

Die Farbe von **Kaffee** messen.

D25[®] NC

Das HunterLab D25[®] NC ermittelt:

- Kaffeefarbskalen (HCCI, SCAA Nummer, SCAA Röstgrad)
- Standardwerte zur Qualitätskontrolle und zum Farbvergleich gegen Fremdmuster
- Pass/Fail Toleranzen
- Farbskalen CIE (XYZ, Hunter Lab, CIE L*a*b*, CIE LCh, Yxy, u. a.)



Zuverlässige Bestimmung von Farbe und Röstgrad

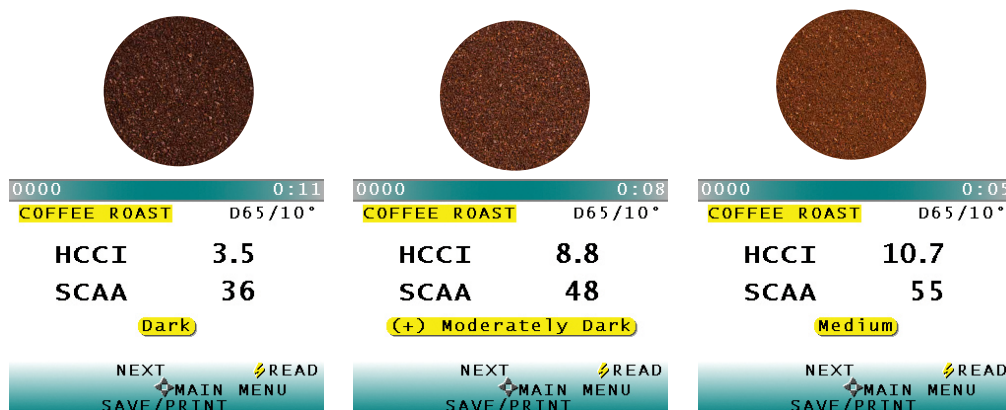
Für eine objektive, reproduzierbare und kommunizierbare Bewertung der Röstgrade benötigen Produzenten und Kaffeeröster eindeutige und belastbare Zahlwerte. Tendiert die Farbe von gemahltem Kaffee mehr ins Blaue oder Graue oder doch eher ins Braune oder ist die Kaffeebohne im Röstprozess noch bläulich oder schon grünlich? Dies zu beurteilen ist für das menschliche Auge eine nahezu unmögliche Aufgabe. Farbton, Intensität und Helligkeit machen die Identifikation von Farbe komplex und extrem schwierig.

Von der Bohne zum gerösteten Kaffee

Während des Röstprozesses werden die chemischen und physikalischen Eigenschaften der Bohne verändert. Die damit einhergehende Veränderung der Farbe ist eine Herausforderung für die Qualitätskontrolle oder Produktentwicklung eines jeden Kaffeeproduzenten. Die Farbveränderungen bei bestimmten Temperaturen oder Heizzyklen lassen sich mit Farbkarten oder Darstellungen am Bildschirm nicht zuverlässig beurteilen. Nur objektive Daten können den Endpunkt eines Röstprozesses definieren, bei dem die Bohne nicht zu hell oder zu dunkel ist. Gewöhnlich wird nach jedem Röstschritt eine Probe entnommen, gemahlen und in einer Küvette gemessen.

HunterLab D25[®] NC - berührungslose Farbmessung

Für die Messung von Kaffee mit dem D25[®] NC wird fein oder grob gemahlenes Pulver/Kaffeemehl oder ganze Kaffeebohnen in der Probenschale unterhalb des Sensors positioniert. Mit einem Knopfdruck erhält man in wenigen Augenblicken das Messergebnis auf dem farbigen Display. Die intuitiv bedienbare Software lässt vielfältige Konfigurationsmöglichkeiten zu. So lassen sich bis zu 250 Setups mit unterschiedlichen Parametern vorkonfigurieren.



Mit der integrierten Software im D25[®] NC lässt sich der Röstgrad exakt bestimmen.

Mit seiner großen Messfläche erstellt das D25[®] NC selbst bei unregelmässigen Proben einen Referenzwert mit dem sich Vergleichsmessungen erstellen lassen. Weiterhin ist der einfach auszuwechselnde Probenteller in der Handhabung von Vorteil. Das D25[®] NC misst die noch rohen, grünen Kaffeebohnen, ganze geröstete Bohnen und Mahlgut.