

DIN 10764-4

ICS 67.140.20

**Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen –
Bestimmung des Massenverlusts von Kaffee-Extrakt –
Teil 4: Trockenschränkverfahren für löslichen Kaffee und
Kaffeespezialitäten bei Normaldruck (Routineverfahren)**

Analysis of coffee and coffee products –

Determination of loss in mass of soluble coffee –

Part 4: Method for soluble coffee and soluble coffee products by heating under
atmospheric pressure (routine method)

Analyse du café et des dérivés –

Détermination de la perte de masse pour café soluble –

Partie 4: Méthode par séchage pour café soluble et mélanges dérivés (méthode routine)

Gesamtumfang 8 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Kurzbeschreibung	3
3 Geräte.....	4
4 Probenahme	4
5 Durchführung.....	5
6 Auswertung	5
7 Präzision des Verfahrens.....	5
8 Untersuchungsbericht	6
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse.....	7
Literaturhinweise	8

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitsausschuss „Kaffee“, nach der Anregung durch eine polnische Norm PN-A-79011-3:1998 erarbeitet und in einem umfangreichen Ringversuch erprobt.

Sie enthält ein mit einfachen Geräten handhabbares Routineverfahren, das allerdings in Präzision und Richtigkeit dem Referenzverfahren DIN 10772-2 nachsteht.

DIN 10764 *Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen — Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt besteht aus:*

- *Teil 2: Vakuum-Trockenschrank-Verfahren (Routineverfahren)*
- *Teil 3: Seesand-Verfahren*
- *Teil 4: Trockenschrankverfahren für löslichen Kaffee und Kaffeespezialitäten bei Normaldruck (Routineverfahren)*

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt ein Verfahren zur Bestimmung des Massenverlusts von Kaffee-Extrakt durch Trocknung bei Normaldruck fest.

Die Bestimmung des Massenverlusts (Feuchtegehaltes) nach dieser Norm kann für pulverförmigen koffeinhaltigen und entkoffeinierten (koffeinfreien) Kaffee-Extrakt angewendet werden.

Unter Kaffee-Extrakten im Sinne dieser Norm werden auch agglomerierte und gefriergetrocknete Kaffee-Extrakte verstanden.

Das Verfahren ist nicht für flüssige oder pastöse Kaffee-Extrakte geeignet.

2 Kurzbeschreibung

Der Kaffee-Extrakt zur Untersuchung wird bei 95 °C im Trockenschrank ohne Ventilation getrocknet.

Der Massenverlust durch die Trocknung kann als Grobmaß des Feuchtegehalts gelten.

ANMERKUNG Bei der Bestimmung werden durch den Trocknungsvorgang auch je nach Produkt flüchtige Aromaanteile miterfasst.