

Die Farbe von **Kaffee** messen.

Aeros[®]

Das HunterLab Aeros[®] 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 Zahlenwerte. Tendiert die Farbe von gemahlenem Kaffee mehr ins Blaue oder Graue, oder doch eher ins Braune? Oder ist die Kaffeebohne im Röstprozess noch bläulich oder schon gräulich? Dies zu beurteilen ist für das menschliche Auge eine nahezu unmögliche Aufgabe. Farbton, Intensität und Helligkeit machen die Identifikation von Farbe sehr 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 und 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 Aeros® - berührungslose Farbmessung

Für die Messung von Kaffee mit dem Aeros® 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 Display. Die intuitiv bedienbare Software **EasyMatch® QC Essentials** lässt vielfältige Konfigurationsmöglichkeiten zu. Farbort, Farbraum und Trends können visualisiert und individuell konfiguriert werden. Die Ergebnisse lassen sich direkt per E-Mail versenden, in vorhandene Labornetzwerke übertragen oder über eine USB-Schnittstelle auf ein externes Medium speichern bzw. ausdrucken. In der internen Datenbank ist es möglich bis zu 500.000 Messungen abzuspeichern, darauf zurückzugreifen und diese zu vergleichen.



Name	L*	a*	b*	dE*	BCAA
Standard_20171017155246	15.70	7.28	7.95		35.30
Sample	18.85	7.29	8.89	3.29	42.15
Sample	18.95	7.27	8.85	3.38	42.37
Sample	18.95	7.26	8.83	3.37	42.36
Sample	15.67	7.27	7.94	0.03	35.25
Sample	15.66	7.26	7.95	0.04	35.21
Sample	15.70	7.28	7.98	0.03	35.31



Ob Kaffeepulver oder ganze Bohnen mit der integrierten Software des Aeros® lässt sich die Farbe exakt bestimmen.

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