

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

[zapisz się](#)



[Strona główna](#) > [Start](#)

Grzyby mogą decydować o smaku kawy

Smak i aromat napoju zależą oczywiście w dużej mierze od cech ziarna kawowego. Jednak także naturalnie występujące na plantacjach mikroskopijne grzyby mają swój udział w tym, co czujemy, pijąc gorący napar - twierdzi Taniwaki. Grzyby te w naturalny sposób przerastają ziarna kawy. Ich obecność zależy od regionalnych cech upraw, np. rodzaju gleby, klimatu czy wilgotności.

Badaczka i jej zespół analizują występowanie określonych gatunków grzybów w nasionach kawy, porównując z jej smakiem. W tym celu zbierają surowe ziarna z brazylijskich farm w San Paulo i Minas Gerais, później dezynfekują je, przez kilka dni ogrzewają, po czym izolują grzyby.

Później naukowcy przystępują do najprzyjemniejszej części eksperymentu. Prażą ziarna, mielą, parzą i piją napój z poszczególnych próbek, oceniając je pod kątem aromatu, kwasowości, goryczy i słodczy, mocy oraz wrażenia ogólnego.

Ustalili już m.in., że z grzybami wiążą się towarzyszące kawie wonie kwiatowe, cytrynowe, karmelowe, a nawet przypominające czekoladę i pieczywo.

Grzyby nadające kawie przyjemny posmak nie są szkodliwe. Inne mogą być toksyczne, często nadają

kawie nieprzyjemną woń - czegoś zjełczałego bądź sfermentowanego, dymu lub drewna.

Taniwaki skupia się obecnie na wyizolowaniu różnych odmian mikroskopijnych grzybów i bada ich biologię. Niewykluczone, że wiedza ta przyda się do naturalnej produkcji kaw smakowych. Obecnie różne gatunki i odmiany grzybów, np. pleśni i drożdży, wykorzystuje się w winiarstwie i serowarstwie, do uzyskiwania specyficznych aromatów produktów.

[PAP](#)

Skomentuj na forum

<https://laboratoria.net/home/10917.html>

Informacje dnia: [Rzucanie palenia w ujęciu evidence-based Drzwi do realizacji technologicznych marzeń w Polsce](#) [Szczepionka przeciw półpaścowi znacząco obniża ryzyko demencji](#) [Korzystanie z social mediów zakłóca koncentrację uwagi u dzieci](#) [Mieszanka trzech składników odżywczych łagodzi objawy autyzmu u myszy](#) [Kosmiczna latarnia w odległej małej galaktyce](#) [Rzucanie palenia w ujęciu evidence-based Drzwi do realizacji technologicznych marzeń w Polsce](#) [Szczepionka przeciw półpaścowi znacząco obniża ryzyko demencji](#) [Korzystanie z social mediów zakłóca koncentrację uwagi u dzieci](#) [Mieszanka trzech składników odżywczych łagodzi objawy autyzmu u myszy](#) [Kosmiczna latarnia w odległej małej galaktyce](#)

Partnerzy