

Örlőkő fejlesztése babkávés őrléséhez

Babkávés olajtartalma igen magas, emiatt a hagyományos gabonaőrléshez használt őrőkőkkel nem lehetséges annak feldolgozása.

A pályázatban is jeleztük, ez egy kockázatos fejlesztés, de végül sikerült jelentősen előre lépni megfelelő őrőkő gyártásának irányában.

Cél olyan őrőkő elállítása volt, amellyel otthon frissen elkészíthető a török kávé alapanyaga.

A projekt megvalósítása folyamán eljutottunk 90 mm átmérőjű őrőkőig amely már képes volt viszonylag jól a babkávés őrlésére, de szükséges lenne a méret további csökkentése. Egy adag, főzet török kávéhoz, a törököktől beszerzett adatok alapján 8 g kávé őrlésére van szükség. A jelenlegi kő méretei alapján - a kő rémeseiben maradó őrlemény miatt ezt a feltételt még nem tudja biztosítani. Folynak a további kísérletek, mivel a török Arzum társaságot igen érdekli a megfelelő őrőkő, azt évi több tízezres mennyiségben vásárolnák.

Török kávékódex előírásai az őrölt kávéra:

For perfect Turkish coffee, 70%-75% percent of particle sizes should be between 75-125 micron. It should be measured by laser. During grinding, temperature of burrs should be below 40 C degree.

But, above standards are for industrial grinders. So, values are not so realistic for domestic grinders. We may bend the rules a little bit. ☺

Here is a chart for particle sizes of some coffee brands in TR(yellow painted brand, KURUKAHVECI, has 70% market share!);

		x10%	x16%	x50%	x63%	x90%	x99%
GELENEKSEL Coffee powder from Turkish Market	(µm)	33.98	41.03	105.90	149.95	234.94	323.97
CEZBELI KAHVE Coffee powder from Turkish Market	(µm)	32.79	40.01	114.14	171.98	354.03	640.14
MUKKA Coffee powder from Turkish Market	(µm)	28.84	49.71	118.20	180.50	237.50	390.42
KURUKAHVECI Coffee powder from Turkish Market	(µm)	40.59	51.88	162.94	200.36	312.33	485.24
ALAEDDIN Coffee powder from Turkish Market	(µm)	33.56	41.01	172.11	262.05	449.93	653.83

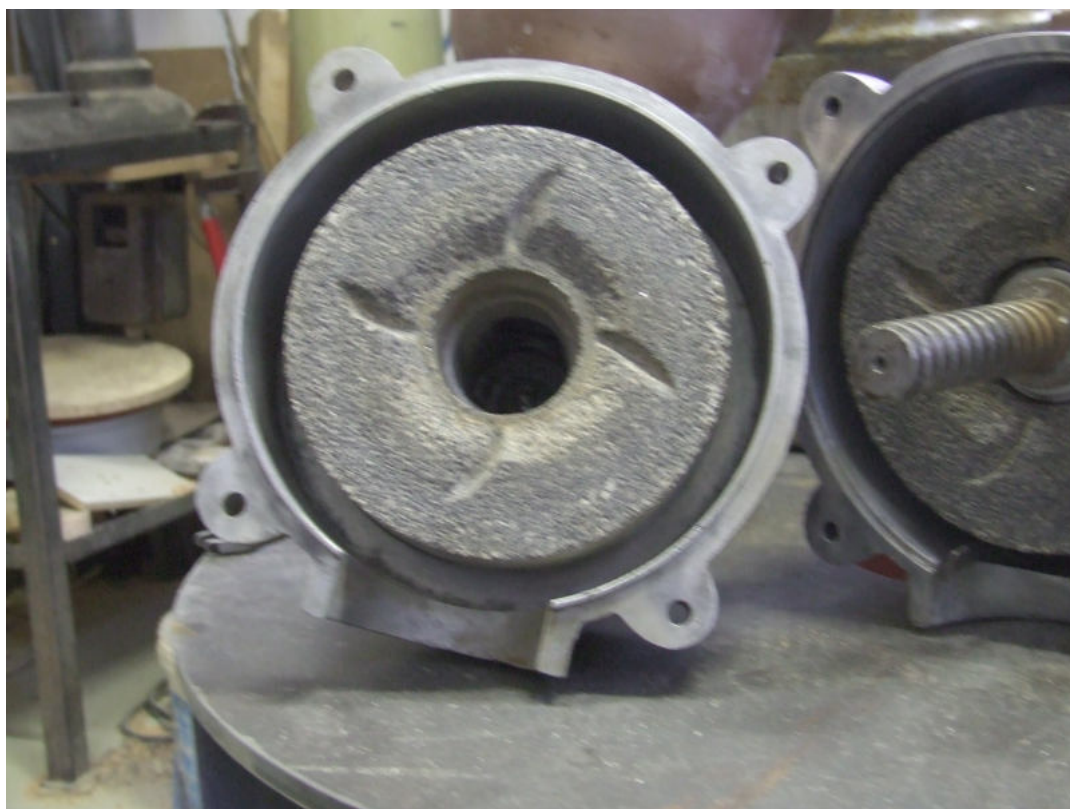
According to our plan, hopper capacity can be 250 gr. Because of burr temperatures, grinder can grind max 5 shot (35 gr) Turkish coffee at one time.

Legyártott őrőkők és gyártási sablonjai:





Kísérleti őrlőkő tartója és kísérleti gépben az őrlőkő elhelyezkedése



Kávéőrlési kísérletek:

