



¿Por qué no recalentar el café?

- Al recalentar el café se concentran sabores amargos y ácidos
- Con un proceso de extracción adecuado se obtienen las mejores propiedades del café
- Al recalentar el café se producen sustancias que pueden dañar la salud

Ciudad de México a 28 de Mayo 2020. Si eres amante del café sabes que preparar una buena taza es todo un arte. La elaboración de una taza de café implica saber equilibrar la fortaleza de la infusión y el tipo de extracción. De esta manera se puede crear una bebida con las propiedades perfectas que deleitan al paladar y al espíritu.

Uno de los aspectos básicos que se deben cuidar de una taza de café es la temperatura, pues la mayoría de la gente disfruta más cuando el líquido está caliente o tibio. Sin embargo es común terminar con una bebida fría en la taza después de un rato. Quizá a muchos se les haga sencillo recalentar el café, pero de acuerdo con los expertos hacer esto no es recomendable.

Erika Chagoza, barista profesional, explica que el café se compone aproximadamente de un 28% de materia soluble, la cual está contenida en los granos de café tostado. El otro 72% es fibra celulosa que no se disuelve en agua en condiciones normales de preparación. La materia insoluble, en realidad son pequeñas partículas que no tienen sabor, pero son perceptibles y producen sensaciones en la boca; esto es a lo que le llamamos el cuerpo del café. Por otra parte, la materia que se disuelve son carbohidratos, azúcares, ácidos y lípidos, los cuales dotan de sabor y consistencia al café.

Al someter la mezcla a un método de extracción se producen determinadas reacciones químicas que dotan a la taza de café de su característico sabor y aroma. Si se realiza la extracción de forma adecuada, se podrán exaltar las mejores

propiedades de la mezcla. Sin embargo, con el cambio de temperatura, el PH del café se modifica y a su vez el sabor.

“Cuando el café se calienta por segunda vez, suceden diversos cambios. El calor provoca que las moléculas del agua se evaporen y salgan de la infusión, haciendo que los materiales saborizantes se concentren más. A medida que estos elementos se concentran el sabor cambia notablemente, destacando en la bebida sabores amargos y ácidos”, detalló **Erika Chagoya**.

Pero más allá del cambio de sabor, no es recomendable recalentar el café, debido a que se produce una alteración en sus componentes químicos, e ingerirlo puede resultar dañino para el organismo. De acuerdo con la experta, el ácido clorogénico, que contiene el café, al someterlo al calor se descompone y se convierte en ácido caféico y ácido quínico que en altas concentraciones pueden provocar problemas gástricos.

Por ningún motivo el café debe ser recalentado, ni en el microondas, ni en un recipiente en la estufa. Tampoco es recomendable el uso de aparatos que aseguran mantener caliente la taza de café, pues al final los cambios de temperatura a los que se somete generarán reacciones químicas que alterarán las propiedades de la bebida.

Erika Chagoya aconseja preparar pequeñas cantidades de café que puedas terminar antes de que se enfríe o incluso, beber el café frío. Pero, si eres de las personas que acostumbran a tomar café en el transcurso del día, lo mejor es hacerlo en un recipiente térmico que te permitirá mantener la temperatura del café durante un buen rato.

Del **22 al 24 de octubre de 2020**, en el World Trade Center de la Ciudad de México, se llevará a cabo el encuentro más importante de la industria del café. Durante tres días expositores y visitantes se reunirán en **Expo Café** para celebrar, reconocer y conectar con todos los actores de la cadena productiva de café en México.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor informaciónn visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor informaciónn visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx