

## IL CAFFÈ DECERATO

*Tiziana Cvitan*

Se la caffeina è il componente più noto, nel caffè ci sono anche altre sostanze tra cui le "cere", presenti sulla parte corticale del chicco e che rappresentano lo 0.2% - 0.3% dei lipidi totali presenti nel caffè. Studi (1) sulla composizione delle cere del caffè verde Arabica (dal 1966 in poi) hanno isolato e identificato tre acidi carbonici 5-idrossi-triptamidi (C-5-HT). Le cere risultano essere "sostanze irritanti" a livello della mucosa gastrica in quanto possono recare disturbi digestivi in soggetti particolarmente sensibili o nei forti consumatori. Il motivo della loro scarsa digeribilità è dovuta al fatto che queste sostanze diventano solubili attorno ai 65°C e quindi risultano difficilmente assimilabili dal corpo umano in fase digestiva.

Sempre sulla base di studi recenti<sup>(1)</sup>, si è scoperto che il contenuto di cere nella specie Arabica varia tra i 500/2370 mg/kg mentre nella specie Robusta è più basso (tra 565/1120 mg/kg). Nei caffè stoccati per 30 anni, il contenuto varia dai 30 ai 625 mg/kg.

Tuttavia, in fase di tostatura esse vengono parzialmente decomposte fino a raggiungere un contenuto che varia da 600 a 1000 mg/kg.

Per eliminare le cere contenute nel caffè può essere utilizzato esclusivamente un solvente organico, il diclorometano, avente le caratteristiche chimico-fisiche e di purezza indicate nell'allegato al D.M. 22 giugno 1983, decreto che regola la produzione e il commercio del caffè decerato. Come previsto dalla normativa vigente, il prodotto posto in commercio deve avere i seguenti requisiti:

- non deve contenere più di 250 p.p.m. di prodotti cerosi (espressi come 5-idrossi-triptamidi);
- il residuo del diclorometano impiegato, espresso come cloro, non deve superare le 2 p.p.m., secondo il metodo ufficiale di analisi pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 69 dell'11 marzo 1983;



## PROFESSIONISTI DEL CAFFÈ

- l'umidità non deve superare nel caffè crudo il valore dell'11% del prodotto (tale valore va inteso come perdita di peso registrato a 100° C dopo 6 ore) e il 5% del peso del prodotto nel caffè torrefatto (tale valore va inteso come perdita di peso registrato a 100° C dopo 6 ore);
- il prodotto deve essere posto in commercio con la denominazione a caratteri ben visibili e indelebili: "caffè decerato". Inoltre, sull'etichetta deve essere indicato il tenore di umidità e deve essere riportata la dicitura: "contenuto in cere del prodotto non superiore al 30% di quello originario".

Tutto il decaffeinato Demus è anche decerato: il solvente da noi utilizzato estrae, assieme alla caffeina, le cere del caffè che ricoprono il chicco verde; tuttavia ne va verificata la conseguente conformità con l'opportuna analisi. Il caffè decaffeinato col nostro metodo, neutralizzando gli effetti indesiderati delle cere, risulterà pertanto più leggero e digeribile. Demus è anche in grado di fornire la sola deceratura, poiché il trattamento utilizzato, seppur comparabile a quello di decaffeinizzazione, mantiene tuttavia nel caffè trattato buona parte del contenuto di caffeina. Le prospettive e le opportunità di crescita del caffè sottoposto a deceratura sono interessanti sia per lo



