

## La quintessence de l'arôme des cafés solubles

**Lyophilisation, atomisation et agglomération. Telles sont les technologies de déshydratation utilisées par la société Deutsche Extrakt Kaffee GmbH pour conférer à son café instantané toute la saveur d'un café fraîchement torréfié. Quelle que soit la technologie utilisée, il est essentiel de surveiller la teneur en eau. Les instruments METTLER TOLEDO permettent de veiller à ce que la teneur en eau soit située entre 2 et 5 %, de manière que le café soit riche en arômes tout en étant conforme à la législation.**

### Contrôle de procédé avec dessiccateurs halogènes

Deutsche Extrakt Kaffee GmbH (DEK) est spécialisée dans le café soluble. Elle élabore divers mélanges et différentes qualités destinés au marché allemand de la vente de détail. Son site de production de café moulu, situé à Berlin, tourne 24 h/24 h, dans le respect des normes ISO 9001 et HACCP. Il s'agit de transformer un extrait concentré de café en une poudre soluble stable, soit par lyophilisation, soit par atomisation. La phase suivante consiste à agglomérer la fine poudre issue de l'atomisation pour obtenir des granules. Tout au long de ces procédés, la teneur en eau est contrôlée toutes les 30

minutes, à l'aide de dessiccateurs halogènes robustes et conviviaux METTLER TOLEDO, conçus pour fonctionner 24 h/24 h, 7 j/7 j dans des environnements de production. L'obtention des données en temps réel permet à l'opérateur de maîtriser la dessiccation en adaptant immédiatement les paramètres du procédé si la teneur en eau doit être ajustée.

### Le HR83 pour le contrôle final et la validation des lots

Chaque lot de production validé par le laboratoire de CQ s'accompagne d'un rapport d'analyse de la teneur en eau effectuée avec le dessiccateur halogène HR83, qui atteste que le taux d'humidité est bien conforme

à l'intervalle de 3,5 à 4,6 % stipulé par le service Qualité de DEK. Cet intervalle est inférieur à la teneur maximale en eau de 5 % définie par la législation et supérieur à 2 %, pour que le café développe pleinement ses arômes. Il est régulièrement fait appel à la méthode de référence de titrage Karl Fischer pour contrôler que tous les dessiccateurs halogènes utilisés dans l'environnement de production comme dans les laboratoires fonctionnent parfaitement. Une grande précision est nécessaire pour obtenir un café avec une teneur en eau suffisante pour dégager la quintessence des arômes tout en étant conforme au seuil défini par la législation.

► [www.mt.com/moisture](http://www.mt.com/moisture)



Dessiccateur halogène HR83

