



El Café soluble

El café soluble representa actualmente un tercio del consumo total de café en el mundo. Sabido es que no puede igualar ni en sabor ni en aroma a un café fresco recién hecho pero su fácil preparación lo hace un producto muy atractivo.

El primer café soluble fue inventado en 1901 por un químico japonés-americano afincado en Chicago llamado Satori Kato. Su comercialización, sin embargo, no llegó hasta unos años después y no a cargo de este, su primer inventor, sino de otro químico,

esta vez un británico que vivía en Guatemala llamado George Constant Washington. El descubrimiento lo hizo cuando estaba en su jardín esperando a su esposa para tomar café. La espera se hizo un poco larga y George se percató de que en el pico de la cafetera de plata en la que había preparado el café y debido posiblemente a la condensación se había formado un polvo muy fino. Este hecho despertó su curiosidad y después de investigar durante algún tiempo, por fin en 1906 logró hacer la primera producción de café soluble poniendo el invento a la venta en 1909.

En 1930, el gobierno de Brasil se puso en contacto con Nestlé para poder producir café soluble y de esta manera, en años de buenas cosechas, poder regular las acumulaciones y evitar, así, la caída de precios del mercado, y es que una buena cosecha o una helada en Brasil tenía y tiene inmediatamente consecuencias en los precios del café en el mercado mundial.

Después de ocho años de investigación se consiguió un polvo de café que al ponerlo en contacto con el agua caliente se disolvía y mantenía un buen gusto a café.

Durante la segunda guerra mundial, los soldados americanos tenían siempre en su ración diaria un sobre de café soluble. Este hecho fue determinante para la difusión de este tipo de café en Europa y sobretodo en los Estados Unidos, donde muchos de los soldados que regresaron a casa continuaron utilizando este tipo de café.

Expansión del Consumo

Si al principio, el café soluble respondió a una necesidad económica, en la actualidad y debido a sus cualidades y a las indiscutibles ventajas que ofrece, su consumo ha alcanzado una extraordinaria difusión y un creciente éxito. Actualmente, el consumo de este tipo de café se estima en un tercio del consumo total mundial.

Se da la circunstancia, además, que el café soluble ha contribuido al desarrollo del consumo del Café en ciertos países tradicionalmente bebedores de té, como es el caso de Japón o Gran Bretaña, país, este último, máximo consumidor europeo de este tipo de café. Concretamente en Gran Bretaña, el 90% del café consumido es del tipo soluble.





Poco a poco, casi todos los fabricantes han iniciado procesos de producción propios de café soluble, de modo que actualmente es posible encontrar en el mercado distintas marcas y distintas variedades, en respuesta a las diferentes preferencias de los consumidores. Paralelamente a esta diversificación de la producción de café soluble, los fabricantes no han dejado de investigar y aplicar cuantos avances les ha ofrecido la moderna tecnología para mejorar el producto final y para que este conserve, hasta el momento de su consumo, los más penetrantes y sutiles aromas de los granos utilizados para su preparación.

La Fabricación del Café Soluble

Existen dos procesos para la fabricación del café soluble. El sistema llamado spray dry o deshidratado y el sistema freeze dry o liofilizado.

Sistema spray dry o deshidratado

La mezcla del café verde- Al igual que en el café regular, la mezcla en verde está en función del producto que queramos obtener al final. Los cafés robustas tienen una mayor cantidad de componentes solubles y cafeína y una tendencia mejor que los arábicas en la disolución de las celdas.

El tueste.- El tiempo de tueste y el color tienen una influencia importante en el gusto del producto en función del tiempo de tueste y sobretodo del color de tueste. Los tuestes más oscuros favorecen la creación de aceites y grasas y por lo tanto a la retención de los aromas. También tienen influencia en el rendimiento de la extracción.

La molturación.- La molturación es más gruesa que las que se utilizan en la preparación del café en el hogar. Es muy importante que las partículas sean lo más uniforme posibles.

La extracción.- La extracción es la parte de mayor influencia en la calidad del producto. Esta preparación se hace dentro de una batería de cilindros verticales en la que se pone el café una vez ya molido y se hace circular agua caliente a baja presión. Puede hacerse con



rece el apelmotonamiento de las mismas formando otras partículas de mayor tamaño.

El envasado.- Bien sea en spray dry o en aglomerado el producto final se envasa habitualmente en jarras de vidrio y cerrado herméticamente para evitar la entrada de oxígeno y humedad en el producto que como ya es conocido es muy higroscópico.

La preparación.- Generalmente el soluble se emplea para la preparación del desayuno y en su mayoría con leche. No tiene influencia en el gusto final el orden de la preparación si primero el soluble o primero la leche pero si tiene influencia en la disolución. Si primero ponemos el café soluble y después la leche o el agua el soluble se disuelve más fácilmente. La temperatura del agua o la leche si tiene importancia en la disolución del producto. Entre 75 y 80 ° favorecemos esta disolución y la formación de la crema en los solubles preparados para hacerla.

Sistema freeze dry o liofilizado

En fechas relativamente recientes se ha empezado a comercializar el polvo de café obtenido por el procedimiento de liofilizado, un proceso que utiliza el frío y con el que se consiguen los mejores resultados en cuanto a sabor se refiere.

El sistema freeze dry se basa en la congelación a - 50°C del café líquido. Con los aportes de las calorías necesarias se provoca el fenómeno de la liofilización, que consiste en el paso del estado líquido a vapor, sin fundir el líquido previamente y conservando las pequeñas partículas sólidas de café obteniendo, gran parte de los aromas gracias a la prácticamente nula evaporación de estos durante el proceso. (A consecuencia de la complejidad de este proceso de liofilización y del creciente éxito del café liofilizado en el mercado, en nuestro próximo número dedicaremos un completo artículo a este tema).

Todos los cafés solubles, al haberse elaborado mediante un proceso de deshidratación, constituyen un producto con poca humedad y para cuya correcta conservación es preciso mantener en recipientes herméticamente cerrados.

A este café en polvo, obtenido por cualquiera de los dos procedimientos, únicamente bastará añadir agua para obtener de nuevo la infusión con todas las características de aroma y sabor perfectamente conservadas.

Mercado mundial de café soluble

En los últimos años, los países productores de café han incrementado notablemente sus partidas dedicadas a la

o sin recuperación posterior de los aromas. Esta separación de los aromas se hace con un sistema de destilación y posteriormente estos aromas se incorporan al café soluble. Las variaciones en la extracción pueden también venir dadas por las diferencias en la temperatura del agua circulante y por la cantidad de la extracción final del producto.

El secado.- El secado del producto se hace en una torre de deshidratación en la que se inyecta el café ya extraído en forma de una ducha muy fina. Estas finas gotas al contacto con el vapor van secándose hasta llegar a la parte inferior de la torre humedad inferior al 5%. Después de un cierto tiempo de enfriado estas partículas ya están aptas para el envasado o bien para la aglomeración. En general estas partículas no son uniformes y el grosor de las paredes es variable en función de las temperaturas aplicadas, teniendo influencia en la disolución del producto.

El aglomerado.- La ligera humidificación de las partículas de spray dry favo-

Ventas de café en el canal alimentación

	Miles de litros		Millones de pesetas	
	TAM FM'00	TAM FM'01	TAM FM'00	TAM FM'01
Total café instantáneo + mezcla	7.538,7	7.848,2	25.974	26.580
Total café instantáneo	91,0%	88,7%	93,4%	92,1%
Natural	50,3%	48,5%	47,2%	46,3%
Descafeinado	40,7%	40,2%	46,2%	45,9%
Mezcla	9,0%	11,3%	6,6%	7,9%

Fuente: ACNielsen

fabricación de café soluble. Colombia, por ejemplo, ha destinado en las últimas campañas alrededor de 20.000 toneladas de café a la elaboración de soluble, cuando en 1990 esta partida a duras penas llegaba a las 12.000 toneladas. Este incremento ha sido similar en el resto de países productores que ven en este tipo de café un buen mercado, más si tenemos en cuenta, que nuevas modalidades de soluble, como por ejemplo, el cappuccino están obteniendo notable éxito en los países europeos y en Japón. Así mismo, el mercado ruso ha aceptado de buen grado este tipo de café, prácticamente nuevo para ellos, si tenemos en cuenta que el soluble no entró en este mercado hasta hace poco menos de diez años. La buena marcha del mercado norteamericano del café soluble es otro buen síntoma de las extraordinarias expectativas de futuro que tiene este tipo de café. Según los expertos, en este país en especial, el consumo de café soluble seguirá aumentando, no solo en forma de infusión, sino como "ingrediente" en la elaboración de otros productos -helados, cremas,...- así como en la fabricación de "café" con esencias -café al chocolate, con frambuesas, naranja,...-.

Consumo y mercado del café soluble en España (segmento hogar)

El consumo del café soluble puro en España (no incluye mezclas) es de 6.641 Tms o lo que es lo mismo de



Mercado mundial del Café Soluble

País de origen	Sacos de 60 Kg
Brasil	2.800.000
México	950.000
Colombia	670.000
Costa de Ivoire	390.000
Otros	950.000
Total	5.760.000

Países consumidores	Sacos de 60 kg
Comunidad europea	4.300.000
USA	2.080.000
Japón	1.950.000
Suiza	220.000
Australia	560.000
Corea del Sur	260.000
Otros	430.000

0.170 Kgs por año y habitante. De estas toneladas el 55 % es de café soluble natural y el 45 % de café descafeinado.

La estimación de consumo por taza de café es de 2 grs. en el área de hostelería y de 2.5 a 3 grs. en el hogar. La mayor o menor dosificación está en función del tamaño de la taza que se usa en el desayuno.

La distribución por consumo según edades es la siguiente:

MENOS DE 35 AÑOS	24 %
DE 35 A 49 AÑOS.....	30 %
DE 59 A 64 AÑOS	21 %
DE 65 Y MAS AÑOS	25 %

Por grupos de consumo:

ENTRE 1 Y 2 PERSONAS	41 %
3 PERSONAS	21 %
4 PERSONAS	23 %
5 O MAS	15 %

El café soluble se comercializa prácticamente en todo el mundo y en algunos países como Inglaterra, Australia, Rusia, Chile y la mayoría de los países árabes supera al consumo del café regular.

Josep Rovira (Sara Lee)