

# Sertlik ve Ekstraksiyonu Etkileyen Değişkenler

## Kahve

- |                     |   |
|---------------------|---|
| Harman Bileşenleri: | 1. Harman bileşenlerinin oranı<br>2. Çekirdeklerin hacimsel yoğunluğu<br>3. Çekirdeklerin kimyasal kompozisyonu |
| Kavurma Gelişimi:   | 4. Kavurma metodolojisi<br>5. Kavurma oranı<br>6. Kavurma derecesi<br>7. Degassing/gaz atım oranı               |
| Öğütme:             | 8. Ortalama partikül ebadı<br>9. Partikül ebat dağılımı<br>10. Partikül şekli                                   |

## Demleme Ekipmanı

- |                    |  |
|--------------------|--|
| Demleme Süresi:    | 11. Suyla temas süresi   |
| Sıcaklık:          | 12. Temas sıcaklığı<br>13. Demleme süresince sıcaklık değişim eğrisi           |
| Türbülans:         | 14. Homojen/tam önıslatma<br>15. Düzgün/ homojen akış<br>16. Partikül hareketi |
| Filtreleme Metodu: | 17. Ayrıştırma metodu<br>18. Berraklık derecesi                                |
| Saklama Şartları:  | 19. Saklama süresi ve metodu<br>20. Saklama sıcaklığı                          |

## Malzemeler

- |                  |   |
|------------------|---|
| Demleme Formülü: | 21. Kahve (ağırlık olarak)<br>22. Su (ağırlık olarak) |
| Su:              | 23. Su kompozisyonu<br>24. Arıtma                     |