

# Otros tipos de café

*Numerosos lectores conocen ya los diferentes tipos de cafés en grano o molidos y seguramente también los cafés solubles y descafeinados, pero posiblemente solo unos cuantos han oído hablar de otros tipos de café como el líquido congelado y los cafés aromatizados. En este artículo nos acercaremos a todos ellos, explicaremos que proceso se sigue para su elaboración y cual es la mejor forma de degustarlos.*

## Café descafeinado

Empezaremos por el café descafeinado, que podemos encontrar en el mercado tanto tostado, en grano o molido, como en formato soluble, de este último hablaremos en el apartado siguiente.

Para explicar que es el café descafeinado, lo primero será definir la cafeína, uno de los componentes específicos del café, perteneciente al grupo de los alcaloides y que en este tipo de cafés aparece en menor proporción que en el resto. Los alcaloides son funcionalmente activos y por lo tanto reaccionan dentro del cuerpo humano.

La cafeína es muy soluble en el agua y se extrae rápidamente durante la preparación del café. El principal efecto de la cafeína es la estimulación del sistema nervioso lo que provoca que al mismo tiempo se estimule

también la actividad intelectual y disminuya la fatiga. En algunos casos puede producir retrasos en el sueño.

La cafeína pura tiene un sabor muy amargo y por tanto ejerce cierta influencia sobre el gusto final del café, sin que por ello debamos conferirle toda la responsabilidad del sabor amargo de la taza. Aunque sí es verdad que los cafés robustas, con un contenido de cafeína algo superior al 2 %, tienen un sabor más amargo que los arábicas que no sobrepasan el 1,3 %.

Los cafés descafeinados tienen una regulación específica y no pueden contener más de un 0,12 % de cafeína. La eliminación de la cafeína se realiza sobre el café verde en grano. Existen diversos sistemas de extracción, si bien el más extendido es el que emplea disolventes orgánicos que solubilizan la cafeína pero no afectan a los otros componentes del café. Algunos de los más utilizados son el Acetato de Etilo (AE) o el Cloruro de Metileno (DCM) -este solvente se recupera por destilación, siendo posible su reutilización-. Otros sistemas también corrientes son el lavado del café en mezclas de agua y carbón activo o de CO<sub>2</sub> en estado supercrítico. Cualquiera que sea el método empleado garantiza que el café una vez terminado el proceso tenga un contenido de cafeína inferior a 10 ppm y en el caso en que se ha empleado el sistema de disolventes orgánicos, los residuales de estos solventes son tan bajos que se necesitaría 1 millón de tazas de café para encontrar residual de solventes en la sangre.



Una vez descafeinados los granos, el proceso de blending y tueste es igual al del resto de cafés. Las diferencias más importantes que podemos encontrar en un café descafeinado respecto a su homónimo sin descafeinar es la pérdida de una pequeña parte de los aromas, un cuerpo más ligero y un poco más de acidez, si bien estas pérdidas pueden compensarse en parte con un tueste un poco más oscuro. A pesar de que hay una cierta leyenda entre los consumidores de considerar el café descafeinado de menor calidad que el normal, en una prueba a ciegas no es tan fácil encontrar grandes diferencias.

Actualmente se estima que el consumo de café descafeinado en el conjunto de los sectores de alimentación y hostelería se sitúa entorno al 17% del mercado de cafés. Si en el 2001 el canal alimentación consumió 13,33 TM de café descafeinado, hoy el consumo se sitúa entorno a las 20 Tm. En bares y restaurantes la taza sin cafeína también gana adeptos cada año que pasa y de 11,34 TM en el 2008 se ha pasado a cerca de las 14 TM.

Estos importantes crecimientos seguramente se deben al ritmo de vida actual en que el estrés es uno de los problemas más comunes y para el que sistemáticamente se recomienda la reducción del consumo de café. En la mayoría de ocasiones, sin embargo, esta recomendación no va acompañada de otra similar para muchas otras bebidas, o incluso grageas estimulantes o dietéticas cuyos niveles de cafeína también son significativos.

