

# Chemistry in a Cup

커피 한 잔의 화학

*Presented by*

한수경

soo6635@gmail.com

## Contents

- I. 커피의 어원
- II. 커피의 발견
- III. 커피 체리
- IV. 커피 벨트
- V. 커피 품종
- VI. 커피 등급
- VII. Specialty Coffee
- VIII. 인스턴트 커피와 원두커피
- IX. 커피 메뉴
- X. 커피 상식

## I. 커피의 어원은 와인??

**QUWHA**  
(‘원치 않게 하다’)



**QUWWA**  
(힘, 강함)



**Coffee**  
**Cafè**  
**Caffè**  
**Kaffe**  
**Kaffee**  
**Kava**  
**Kahue**  
(커피)

➤ 모하메드 이전 시절 꿀과 과일  
주스 발효 액인 와인을 뜻함.

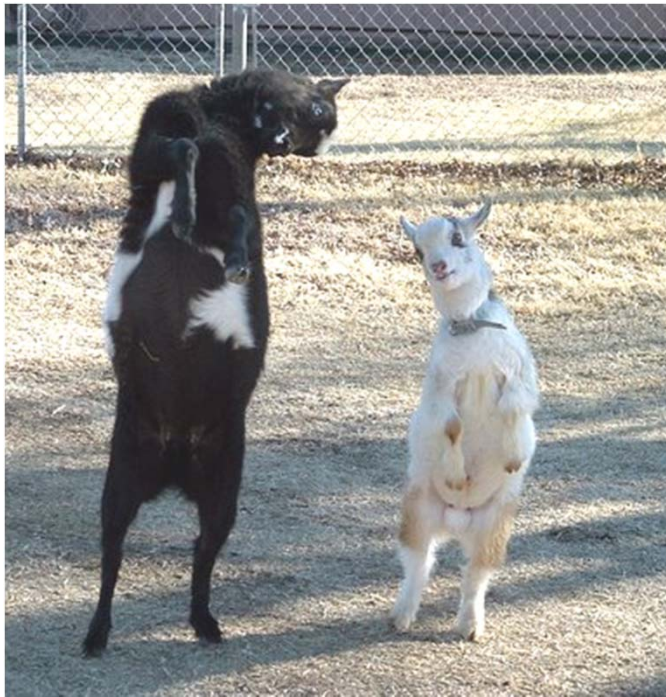
➤ 학자들이 ‘quwwa’ 와 발음이  
비슷한 ‘quhwa’ 를 헛갈림.

➤ 에티오피아의 지명 카파(Kaffa)나  
힘을 뜻하는 단어 카화(quwwa)에서  
유래되었다고 많이들 알고 있지만  
사실은 그렇지 않다.



## II. 커피를 처음 먹은 장소

### II-1. 칼디의 발견설



Dancing goats

### II-2. 오마르의 발견설



### Ⅲ. 커피 체리



Coffee Cherry



Parchment Coffee



Green Bean

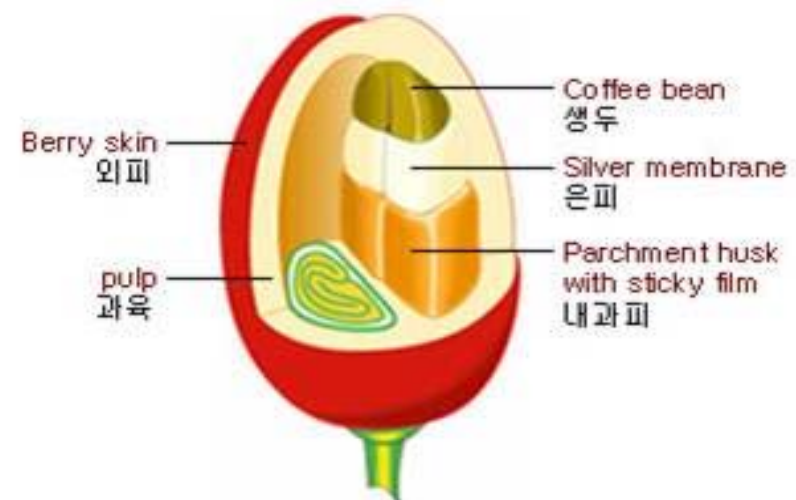


Roasted Bean

Peaberry



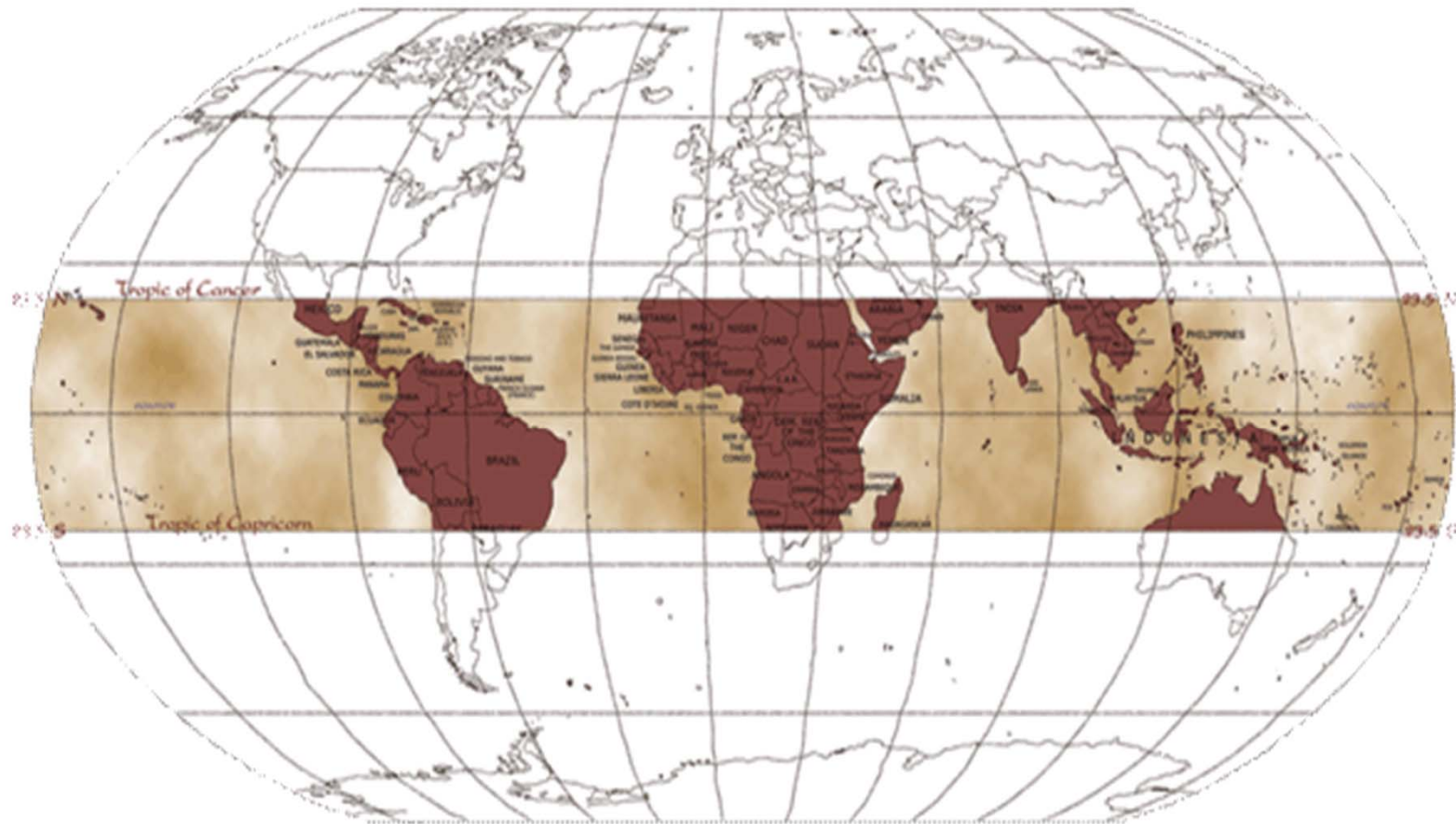
Maragogype



꼭두서니과 코페아속 ( )종



## IV. 지구의 허리띠 커피벨트



Coffee Belt or Coffee Zone

---

## V. 커피 품종

구분	Arabica	Robusta
원산지	에티오피아	콩고
최적 성장온도	15~24℃	24~30℃
최적 강우량	1,500~2,000mm	2,000~3,000mm
최적 성장지대(고도)	1,000~2,000m	0~700m
커피 열매 병	민감하다	저항력 있다
열매당 카페인 함량	0.8~1.4%	1.7~4.0%
대표적인 맛의 특징	향미가 풍부하며 섬세함	바디와 쓴맛이 강함
주 사용처	Specialty Coffee	인스턴트
생산량	75%	24%

### ➤ 아라비카



### ➤ 로부스타



## VI. 커피등급

### V-1. 크기에 따른 등급분류

- 콜롬비아(Supremo, Excelso)
- 케냐, 탄자니아(AA, A, B, C)
- 인도네시아(G-1, G-2)



### V-2. 재배고도에 따른 등급분류

- S.H.B(Strictly Hard Bean) / S.H.G
- H.B(Hard Bean)
- S.H(Semi Hard Bean)



### V-3. 혼입물 갯수에 따른 등급분류

- No2. ~ No.8
