆 4kg,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110,将焙炒好的咖啡豆在 23℃下放置 13h,得到埃塞俄比亚咖啡豆,备用。

[0098] 取选好的中美洲咖啡生豆 5kg,使用咖啡焙炒机焙炒,在 130℃~ 220℃下焙炒 20min,得到表面光滑的咖啡豆 4kg,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100,将焙炒好的咖啡豆在 24℃下放置 13h,得到中美洲咖啡豆,备用。

[0099] 按照以下配方精确称取制得的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆、中美洲咖啡豆,混合均匀,得到混匀的咖啡豆;

[0100]

咖啡豆种类	咖啡豆重量 (kg)
云南小粒种咖啡豆	1.5kg
海南中粒种咖啡豆	1kg
哥伦比亚咖啡豆	0.7kg
巴西咖啡豆	2kg
埃塞俄比亚咖啡豆	0.8kg
中美洲咖啡豆	0.3kg

[0101] 取制得的混匀的咖啡豆,粉碎至 40 目的咖啡粉,即得本发明的意式特浓咖啡。

[0102] 实施例 6 意式特浓咖啡的制备

[0103] 取云南小粒种咖啡生豆 2kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 120℃~ 210℃下焙炒 25min,得到表面光滑的咖啡豆 1.6kg,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 105,将焙炒好的咖啡豆在 28℃下放置 9h,得到云南小粒种咖啡豆,备用。

[0104] 取海南中粒种咖啡生豆 2kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 130℃~ 220℃下焙炒 15min,得到表面光滑的咖啡豆 1.6kg,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110,将焙炒好的咖啡豆在 27℃下放 9h,得到海南中粒种咖啡豆,备用。

[0105] 取哥伦比亚咖啡生豆 1kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 120℃~ 200℃下焙炒 25min,得到表面光滑的咖啡豆 0.8kg,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 95,将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃下放置 12h,得到哥伦比亚咖啡豆,备用。

[0106] 取巴西咖啡生豆 5kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 150℃~ 210℃下焙炒 12min,得到表面光滑的咖啡豆 4kg,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 120,将焙炒好的咖啡豆在 30℃下放置 8h,得到巴西咖啡豆,备用。

[0107] 取埃塞俄比亚咖啡生豆 1kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 120℃~ 240℃下焙炒 25min,

得到表面光滑的咖啡豆 0.8kg, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100, 将焙炒好的咖啡豆在 20℃ 下放置 8h, 得到埃塞俄比亚咖啡豆, 备用。

[0108] 取制得的全部重量的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆, 混合均匀, 得到混匀的咖啡豆; 取制得的混匀的咖啡豆, 粉碎至 70 目的咖啡粉, 即得本发明的意式特浓咖啡。

[0109] 实施例 7 意式特浓咖啡的制备

[0110] 取云南小粒种咖啡生豆 4kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 150℃ ~ 220℃ 下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 3.2kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110, 将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃ 下放置 20h, 得到云南小粒种咖啡豆, 备用。

[0111] 取海南中粒种咖啡生豆 2kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 140℃ ~ 220℃ 下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 1.6kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 120, 将其余焙炒好的咖啡豆在 25℃ 下放置 15h, 得到海南中粒种咖啡豆, 备用。

[0112] 取哥伦比亚咖啡生豆 2kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 160℃ ~ 220℃ 下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 1.6kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 90, 将其余焙炒好的咖啡豆在 27℃ 下放置 20h, 得到哥伦比亚咖啡豆, 备用。

[0113] 取巴西咖啡生豆 3kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 120℃ ~ 210℃ 下焙炒 25min, 得到表面光滑的咖啡豆 2.4kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100, 将其余焙炒好的咖啡豆在 30℃ 下放置 15h, 得到巴西咖啡豆, 备用。

[0114] 取埃塞俄比亚咖啡生豆 2kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 130℃ ~ 250℃ 下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 1.6kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 120, 将其余焙炒好的咖啡豆在 25℃ 下放置 22h, 得到埃塞俄比亚咖啡豆, 备用。

[0115] 取中美洲咖啡生豆 1kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 130℃ ~ 200℃ 下焙炒 12min, 得到表面光滑的咖啡豆 0.8kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 90, 将其余焙炒好的咖啡豆在 0℃ 下放置 16h, 得到中美洲咖啡豆, 备用。

[0116] 取制得的全部重量的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆、中美洲咖啡豆, 混合均匀, 得到混匀的咖啡豆; 取制得的混匀的咖啡豆, 粉碎至 20 目的咖啡粉, 即得本发明的意式特浓咖啡。

[0117] 实施例 8 意式特浓咖啡的制备

[0118] 取云南小粒种咖啡生豆 2.6kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 130℃ ~ 210℃ 下焙炒 15min, 得到表面光滑的咖啡豆 2.25kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 92, 将其余焙炒好的咖啡豆在 26℃ 下放置 18h, 得到云南小粒种咖啡豆, 备用。

[0119] 取海南中粒种咖啡生豆 2kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味

豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 120℃~200℃下焙炒 20min,得到表面光滑的咖啡豆 1.6kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110,将其余焙炒好的咖啡豆在 24℃下放置 19h,得到海南中粒种咖啡豆,备用。

[0120] 取哥伦比亚咖啡生豆 1.8kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 130℃~220℃下焙炒 15min,得到表面光滑的咖啡豆 1.44kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 82,将其余焙炒好的咖啡豆在 29℃下放置 15h,得到哥伦比亚咖啡豆,备用。

[0121] 取巴西咖啡生豆 3.4kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 140℃~240℃下焙炒 15min,得到表面光滑的咖啡豆 2.72kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 115,将其余焙炒好的咖啡豆在 34℃下放置 15h,得到巴西咖啡豆,备用。

[0122] 取埃塞俄比亚咖啡生豆 1.8kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 130℃~240℃下焙炒 15min,得到表面光滑的咖啡豆 1.44kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100,将其余焙炒好的咖啡豆在 35℃下放置 20h,得到埃塞俄比亚咖啡豆,备用。

[0123] 取中美洲咖啡生豆 0.2kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 120℃~200℃下焙炒 15min,得到表面光滑的咖啡豆 0.16kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 60 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 82,将其余焙炒好的咖啡豆在 35℃下放置 23h,得到中美洲咖啡豆,备用。

[0124] 取制得的全部重量的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆、中美洲咖啡豆,混合均匀,得到混匀的咖啡豆;取制得的混匀的咖啡豆,粉碎至 50 目的咖啡粉,即得本发明的意式特浓咖啡。

[0125] 实施例 9 意式特浓咖啡的制备

[0126] 取云南小粒种咖啡生豆 3.6kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 150℃~240℃下焙炒 20min,得到表面光滑的咖啡豆 2.88kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110,将其余焙炒好的咖啡豆在 10℃下放置 20h,得到云南小粒种咖啡豆,备用。

[0127] 取海南中粒种咖啡生豆 2kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 140℃~230℃下焙炒 25min,得到表面光滑的咖啡豆 1.6kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 119,将其余焙炒好的咖啡豆在 13℃下放置 13h,得到海南中粒种咖啡豆,备用。

[0128] 取哥伦比亚咖啡生豆 1.2kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 130℃~220℃下焙炒 20min,得到表面光滑的咖啡豆 0.96kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 95,将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃下放置 10h,得到哥伦比亚咖啡豆,备用。

[0129] 取巴西咖啡生豆 4.6kg,挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆,使用咖啡焙炒机焙炒,在 130℃~250℃下焙炒 20min,得到表面光滑的咖啡豆 3.68kg,取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 20 目,probat 焦糖化分析仪测定色差值为 110,将其余焙炒好的咖

咖啡豆在 35℃ 下放置 22h, 得到巴西咖啡豆, 备用。

[0130] 取埃塞俄比亚咖啡生豆 1.2kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 120℃ ~ 210℃ 下焙炒 20min, 得到表面光滑的咖啡豆 0.96kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 40 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 115, 将其余焙炒好的咖啡豆在 19℃ 下放置 15h, 得到埃塞俄比亚咖啡豆, 备用。

