

咖啡的香味

台大食科所 施明智

咖啡豆收成後，要先調製及焙炒後才會發出特殊的香味。

咖啡樹屬於熱帶產的常綠灌木，盛產於南美的巴西、哥倫比亞及非洲。在其葉腋處會生出櫻桃似的鮮紅果實，其果仁有2個成一組的，也有僅有1粒者，而咖啡即取此部份製成。

咖啡豆收成後，要先調製及焙炒後才會發出特殊的香味。

乾燥：酸味有別

咖啡豆的調製有兩種方式：一為乾燥法，一為濕式法。乾燥法為原始的方式，將咖啡果實平鋪地上曝曬15~40天，再去除外皮。濕式法則是將果實放入水槽洗滌後，再脫去外皮後，發酵1~2天，然後再乾燥。濕式法因發酵過，所以酸味較重，但適於大量生產，而乾燥法的咖啡豆外觀較不漂亮，但風味佳。

經乾燥後的咖啡稱為青咖啡，必須

再焙炒後，才能產生香氣。香氣來源包括醣類的褐變，以及脂肪斷裂所造成的

焙炒的程度由淺炒至深炒可分為若干級，與味道有關。淺炒時酸味較強，因為成分中仍還有大量的有機酸，而深炒則因產生焦化作用，所以苦味較重，且顏色較深。

沖泡：影響風味

焙炒好的咖啡豆，必須再磨碎，以增加表面積，使內容物可充分地溶出。且磨碎最好在飲用前再進行，以保留咖啡的香氣，同時，磨碎粒度的大小，與咖啡的香味及製備方式有關。

磨碎過的咖啡豆，由於表面積增加，使得香味容易揮發，且油脂容易氧化，因此不宜儲藏過久。所以最好自己有磨豆機，購買整粒咖啡豆自行輾磨。而

咖啡豆最好在飲用前才磨碎，以保留咖啡的香氣。(林嵩展攝)



咖啡、茶、牛奶、果汁、汽水、咖啡、茶、牛奶、果汁、汽水



輾磨好的咖啡豆，若未用完，則要包好放入低溫下保存。

調配：豐富味道

一般咖啡豆的輾磨程度分三種：細磨、中磨、粗磨。要依不同的沖泡方式選擇輾磨程度：如虹吸法用細磨，滴漏法用中磨，滲濾及煮沸法用粗磨。

虹吸法要使用特殊容器，即上下兩個並排的圓瓶，中央放置一根虹吸管。將咖啡粉置於上層，沸水放在下層，將水煮沸後，自然上升到上層與咖啡粉混合。而當將熱源移走後，由於下層的氣壓變低，於是咖啡液便自動再流回下層，便可飲用。

滴漏法則使用滴漏器，其分三部分：下為接咖啡的容器，中層放咖啡粉，最上層放熱水。將沸水倒入上層容器，沸水可經由各層間的小孔，逐漸將咖啡內容物萃取出來而滴到最下層中。

滲濾法則要用滲濾器。其原理與虹吸法相同，即上下兩層，上層放咖啡粉，下層放沸水，水藉由兩層間的管子上升。但其在最上層的底部有許多小孔，咖啡液即經由此小孔滴回熱水中，使水一直循環。

以滲濾法製得的咖啡，由於溫度較高，所以比滴濾法的咖啡苦，而風味物

質的流失却多，使風味較淡。同時，可隨加熱時間增長，使咖啡愈濃。

營養：菸鹼酸0.5mg／杯

除了沖泡方式，咖啡豆本身的調配更是一大學問，因為各種咖啡豆有不同的風味，常用的單品咖啡包括摩卡、藍山等。但單一咖啡的味道較單調，所以通常咖啡都是取幾種配合，以使味道調和。

近年來，由於人們習慣於快速，方便的產品，使即溶咖啡的銷路直線上升。即溶咖啡是將咖啡豆以熱水將可溶物浸出，予以乾燥即成。其歷史甚至可追溯到16世紀。

在以往，噴霧乾燥為製造即溶咖啡的主要方法，但由於乾燥處理上有加熱的步驟，仍會有風味的喪失。因此，近年來有用冷凍乾燥的方式製造高品質的即溶咖啡者。由於冷凍乾燥的加熱程度不大，所以能保留較多的風味。

而早期即溶咖啡，由於顆粒太小，溶在水中後易互相結成塊，反而使表面積減小，不易溶解。現在，多將乾燥後的咖啡粉略加潤濕使聚成小粒，再加以乾燥，如此，當其溶在水中時，表面積較大，便容易溶解了。

一般飲用咖啡的成分，包括單寧、咖啡因、蛋白質、脂肪、焦糖等，但總固形物大約只有0.5%左右。單寧與咖啡的顏色及味道有關。

至於咖啡的香味，是由漂木酸及咖啡精油所形成，漂木酸由單寧而來，而咖啡精油則為焙炒時，脂肪斷裂及醣類褐變所生成的，因此，青咖啡缺乏此種香味。

咖啡本身並無多少營養價值，值得一提的，其含有一種胡蘆巴鹼，在焙炒時，可轉變成菸鹼酸，其含量每杯咖啡約為0.5mg。