

ESTUDIO CROMATOGRÁFICO DE ALGUNOS DE LOS COMPUESTOS
DEL CAFÉ TOSTADO.

Por : Robert L.C. and F.E. Deathergue

Publicación No. 26 de 1.968 del CBC.

Desde el punto de vista del consumidor el sabor es factor más importante
en la bebida del café

AFECTAN EL SABOR	Calidad del café verde
	Cuidado del café en su manipulación
	manera de tostarlo
	Molido
	Almacenamiento
	Método de Preparación de la bebida
	Manipulación de la bebida

COMPUESTOS RESPONSABLES DEL SABOR	Nativos
	Formados en el proceso de tosti6n