



Kaffe & te

Te och kaffe konsumeras i stora mängder i Sverige. Företag som importerar och säljer te och kaffe ansvarar för att dess produkter inte innehåller några skadliga ämnen. I Sverige dricker vi ca 10 kg rostat kaffe per invånare och år, vilket gör kaffe till ett livsmedel vars innehåll kan ha en betydande effekt på invånarnas hälsa.

Det är flera processer som påverkar kvaliteten på kaffe och te innan det når konsumenten. Bekämpningsmedel, även kallade pesticider, används flitigt vid både te- och kaffeplantage. Precis som vid all typ av odling är det viktigt att grödorna torkas och hanteras på ett bra sätt efter skörd för att undvika mögelangrepp. Rostningsprocesser är som alla processer med hög upphettning en riskfaktor där cancerogena substanser kan bildas.

ALS rekommenderade följande analyser

Te och kaffe är undantagna från märkning med näringsdeklaration enligt EU:s märkningsdirektiv 1169/2011, men dessa parametrar mäts ofta ändå för att importören ska få en bra uppfattning om kvaliteten på produkten.

I kvalitetskontrollen rekommenderar ALS Scandinavia att alltid göra ett sensoriskt test av produkten för att säkerställa att den har den förväntade smaken, lukten, konsistensen och texturen. Det sensoriska testet är också centralt när bästföredatum ska sättas då man även bör testa produkten med avseende på mikrobiologisk tillväxt. Utöver sensoriskt test behöver produkten även testas med avseende på mikrobiologisk tillväxt.

Vattenhalt är en mycket viktig parameter av flera skäl. Dels vill man som importör eller inköpare undvika att betala för vatten och dels är en förhöjd vattenhalt en indikation på att produkten lättare kan drabbas av mikrobiologisk tillväxt. Mykotoxinet, ochratoxin A kan även bildas i kaffe om mögel förekommit under odling eller om torkningsprocessen av råbönorna gått för långsamt.

Pesticider är mycket vanligt förekommande i odling av både te och kaffe. I te är det vanligt att man hittar rester av en lång rad pesticider. Kaffe rostas vid höga temperaturer och många pesticider kommer då att brytas ner till en rad helt nya substanser med andra fysikaliska egenskaper. Toxiciteten på dessa nedbrytningsprodukter är svårt att uttala sig om, i bästa fall är de mindre harmlösa för människan än ursprungsföreningarna men de kan även vara betydligt mer toxiska. Tyvärr är inte analysmetoder optimerade för att mäta den här typen av nedbrytningsprodukter, så vill man som importör eller producent av kaffe vara säker på att man köpt in ekologiskt kaffe eller att halterna bekämpningsmedel ligger under den lagstadgade nivån måste man analysera råkaffe, dvs innan rostningsprocessen.

I rostningsprocessen kan polyaromatiska kolväten, så kallade PAHer, och akrylamid bildas. För att undvika att för mycket av dessa toxiska föreningar bildas bör man ha kontroll på rostningstemperaturen och syretillförseln vilket kan kontrolleras genom att fastställa halterna bildade PAHer och akrylamid.

Kaffe innehåller eteriska oljor, dessa oljor i kombination med vattenlösliga ämnen ger smak och arom åt kaffet. Högre halter är ett tecken på mer doft och en mer smakrik produkt och därför är haltbestämning av eteriska oljor i kaffe ett mått på bönans kvalitet.

Koffeinhalten i kaffebönor kan variera beroende på från vilken kaffesort bönorna kommer, t.ex. har Robustabönan en högre koffeinhalt än Arabicabönan. Koffeinhalt mäts därför främst av två orsaker, dels som en bra indikator på vilken kaffesort det är och dels för att kontrollera koffeinhalten i Decaf-produkter.

Metaller och mineraler kan tas upp i både te och kaffe från jorden och halterna är bra att kontrollera eftersom tungmetaller är skadligt för människan medan andra metaller och spårämnen är essentiella för människan.

Parameter	Te	Kaffe
Sensoriskt test	X	X
Mikrobiologi	X	X
Vattenhalt, destillation	X	X
Mikrobiologi	X	
Mykotoxin		X
Pesticider	X	
PAH 4	X	X
Akrylamid		X
Eteriska oljor		X
Renhet	X	
Tungmetaller	X	X



KONTAKTINFORMATION

ADRESS ALS Scandinavia, Rinkebyvägen 19c, 182 36 Danderyd

E-POST info.ta@alsglobal.com **TEL** 08-5277 5200 **www.alsglobal.se**

version 17-02-2016

