

กลิ่นของกาแฟ

ที่มาของกลิ่น

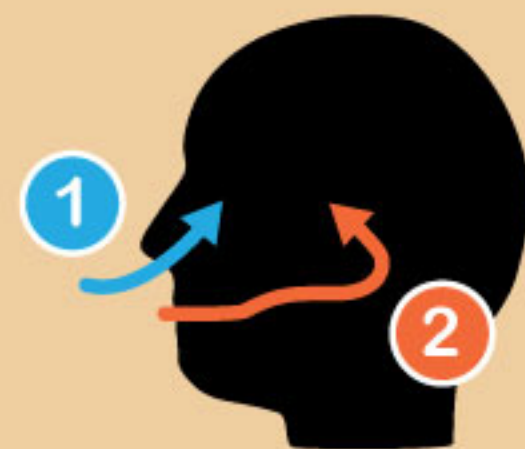
กลิ่นของกาแฟนั้นเกิดขึ้นจาก
สารประกอบอินทรีย์ระเหยง่ายหลายชนิด
(volatile organic compounds)



รายชื่อสารประกอบที่ค้นพบในกาแฟนั้นเพิ่มขึ้นทุกๆปี
เพราะเทคโนโลยีที่ทันสมัยและแม่นยำขึ้น
โดยปัจจุบันมีการค้นพบสารประกอบเหล่านี้กว่า 800 ชนิด



การรับรู้กลิ่นของกาแฟ

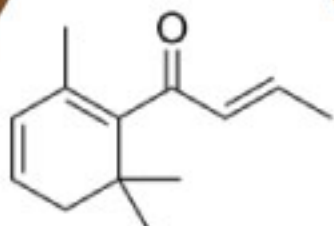


- 1 ก่อนการดื่มกาแฟ ผ่านทางการสูดดมกลิ่นทางจมูก (orthonasal pathway)
- 2 ระหว่างการดื่มกาแฟ ผ่านทางช่องปากขึ้นไปยังโพรงจมูก (retronasal route)

ตัวอย่างของสารประกอบอะโรมาติกและลักษณะกลิ่นที่พบในกาแฟ



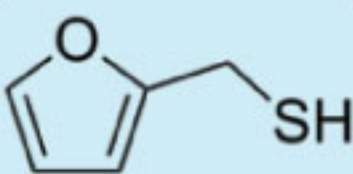
กลิ่นหอมน้ำผึ้ง



Damascenone



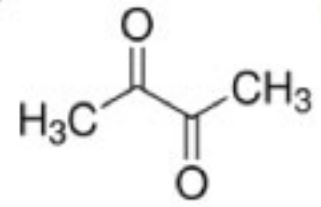
กลิ่นหอมของการคั่วกาแฟ



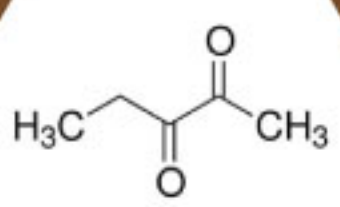
2-Furfurylthiol



กลิ่นหอมเนย

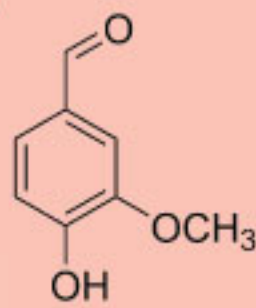


2,3-Butanedione



2,3-Pentanedione

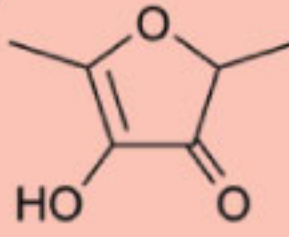
กลิ่นวานิลลา



Vanillin

NOTE

การสกัดหรือชงกาแฟด้วยวิธีต่างกัน จะทำให้ได้สารออกมาต่างกัน รสชาติและกลิ่นจึงต่างกันด้วยการชงกาแฟจึงเป็นศาสตร์และศิลป์อย่างหนึ่ง



Furaneol

กลิ่นคาราเมล