[0131] 取中美洲咖啡生豆 0.8kg, 挑选大小均一咖啡豆、去除杂物、去除瑕疵豆和异味豆, 使用咖啡焙炒机焙炒, 在 120℃ ~ 200℃ 下焙炒 20min, 得到表面光滑的咖啡豆 0.64kg, 取 5g 焙炒后的咖啡豆粉碎至 50 目, probat 焦糖化分析仪测定色差值为 100, 将其余焙炒好的咖啡豆在 20℃ 下放置 19h, 得到中美洲咖啡豆, 备用。

[0132] 取制得的全部重量的云南小粒种咖啡豆、海南中粒种咖啡豆、哥伦比亚咖啡豆、巴西咖啡豆、埃塞俄比亚咖啡豆、中美洲咖啡豆, 混合均匀, 得到混匀的咖啡豆; 取制得的混匀的咖啡豆, 粉碎至 60 目的咖啡粉, 即得本发明的意式特浓咖啡。

[0133] 实施例 10 本发明意式特浓咖啡的官能评价

[0134] 随机选取来自全国各地的、各年龄段、各行业游客, 总共 210 名, 对本发明实施例 1 ~ 实施例 5 任一项制得的意式特浓咖啡进行效果验证, 将 210 名游客按照年龄、从事行业分为 7 组, 每组 30 名, 对本发明提供的意式特浓咖啡进行官能评价, 官能评价标准见表 1, 评价结果见表 2、表 3 和表 4 所示。

[0135] 表 1 官能评价标准

[0136]

项 目	评分要求				
	5	4	3	2	1
香 气	香气浓郁, 无异味	香气好, 无异 味	香气一般, 无 明显异味	香气差, 有异 味	无香气, 异味 明显

[0137]

外 观	油脂明显	油脂一般	少许油脂,	略有油脂	无油脂
口 感	香醇爽口, 酸苦适中, 平 衡度好	香醇较好, 酸 苦适中, 平衡 度较好	香气一般, 酸 苦一般, 平衡 一般	略有香味, 平 衡度差, 有苦 涩味	无香味, 平衡 度极差, 苦涩 味重

[0138] 香气评价结果如表 2 所示:

[0139] 表 2 意式特浓咖啡的香气评价结果

[0140]

职业 \ 年龄	20-30 (岁)	30-40 (岁)	40-50 (岁)	50-60 (岁)	总体 评价	满意率 (%)	总满意 率 (%)
工人	5	5	5	4	4.7	94	92.0
农民	5	5	5	5	5	100	
企业家	5	4	4	5	4.7	94	
科研人员	5	5	4	4	4.5	90	
公务员	4	4	4	4	4	80	
医护人员	5	4	4	5	4.7	94	
教师	4	5	4	5	4.6	92	

[0141] 外观评价结果如表 3 所示：

[0142] 表 3 意式特浓咖啡的外观评价结果

[0143]

职业 \ 年龄	20-30 (岁)	30-40 (岁)	40-50 (岁)	50-60 (岁)	总体 评价	满意率 (%)	总满意 率 (%)
工人	5	5	5	4	4.7	94	93.1
农民	5	5	5	5	5	100	
企业家	5	5	4	5	4.7	94	
科研人员	5	5	4	4	4.5	90	
公务员	5	5	4	4	4.5	90	

[0144]

医护人员	5	5	4	5	4.7	94	
教师	4	5	4	5	4.5	90	

[0145] 口感评价结果如表 4 所示：

[0146] 表 4 意式特浓咖啡的口感评价结果

[0147]

职业 \ 年龄	20-30 (岁)	30-40 (岁)	40-50 (岁)	50-60 (岁)	总体 评价	满意率 (%)	总满意 率 (%)
工人	5	5	5	4	4.7	94	93.7
农民	5	5	5	5	5	100	
企业家	5	5	5	4	4.7	94	
科研人员	5	5	5	4	4.7	94	
公务员	5	5	4	4	4.5	90	
医护人员	5	5	4	5	4.7	94	
教师	4	5	4	5	4.5	90	

