

探討沖泡方式及製程技術對冷萃咖啡品質之影響

鍾庭妤 (5143)

2025/10/15

大綱

一、前言

二、利用氣相層析法與感官評估比較熱萃與冷萃咖啡的風味特徵差異

三、不同烘焙與沖泡方式對冷萃咖啡之化學組成與感官特性的評估

四、超音波輔助加速冷萃咖啡製程之可行性：特性分析與傳統萃取方法之比較

五、結論

摘要

「冷萃咖啡」是指以冷水或常溫水將研磨後的咖啡粉長時間浸泡約 8~12 小時後過濾所得的咖啡，其特色為口感甘甜、酸苦味低，故近年來在咖啡市場中有快速成長的趨勢。第一篇文獻中透過氣相層析與感官評估比較熱萃與冷萃咖啡的差異。結果顯示，冷萃咖啡中芳樟醇與水楊酸甲酯的氣味活性值較高，且顯著高於熱萃，富含果香與花香。第二篇文獻進一步比較冷萃（滴濾式與浸泡式）和熱萃（法式濾壓式）在不同烘焙條件與沖泡方式下的化學組成與感官特徵。結果發現，冷浸泡和熱萃方式沖泡的咖啡較冷滴濾式有更明顯的甜味，並與咖啡因、葫蘆巴鹼和總可溶性固形物濃度呈負相關。第三篇文獻則利用超音波加速冷萃過程，結果顯示，相較於靜態冷浸泡，超音波輔助萃取的總可溶性固形物、總脂質、總蛋白質及總酸萃取率較高，且僅需 1 小時即可達到靜態冷浸泡 12 小時的效果。綜上所述，冷萃咖啡在化學組成與感官特徵上展現出更突出的花果香與甜味，並伴隨較低的苦澀感；同時，冷萃結合超音波輔助具備良好的應用潛力，可望兼顧風味表現及生產效率，為未來冷萃咖啡製程提供可行的發展方向。

1 参考文献

- 2 Cai, Y., Xu, Z., Pan, X., Gao, M., Wu, M., Wu, J., & Lao, F. (2022). Comparative 5
3 profiling of hot and cold brew coffee flavor using chromatographic and 6 sensory
4 approaches. *Foods*, 11(19), 2968.
- 5 Córdoba, N., Moreno, F. L., Osorio, C., Velásquez, S., & Ruiz, Y. (2021). Chemical
6 15 and sensory evaluation of cold brew coffees using different roasting profiles
7 16 and brewing methods. *Food Research International*, 141, 110141.
- 8 Zhai, X., Yang, M., Zhang, J., Zhang, L., Tian, Y., Li, C., ... & Abd El-Aty, A. M.
9 (2022). Feasibility of ultrasound-assisted extraction for accelerated cold brew
10 coffee processing: Characterization and comparison with conventional brewing
11 methods. *Frontiers in Nutrition*, 9, 849811.