# Preparando café



y su sabor más fuerte, aunque también se pueden encontrar en el mercado cafés tipo liofilizado que recuerdan mucho más el gusto original del café tostado.

Según datos de la Federación Española del Café, el consumo de soluble en España está alrededor del 26 % en el café que se prepara en el hogar y en un 7 % en la hostelería. Estos porcentajes son en peso por lo que sería más correcto el tener estos datos tras pasados a tazas, lo cual es bastante complejo en cuanto al café en el hogar ya que la dosificación del producto es muy variable (desde 1,5 a 5gr. por dosis), en cambio en la hostelería el cálculo es mucho más fiable, ya que en su mayoría se prepara en sobrecitos de 2 g.

Aplicando para la hostelería esta estimación de los 2 g. para el soluble y también estimando 7 g. para la preparación del café regular llegaríamos a la conclusión aproximada de que el soluble descafeinado en sobre representa el 6% de la tazas que se toman en este sector.

## Café soluble

El café Soluble es un producto muy popular y de uso extendido en países como Inglaterra, Australia, Canadá, Emiratos Árabes y sur de Asia. Su descubrimiento data de 1906, pero su consumo a gran escala empezó durante la Segunda Guerra Mundial, gracias a su facilidad de preparación.

Para la producción de café soluble siempre se parte de café tostado. Este se muele con una granulometría bastante gruesa para poder extraer la mayor cantidad de sólidos solubles. Para conseguirlo se utiliza agua a alta temperatura y a presión, con lo que se obtiene una extracción líquida, la cual es sometida posteriormente a un sistema de desecación que da lugar al producto soluble instantáneo.

Hay dos sistemas de secado del café líquido para convertirlo en café soluble. El más empleado es el llamado Spray Dry, secado con vapor. El otro es el método de liofilización o Freeze Dry, secado por congelación, que se empezó a utilizar en los años 60 del siglo pasado. La diferencia fundamental entre ambos sistemas es que en el proceso de secado por liofilización no se somete el extracto de café a una agresión térmica tan alta.

Las preferencias de los consumidores por este producto se decantan mayoritariamente por su comodidad a la hora de su

preparación, ya que solo añadiendo una cucharada a la leche o al agua caliente, se obtiene inmediatamente un café o café con leche. La calidad de este producto depende de varios factores como el blend o mezcla de café verde, el tiempo y color de tueste, el sistema que se usa para obtener el café soluble y la dosificación.

El consumo en España es mayoritariamente del tipo spray dry, en partículas o aglomerado, seguramente por su precio más bajo

## Café líquido concentrado

Este tipo de café desconocido en el segmento de alimentación o café en el hogar, tiene su espacio en el mercado de la Hostelería, dada su practicidad y rapidez en la preparación del café.

La producción es parecida en la primera fase a la del soluble, pero en lugar de secar completamente el producto, se extrae tan solo una parte del agua, con lo que sufre menos agresiones que el soluble en su elaboración total. Al líquido, una vez filtrado, se le extraen los aromas y



acto seguido se procede a su concentración. Llegados a este punto, se le agregan los aromas extraídos anteriormente y se procede a su envasado en unos paquetes de plástico que tienen una válvula dosificadora regulable y que sirven para dosificar posteriormente el producto. Una vez envasado se congela a menos 18º y se mantiene esta temperatura en todo su ciclo logístico hasta 4 días antes de su preparación. El pack se coloca en la nevera y pierde su congelación, con lo que el producto queda apto para su consumo. El resultado es una taza que conserva más cantidad de aromas y sabores del café original.

Para la preparación es necesaria una máquina especialmente diseñada para ello. En una parte de este equipo se coloca el paquete de café líquido con su válvula electrónica y en otra, la leche y/o el agua para el caso de que se quiera tomar un café solo. La válvula dosifica la cantidad necesaria de concentrado en el vaso y por otra salida se regula la cantidad de leche o de agua.

La gran ventaja de este tipo de café es la rapidez de su preparación ya que esta es muy rápida y pueden llegar a producir hasta más de 900 cafés en una hora. También hay que considerar como ventajas la limpieza en su preparación y el ahorro de personal. Los hoteles con grandes capacidades o bien eventos de cualquier tipo en los que hay que preparar café para muchas personas en poco tiempo, son los lugares ideales para el uso de este tipo de café (olimpiadas, campeonatos, recitales de música, bodas, etc.).

## Cafés aromatizados

Estos tipos de café se popularizaron en EE UU en la década de los años 70 del siglo pasado. Sin embargo las preparaciones de cafés aromatizados son mucho más antiguas. En la ceremonia del café que se hace en Etiopía y otros países árabes, el café, ya en tiempo inmemorial, se solía tomar mezclándolo con cardamomo u otras especies como la canela. En los países europeos hasta ahora el consumo de este tipo de cafés no ha tenido éxito, posiblemente porque la tradición de tomar café y sobretodo espresso, está muy arraigada.

Hoy día es habitual también el acompañar el café con otros tipos de productos como siropes, batidos, licores, concentrados de frutas, para consumidores que quieren algo más que el disfrute de una café solo. Los consumidores jóvenes son los que apuestan más por este tipo de preparación.

Para conseguir el café aromatizado se parte de café regular tostado, bien en grano o molido. A este se le añade un aroma en forma sólida o en líquida. Generalmente se emplean como base cafés arábicas suaves que son los que permiten resaltar los aromas complementarios que, para que queden atrapados en el grano o en la partícula de café molido, deben ser sometidos a un método específico de aromatización después del tueste. Hay establecimientos que ofrecen más de 50 variedades diferentes de este tipo de café,



siendo los más populares los aromatizados con vainilla, canela, menta, almendra marga, avellana, etc.

Estos aromas se pueden encontrar también, en cafés solubles y en preparaciones líquidas.

**Josep Rovira**

*Maestro tostador y Asesor del  
Fórum Cultural del Café*

## Otro café más, el torrefacto

El café torrefacto es una variedad de café que se obtiene tras someter al grano a un proceso especial de tueste en el que se añade una cantidad limitada de azúcar, -un 15% como máximo de la cantidad de café a tostar-. Al alcanzar dentro del bombo temperaturas cercanas a los 200 °C el azúcar se carameliza y se adhiere al café. Esta técnica se empezó a utilizar creyendo que permitiría mantener durante más tiempo los aromas y sabores naturales del café. Hoy en día está comprobado que no es así, al contrario, este proceso hace perder gran parte de los aromas y sabores con los que ha de contar un buen café. Además, es habitual que se sometan a este proceso los granos de peor calidad, con lo que el resultado es todavía más pobre. Como únicas aportaciones del torrefacto en la taza, mencionar un color más oscuro de la infusión, un amargor más acentuado y la sensación de que el café está "más cargado".

Habitualmente el café torrefacto se presenta comercialmente mezclado en diferentes proporciones con café de tueste normal, siendo habituales las mezclas 50-50 o 70 natural y 30 torrefacto.

Actualmente, la torrefacción del café es una práctica que se circunscribe a muy pocos países, básicamente de Centro y Sudamérica, además de España, Portugal y Alemania. En nuestro país, el torrefacto mantiene desde hace algunos años un consumo sostenido en el canal Horeca en torno a las 1,41 Tm, mientras que en el canal alimentación su consumo ha repuntado en los últimos tiempos hasta superar ya las 2,30 Tm. Por el contrario donde el torrefacto pierde margen año tras año es en las mezclas, donde la apuesta por los cafés naturales está ganando la batalla.

**Redacción**