



Kahviautomaatin kahvin rasvapitoisuus

Kahviautomaatissa kahvinsuodatus tapahtuu hyvin tiheän metallisuodattimen läpi.

Analysoimamme rasvapitoisuudet kahviautomaatin valmistamassa mustassa suodatinkahvissa on $< 0,1 \text{ g} / 100 \text{ g}$. Tämä tulos ei poikkea paperisuodattimella valmistamastamme kahvista.

Kahweolin ja cafestolin pitoisuus samassa tuotteessa on alle $0,005 \text{ g} / 100 \text{ g}$.

Kahvissa kasvikunnan tuotteena ei ole kolesterolia, koska kolesterolia on vain eläinperäisessä ruoassa. Kuitenkin yleensä, kun puhutaan kolesterolista ja kahvista, tarkoitetaan silloin kahviöljyn diterpeenejä; kahweolia ja cafestolia. Kahviöljy on kahvipavun luonnollinen ainesosa, joka sisältää pieniä määriä diterpeenejä.

Fat content of coffee from the coffee machine

In the coffee machine, the brewing process occurs through a very fine metal filter. The fat content we analysed in black filter coffee prepared by the coffee machine is less than $0.1 \text{ g} / 100 \text{ g}$. This result does not differ from the coffee we made with a paper filter.

The concentrations of kahweol and cafestol in the same product are below $0,005 \text{ g} / 100 \text{ g}$.

As a plant-based product, coffee contains no cholesterol, since cholesterol is only found in foods of animal origin. However, when people generally talk about cholesterol and coffee, they are actually referring to the diterpenes in coffee oil: kahweol and cafestol. Coffee oil is a natural component of the coffee bean, which contains small amounts of these diterpenes.

