

## SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Effettuare la torrefazione o tostatura dei chicchi di caffè, realizzando la miscelazione dei diversi tipi di caffè in funzione dei tempi previsti dalla ricetta, procedendo con il raffreddamento (a getti d'aria o acqua) e il successivo stoccaggio nei silos

### 1 - TOSTATURA DEL CAFFÈ

Grado di complessità 2

#### 1.2 DEFINIZIONE DELLA RICETTA

Definire la ricetta, il processo di lavorazione in momenti in cui realizzare la miscelazione per ottenere un risultato con specifiche caratteristiche considerando le proprietà del caffè verde (grado di acidità, aroma, corposità) e gli impatti delle diverse fasi di lavorazione (tostatura) nel determinare il risultato finale

#### 1.2 IMPOSTAZIONE DEL PROCESSO DI TOSTATURA

Impostare i parametri della tostatura affinché siano garantite determinate curve di cottura (grado di temperatura e tempi di esposizione)

Grado di complessità 1

#### 1.1 GESTIONE DEL PROCESSO DI TOSTATURA

Monitorare il processo di tostatura sapendo quando intervenire ed individuando quando il prodotto ha raggiunto il suo livello massimo di cottura attraverso analisi olfattive e visive, verificando la temperatura, i tempi di cottura, l'andamento della curva di cottura e il grado di colorazione

#### 1.1 GESTIONE RAFFREDDAMENTO

Raffreddare il prodotto con acqua nebulizzata o aria avendo cura di non impostare un raffreddamento che comporti eccessive perdite di aroma ed elevati rischi di ossidazione (in particolare se fatto con acqua)

#### 1.1 STABILIZZAZIONE DEL CAFFÈ

Assicurare le necessarie condizioni di stoccaggio al prodotto torrefatto affinché vi sia l'adeguata maturazione e la stabilizzazione dei componenti organolettici

## **SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2**

### **RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)**

- Caffè verde
- Proprietà del caffè verde: grado di acidità, aroma, corposità (per determinare la miscelazione, il processo di lavorazione e gli impatti delle diverse fasi di lavorazione - tostatura)
- Tecnologie impiantistiche per la torrefazione (tostatura) ed il raffreddamento
- Disciplinari e parametri (temperatura, i tempi di cottura, l'andamento della curva di cottura e il grado di colorazione) di produzione

### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche di definizione della ricetta a partire dalle caratteristiche del caffè in ingresso
- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo di torrefazione e raffreddamento
- Tecniche ed operatività di stoccaggio e controllo della stabilizzazione del caffè

### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Ricetta
- Caffè torrefatto
- Documentazione di processo a fini di tracciabilità

### **INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

#### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di definizione della ricetta a partire dalle caratteristiche del caffè in ingresso
2. L'insieme delle tecniche di conduzione, controllo e regolazione del processo di torrefazione e raffreddamento

#### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: definizione, in situazione reale o simulata, di una ricetta, a partire da un caffè verde con caratteristiche date e del conseguente processo di torrefazione (parametri di lavorazione: grado di temperatura e tempi di esposizione)
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione delle differenti modalità di dosaggio delle miscele e di tostatura su tipologie di caffè verde non oggetto della prova prestazionale. Descrizione delle modalità di stoccaggio e controllo della stabilizzazione

## ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

## ADA.02.04.04 - PRODUZIONE DI CAFFÈ

### FONTI

Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari (AIIPA), Associazione Nazionale Torrefattori di Caffè (ANT)  
“MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LA PRODUZIONE ED IL CONFEZIONAMENTO DI CAFFÈ  
TORREFATTO E PER IL CONFEZIONAMENTO DI CAFFÈ SOLUBILE”, Maggio 2009