

コーヒー豆の加工行程

1) コーヒーチェリー収穫

コーヒーの木の実は、サクランボに似ていることからコーヒーチェリーと呼ばれる。

2) 精選

コーヒーチェリーの外皮と果肉は短時間で腐敗するため、すぐに取り除き、種子(生豆)を取り出す。

3) 選別

未熟豆や異物の除去、大きさの均一化などをおこなう。

4) 生豆の袋詰め

選別された生豆を麻袋に詰める。
(生産国が輸出、日本が輸入)

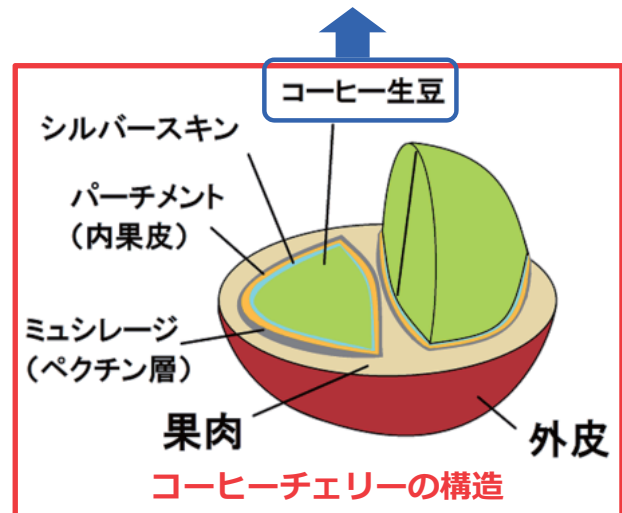
5) レギュラーコーヒーの製造

焙煎(ロースト)時間と熱により浅煎、中煎、深煎配合(ブレンド)
粉碎(グラインド)粗挽、中挽、細挽

6) インスタントコーヒーの場合

抽出
乾燥：スプレードライ
フリーズドライ

通常流通しているコーヒーの原料



今回開発したコーヒーの原料

特許申請済
(特願2019-108721)

コーヒー(抽出液)に含まれるトリゴネリン量

血管機能を改善してくれる成分

- ・血管の伸び縮みを調節
- ・血栓の防止