[0148] 表2~表4的调查显示,来自全国西北、西南、东北、华北、东南、华中地区各年龄段、各行业人士总共210名被调查者中,对本发明提供的咖啡香气总满意率为92.0%,外观总满意率为93.1%,口感总满意率为93.7%,由此可见,本发明提供的意式特浓咖啡香气浓郁、油脂明显、香醇爽口。

[0149] 实施例11 本发明意式特浓咖啡的官能评价

[0150] 随机选取来自全国各地的、各年龄段、各行业游客,总共210名,对本发明实施例6~实施例9任一项制得的意式特浓咖啡进行效果验证,将210名游客按照年龄、从事行业分为7组,每组30名,对本发明提供的意式特浓咖啡进行官能评价,官能评价标准见表5,评价结果见表6、表7和表8所示。

[0151] 表5 官能评价标准

[0152]

项	评分要求
---	------

[0153]

目	5	4	3	2	1
香气	香气浓郁,无异味	香气好,无异味	香气一般,无明显异味	香气差,有异味	无香气,异味明显
外观	油脂明显	油脂一般	少许油脂,	略有油脂	无油脂
口感	香醇爽口,酸苦适中,平衡度好	香醇较好,酸苦适中,平衡度较好	香气一般,酸苦一般,平衡一般	略有香味,平衡度差,有苦涩味	无香味,平衡度极差,苦涩味重

[0154] 香气评价结果如表6所示:

[0155] 表6 意式特浓咖啡的香气评价结果

[0156]

职业 \ 年龄	20-30 (岁)	30-40 (岁)	40-50 (岁)	50-60 (岁)	总体 评价	满意率 (%)	总满意 率 (%)
工人	5	5	4	5	4.7	94	92.0
农民	5	5	5	5	5	100	
企业家	5	5	4	4	4.7	94	
科研人员	5	5	4	4	4.5	90	
公务员	4	4	4	4	4	80	
医护人员	5	4	5	4	4.7	94	
教师	4	5	4	5	4.6	92	

[0157] 外观评价结果如表 7 所示：

[0158] 表 7 意式特浓咖啡的外观评价结果

[0159]

职业 \ 年龄	20-30 (岁)	30-40 (岁)	40-50 (岁)	50-60 (岁)	总体 评价	满意率 (%)	总满意 率 (%)
工人	5	4	5	5	4.7	94	93.7
农民	5	5	5	5	5	100	

[0160]

企业家	5	4	5	5	4.7	94	
科研人员	5	5	4	4	4.5	90	
公务员	5	5	4	4	4.5	90	
医护人员	5	4	5	5	4.7	94	
教师	4	5	5	5	4.7	94	

[0161] 口感评价结果如表 8 所示：

[0162] 表 8 意式特浓咖啡的口感评价结果

[0163]

职业 \ 年龄	20-30 (岁)	30-40 (岁)	40-50 (岁)	50-60 (岁)	总体 评价	满意率 (%)	总满意 率 (%)
工人	5	5	5	4	4.7	94	93.1
农民	5	5	5	5	5	100	
企业家	5	4	5	5	4.7	94	
科研人员	5	4	4	5	4.5	90	
公务员	5	5	4	4	4.5	90	
医护人员	5	5	4	5	4.7	94	
教师	5	4	4	5	4.5	90	

[0164] 表6~表8的调查显示,来自全国西北、西南、东北、华北、东南、华中地区各年龄段、各行业人士总共210名被调查者中,对本发明提供的咖啡香气总满意率为92.0%,外观总满意率为93.7%,口感总满意率为93.1%,由此可见,本发明提供的意式特浓咖啡香气浓郁、油脂明显、香醇爽口。

[0165] 实施例10和实施例11所得调查结果相似,因此,本发明实施例1~实施例5制备的意式特浓咖啡和实施例6~实施9制备的意式特浓咖啡可以达到相近的效果。由此可见,制备过程中,先按比例称量6种咖啡生豆和将6种经预处理、焙炒、放置处理的咖啡豆,按相同比例混合,两种制备方案均能得到香气浓郁、油脂明显、香醇爽口的意式特浓咖啡。

[0166] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。