

〔目的〕日常的に飲用されているコーヒーは、生豆を焙煎し、粉体化し、約90℃前後の熱水によつて抽出する。この際、コーヒー豆に含まれるシルバースキンを焙煎・粉体化する折に除去することにより、コーヒーの味がよくなると伝えられている。然しながら、このシルバースキンの含まれたコーヒ焙煎粉体とそれを除いたコーヒ焙煎粉体の抽出液の味覚の差を、シルバースキン自体の成分と照応しつつ比較した研究例は多くない。演者らは、この点に着目し、一般分析・官能検査(味覚) pHを調べ、シルバースキンの有無に伴なう品質の評価を検討する目的をもつて、本実験を試みた。

〔方法〕標本はケニヤ産コーヒー生豆を用い、アドバンス社製小型自動焙煎機によつて焙煎し、同社製のウインドミル(手動式)によつて粉体化した。本法によつて得られたシルバースキンは、標本生豆重量の約0.3%前後である。これら試料を生豆・ミディアムロースト豆・除いたシルバースキン100g(各々)をAOAC法にて水分(常圧乾燥法)カフェイン(無水物として)、クロロゲン酸を定量した。味覚とpHについては飲用状態において測定した。

〔結果〕ケニヤ産コーヒー生豆を焙煎したもの・生豆・シルバースキンの分析値は表の如くで

試料の名称	水分	無水カフェイン	クロロゲン酸
ケニヤ産コーヒー生豆	10.5%	1.0%	6.2%
同・ミディアム焙煎豆	1.7%	1.2%	3.8%
同・シルバースキン	5.8%	0.78%	0.1%以下

あり、味覚検査の要ではシルバースキン除去コーヒーの味が淡白と称した者がほとんどで、これは含まれるカフェインの故であらう。