

هم نشینی

برای رست‌کنندگان قهوه

نویسنده: اسکات رائو

مترجم: زهره کرانی

THE COFFEE ROASTER'S
COMPANION



انتشارات ترانه

هم نشینی برای رست‌کنندگان قهوه

نویسنده: اسکات رانو

مترجم: زهره گرانی

چاپ دوم: ۱۴۰۱

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

۹۸/۰۰۰ تومان

طراحی جلد و صفحه‌آرایی: کمیل بیک

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: چاپ نیکو ۰۵۱-۳۸۵۴۴۰۷۵

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۰۶۱-۹۰-۹

کلیه حقوق برای انتشارات ترانه محفوظ است.

مشهد. میدان سعدی. پاساژ مهتاب. تلفن: ۳۲۲۸۳۱۱۰

فهرست

۱۳	پیشگفتار نویسنده
۱۵	مقدمه
۱۶	پیشگفتار مترجم
۱۷	فصل اول: چرا دانه‌های قهوه را رست می‌کنیم؟
۲۱	فصل دوم: شیمی قهوه سبز
۲۲	ساختار
۲۲	شکرها
۲۲	لیپیدها
۲۳	پروتئین‌ها
۲۳	آلکالوئیدها: کافئین و تریگوئلین
۲۴	رطوبت درون قهوه
۲۴	اسیدهای آلی
۲۵	گازها و عطرها
۲۶	فصل سوم: فراوری قهوه‌ی سبز و ذخیره‌سازی آن
۲۷	متدهای عمده‌ی فراوری
۲۷	شسته شده/مرطوب
۲۷	طبیعی/خشک
۲۷	پالپ/طبیعی
۲۸	نگه‌داری قهوه سبز
۳۲	فعالیت آبی و رطوبت درون دانه‌های قهوه
۳۴	فصلی بودن
۳۵	فصل چهارم: تغییرات فیزیکی در ضمن فرایند رست
۳۶	تغییرات رنگ
۳۶	تعریف کلاسیک درجه‌ی رست
۳۷	دارچینی

۳۸	سیتی
۳۸	فول سیتی
۳۹	ونیزی
۳۹	فرنچ
۴۰	ایتالیایی
۴۰	تغییرات ساختاری
۴۱	پیشروی رست درون دانه‌های قهوه
۴۲	اندازه‌ی دانه، چگالی و کاهش وزن
۴۴	فصل پنجم: شیمی رست کردن
۴۵	تغییرات در ترکیب شیمیایی
۴۶	پیشروی اسیدها در طول فرایند رست
۴۸	پیشروی عطر قهوه
۴۸	واکنش‌های ملیارد و کاراملیزاسیون
۴۹	میزان کافئین و رست
۵۱	فصل ششم: انتقال گرما در جریان رست
۵۲	انتقال، هدایت و تابش گرما
۵۳	انتقال گرما و اختلاف دما
۵۴	انتقال حرارت و جرم درون دانه‌های قهوه
۵۵	انتقال حرارت و رطوبت
۵۶	فصل هفتم: طراحی‌های ماشین رست
۵۷	درام کلاسیک
۶۰	درام گرم شده‌ی غیرمستقیم
۶۰	Fluid-Bed
۶۱	گردش گرما
۶۴	فصل هشتم: پیشروی رست
۶۵	ابهام منحنی S
۶۷	افسانه‌ی فاز خشک کردن

۶۷	فاز میانی (بدون نام)
۶۸	شکست اول
۶۹	شکست دوم
۷۰	زمان پیشروی
۷۱	فصل نهم: برنامه ریزی برای رست کردن در یک نوبت
۷۲	اندازه‌ی یک نوبت
۷۴	تنظیمات جریان هوا
۷۵	تنظیمات نسبت هوا به سوخت
۷۶	دمای اولیه
۷۷	طراحی ماشین رست
۷۸	سایز یک نوبت
۷۸	چگالی دانه‌ی قهوه
۷۸	اندازه دانه‌ی قهوه
۷۸	روش فرآوری دانه‌ی قهوه
۷۸	زمان در نظر گرفته شده برای رست
۷۹	تعیین زمان رست
۸۰	بازه‌ی پیشنهادی برای زمان رست
۸۰	RPM درام
۸۱	RPM پیشنهادی درام
۸۲	رطوبت، چگالی و سایز دانه‌های قهوه
۸۳	فصل دهم: سه فرمان رست
۸۵	دستور اول: شما باید مطمئن شوید که در ابتدای رست انرژی کافی به ماشین رست وارد می‌کنید.
۸۶	دستور دوم: پیشرفت دمای دانه‌ها همواره باید سیری نزولی داشته باشد.
۸۹	فرمان سوم: شکست اول باید پس از گذشت ۷۵ الی ۸۰ درصد از فرایند کلی رست اتفاق بیفتد.
۹۰	اعمال کردن فرمان‌ها به رستی بسیار روشن
۹۱	شکست اول شبیه شکستن شیرینی است.
۹۳	فصل یازدهم: تسلط یافتن بر تداوم