

当可可豆遭遇味蕾



为调查和评估可可豆及其香味，美国 Seguine 可可与巧克力顾问公司 (Seguine Cacao Cocoa & Chocolate Advisors) 进行了大范围的研究。

可可豆就是它的生命：在可可豆和巧克力品质与口味评估领域，Ed Seguine 拥有权威地位。Ed Seguine 担任由可可生产国与进口国组成的多个国际组织的主席，还加入了多个委员会。为了覆盖整个可可产业及巧克力生产商对咨询服务的强劲需求，他于 2013 年在宾夕法尼亚州的汉诺威建立了 Seguine 可可与巧克力顾问公司。该公司专业从事可可豆及其香味的调查与评估。可可生产者（农场主）、采集者、出口商和最终用户都需要这些调查结果。关

于可可 的新知，对各大国际委员会亦很有用处。此外，该公司还帮助小型农场评估可可豆试样的品质，仅收取象征性的费用。要将一颗豆子的口味潜能最大化，需要繁复的措施——从挑选树种、收割、发酵到干燥、烘焙及后续加工。

对于可可口味品质的评定，巧克力生产商有他们各自的标准。过去，对于口味（异味除外）如何打分，行业内部鲜有一致意见，因为所使用的术语和解释各不相同。出于这个原因，国际组织倡议对口味进行识别，并就物种、环境和收割后的加工对口味造成的影响达成一致意见。引入共同的协议和术语是倡议中的一个重要方面，从而能够执行标准化的口味评估过程。

任务设置

- 可复现的测试结果
- 稳定而均匀的温度条件
- 设备的绝对可靠性
- 优良的隔离性能

BINDER 解决方案

- 强制对流型干燥箱和烘箱 (FD)
- 自然对流型干燥箱和烘箱 (ED)
- 利用 APT.line™ 技术实现较高的温度均匀性
- 在整个有效空间内保持相同的测试条件
- 短暂的加热时间和恢复时间
- 出色的隔热效果



> 在 FD53 内进行烘焙

针对这一过程，Seguine 可与巧克力顾问公司使用 BINDER 提供的两台 ED 系列自然对流型干燥箱和烘箱、一台 FD 系列强制对流型干燥箱和烘箱。在研磨前，首先使用两台 ED 系列设备对可可豆碎片预热，使研磨石周围保持热度。在这个过程中，根据所选的循环参数，ED 持续运转 6 至 24 小时，温度在 38 °C 至 52 °C 之间。为了能够量化评估可可豆，必须在此之前进行烘焙。烘焙过程在 FD 53 内进行。

在 20 至 45 分钟内以 110 °C 至 155 °C 的温度烘焙可可豆。“该设备满足了可可豆品质评估工作所需的全部标准”，Ed Seguine 表示。“同时，还达到了 CoEX 和 FCIA-HCP 制定的可可豆生产标准。在可可行业内，这是实验室评估可可豆品质和口味的唯一国际认可的文件和协议。建议采用 FD53。”

此外，该款产品还达到了国际认可的 ECA/CAOBISCO/FCC 可可品质指南所规定的标准。

为了获得有效结果，测试必须具有可重复性。“我们信任 BINDER 干燥箱和烘箱的稳定性”，Ed Seguine 说道，“在预先确定的烘焙过程中，结果始终一致，即使经过一连串测试，我们也未发现烘焙口味有任何改变。“干燥箱具有几乎完美的温度精确度，不受时间和空间的影响。”



> 在研磨前预热可可豆

“在预先确定的烘焙过程中，结果始终一致。”

”

Ed Seguine ,
Seguine 可与巧克力顾问公司

新款干燥箱和烘箱 Avantgarde.Line

- 极高的时间和空间温度精确度
- 高能效
- 用于记录数据的 USB 接口
- 温度范围最大值为 300 °C



> FD 系列新款，Avantgarde.Line

客户联系信息：
Seguine 可与巧克力顾问公司
73 N Orchard View Dr.
Hanover, PA 17331
Ed@SeguineCacao.com
www.cocoaofexcellence.org

联系人：
Ed Seguine

BINDER
Best conditions for your success

BINDER GmbH
Im Mittleren Ösch 5
78532 Tuttlingen, Germany
电话：+49 7462 2005-0
传真：+49 7462 2005
www.binder-world.com