

Q U I M I C A   D E L   C A F E

## CAPITULOS

|      |   |    |
|------|---|----|
| I.   | LA COMPOSICION DE LOS GRANOS DE CAFE VERDE Y TOSTADO                        | 1  |
| II.  | PROPIEDADES QUIMICAS DEL CAFE   | 29 |
| III. | CONTENIDO EN CAFEINA DE UNA TAZA DE CAFE.                                   | 49 |
| IV.  | EL CARAMELO, UN COMPONENTE CLAVE DEL CAFE                                   | 51 |
| V.   | OTRO DOLOR DE CABEZA PARA LAS INDUSTRIAS DEL CAFE Y DEL TE                  | 54 |
| VI.  | LA QUIMICA DE LA EXTRACCION DEL CAFE CON RELACION A LOS POLISACARIDOS       | 57 |
| VII. | EVALUACION NUTRICIONAL DEL CAFE INCLUYENDO BIOENSAYO DE LA NIACINA          | 65 |
| VII. | ESTUDIO EN HUMANOS DE LA DISPONIBILIDAD BIOLOGICA DE LA NIACINA EN EL CAFE. | 67 |
| IX.  | ESTUDIO CROMATOGRAFICO DE ALGUNOS DE LOS COMPUESTOS DEL CAFE TOSTADO        | 68 |
| X.   | ANALISIS DE LOS CONSTITUYENTES VOLATILES DEL CAFE                           | 69 |