

Il mondo del caffè

Il caffè, in Italia, è molto più di una bevanda: è il rito quotidiano, cultura condivisa e segno del nostro saper fare. Ogni scelta — origine, varietà, lavorazione — plasma il profilo aromatico; tostatura ed estrazione ne determinano corpo, equilibrio e costanza in tazza.

Consumatori e mercati chiedono qualità misurabile, trasparenza e tracciabilità lungo l'intera filiera.

Servono dati, non impressioni, perché piccole variazioni generano grandi differenze: costi, sprechi, reclami e reputazione si giocano nei dettagli.

Mettendo in pratica metodi validati e accreditati, strumenti avanzati e interpretazione competente dei risultati, siamo in grado di affiancare le imprese in ogni processo produttivo.

Integrare controlli rapidi e analisi approfondite significa trasformare la passione per il caffè in qualità misurabile: ridurre la variabilità, garantire coerenza e valorizzare ogni prodotto. **Coniugando tradizione, innovazione e rigore metrologico, Labcam assicura risultati affidabili e ripetibili, perché il caffè merita rispetto — dalla pianta alla tazzina.**



Dal chicco alla tazzina: i dati fanno qualità.

ANALISI

ANALISI MERCEOLOGICHE SECONDO D.P.R. 470:

Verifica di conformità merceologica: classificazione e difetti, dimensioni del chicco, presenza di impurità/sostanze estranee, ecc.

PACKAGING E SHELF LIFE:

Profilo dei composti volatili (SPME-GC/MS) come 2-furfuriltiolo, pirazine, aldeidi (es. esanale, nonanale), migrazione materiali per verificare l'idoneità del packaging, invecchiamento accelerato e curve di freschezza per stimare e certificare la shelf-life reale del prodotto in funzione del MOCA (Materiali e oggetti a contatto con alimenti).

ANALISI SENSORIALI STRUTTURATE:

Analisi descrittive con panel addestrato con profilo dedicato, mappatura profili/preferenze.

PROFILO CHIMICO E AROMATICO:

Caffeina, composti fenolici, acidi organici, lipidi; profilo dei volatili e marker di freschezza/ossidazione.

ANALISI DEI CONTAMINANTI E RESIDUI:

Micotossine (es. ocratossina A), residui di pesticidi, metalli pesanti, contaminanti di processo (es. acrilammide).

MICROBIOLOGIA E IGIENE DI PROCESSO:

Cariche sul crudo e sull'acqua di processo superfici/ambienti (tamponi), verifica sanificazioni,

BEVANDE/PREPARAZIONI A BASE DI ESPRESSO (ES. CORTADO, MOCCACCINO...):

Analisi di caratterizzazione e controlli di sicurezza alimentare compresi allergeni, contaminati e analisi sensoriali.