- No.2 는 300g 중 결점두 4개 이하
- No.1은 없다.





## VII. Specialty Coffee

### Jamaica Blue Mountain No.1

국가명      지역명      등급

국가명	지역명	농장(주)명	항구명	등급
Colombia	Motilon			Supremo
Hawaii	Kona			Extra Fancy
Brazil			Santos	No.2
Costa-Rica		La-Candelilla		S•H•B
Ethiopia	Yirgacheff			G-1

## VIII. 인스턴트커피와 원두커피

### VIII -1. 인스턴트커피

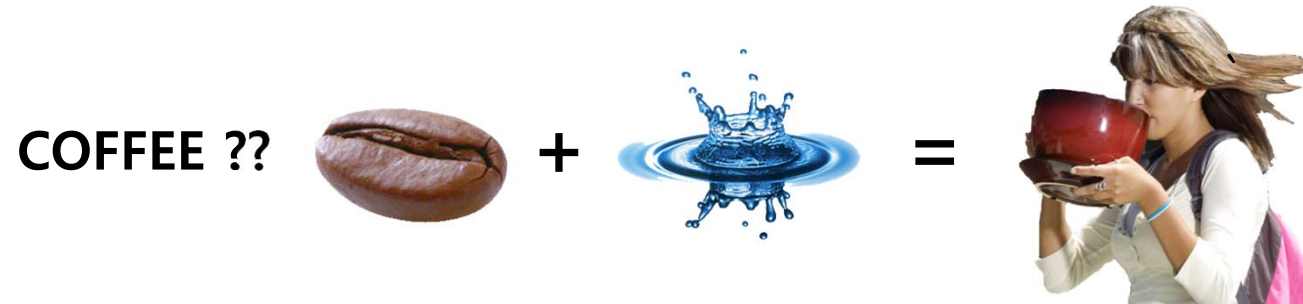


### VIII -2. 원두커피



구 분	인스턴트커피	원두커피
추 출	다회성	1회성
음 용	희석 후 음용	추출 직후 음용
종 류	SD(Spray Dried) / FD(Freeze Dried)	침출식 / 투과식

## IX. Coffee Menu



REGULAR



Espresso  
Variation



Americano

Caffè Latte

Cappuccino

Caffè Mochaccino

## **X. 맛있는 커피를 즐기기 위한 커피 상식**

### **1. 신선한 커피!**

로스팅 후 2~15일이 가장 맛있다!

### **2. 추출방법에 알맞은 원두 고르기!**

블랜딩이나 싱글오리진 원두를 선택한다!

### **3. 추출방법에 알맞은 분쇄입도!**

추출도구에 따라 커피입자 크기가 달라진다!

### **4. 적량의 커피와 적량의 물!**

농도 조절은 추출이 완료된 후 한다!





## Coffee Story

