

Reivindicaciones

[Reivindicación 1]

Un extracto de café que comprende una pirazina y un fenol, en el que el extracto de café tiene un valor de $A \times \text{Brix (\%)}$ de 65 o mayor, donde A es la suma de la relación de área pico de la pirazina y el fenol a 0,1 ppm de borneol como sustancia patrón interno en la medición por cromatografía de gases.

[Reivindicación 2]

El extracto de café según la reivindicación 1, en el que A es de 0,93 a 6,00 y Brix (%) es de 30 a 70.

[Reivindicación 3]

El extracto de café según la reivindicación 1 o 2, en el que la pirazina es uno o más compuestos seleccionados del grupo que consiste en 2,5-dimetilpirazina, 2,6-dimetilpirazina, 2,3-dimetilpirazina, 2-etil-6-metilpirazina, 2-etil-5-metilpirazina, 2,3,5-trimetilpirazina, 2-etil-3,5-dimetilpirazina y 2,3-dietil-5-metilpirazina, y el fenol es uno o más compuestos seleccionados del grupo que consiste en guaiacol, fenol, 4-etilguaicol y 4-vinilguaicol.

[Reivindicación 4]

El extracto de café según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que una cantidad de precipitado con respecto al peso total de un líquido diluido es 5,00 % en peso o menos, preparándose el líquido diluido diluyendo el extracto de café a un Brix (%) de 5,0 y el precipitado se produce centrifugando el líquido diluido a una aceleración centrífuga de 1660 G durante 10 minutos.

[Reivindicación 5]

El extracto de café según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, en el que el extracto de café comprende un líquido concentrado tratado mediante concentración por ósmosis directa.

[Reivindicación 6]

El extracto de café según la reivindicación 5, en el que el líquido concentrado se produce sometiendo un líquido pretratado a concentración por ósmosis directa, teniendo el líquido pretratado una turbidez de 27,4 a 95,0 NTU y una viscosidad a 23°C de 0,40. a 1,40 mPa·s.

[Reivindicación 7]

Un café en polvo o bebida de café que comprende el extracto de café según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6.

[Reivindicación 8]

Un método para producir un extracto de café, comprendiendo el método: extraer café a partir de granos tostados;

pretratar el extracto de café líquido resultante mediante uno o más procesos seleccionados del grupo que consiste en (i) centrifugación, (ii) tratamiento con membrana y (iii) adición de una enzima que degrada polisacáridos; y someter el líquido pretratado resultante a concentración por ósmosis directa.

[Reivindicación 9]

El método según la reivindicación 8, en el que el líquido pretratado tiene una turbidez de 27,4 a 95,0 NTU y una viscosidad a 23°C de 0,40 a 1,40 mPa·s.