



Kaffe & te

Norge er et lite land med stor kaffekultur. Det konsumeres store mengder av både kaffe og te, hvilket gjør at innholdet kan ha stor innvirkning på helsen.

Bedrifter som importerer og selger te og kaffe har ansvar for at disse produktene ikke inneholder skadelige stoffer.

Det er flere prosesser som påvirker kvaliteten på kaffe og te innen det når forbrukeren. Plantevernmidler, såkalte pesticider, brukes flittig ved både te- og kaffeplantasjer. Etter høsting er det viktig at avlingene blir tørket og håndtert på en god måte for å unngå muggskader. Røsteprosessen er med høy varme og er dermed en risikofaktor hvor kreftfremkallende stoffer kan dannes.

ALS Laboratory Group anbefaler følgende analyser:

Te og kaffe er unntatt fra merkingen med næringsdeklarasjon i henhold til EU merkedirektiv 1169/2011, men disse parameterne måles ofte likevel for at importøren skal få et godt inntrykk av kvaliteten på produktet.

I kvalitetskontrollen anbefaler ALS Laboratory Group alltid å ta en sensorisk test av produktet for å forsikre seg at det har den

forventede smak, lukt, konsistens og tekstur. Sensoriske- og mikrobiologiske tester er også sentrale når «best før» datoen skal settes.

Vanninnhold er en viktig parameter av flere grunner. En av dem er at importør eller kjøper helst ikke vil betale for vann. Høyt vanninnhold er samtidig en indikator på at produktet lettere kan få mikrobiell vekst. Mykotoksinet Okratoksin A kan også dannes i kaffe som mugg og forekommer under dyrking eller om tørkeprosessen av rå bønner går for langsomt.

Plantevernmidler (pesticider) er mye brukt i dyrking av te og kaffe. I te er det vanlig å finne rester av et bredt spekter av plantevernmidler. Kaffe blir brent/røstet ved høye temperaturer og i denne prosessen blir mange plantevernmidler brutt ned til nye forbindelser med andre fysiske egenskaper. Toksisiteten av disse forbindelsene er noe usikkert. Det er dessverre ingen analyse metoder som er optimalisert for å måle disse nye forbindelsene. Økologisk kaffe bør derfor analyseres før brenne-/røsteprosessen, for å være sikker på at kaffen inneholder nivåer av plantevernmidler som er under det lovbestemte nivået.

I røsteprosessen med høy temperatur kan det dannes polyaromatiske hydrokarboner (PAH) og akrylamid. Akrylamid er både nevrotoksisk og cancerogent. For å unngå for høye nivåer av disse toksiske forbindelsene, bør det være kontroll over temperatur og oksygentilførsel.

Kaffe inneholder eteriske oljer, disse oljene i kombinasjon med vannoppløselige stoffer gir smak og aroma. Høye nivåer er et tegn på mye aroma og smakfullt produkt, og derfor er analysen av essensielle oljer i kaffe et mål på bønne kvaliteten. Koffeininnholdet i kaffebønner kan variere avhengig av hvor bønnene kommer fra, f.eks. Robusta bønner har et høyere innhold enn Arabica. Koffein-innhold blir målt hovedsakelig på grunn av at det er en god indikator på hvilken kaffe det er, og for å kontrollere koffeininnholdet i koffeinfrie produkter. Metaller og mineraler tas opp i både te og kaffe fra jorden.

Det kan være viktig å ha kontroll på tungmetallene da dette er skadelig for mennesker, mens andre metaller og sporstoffer er essensielle.

	Te	Kaffe
Sensorisk test	X	X
Mikrobiologi	X	X
Vanninnhold, destillasjon	X	X
Mykotoksin, (Ochratoksin)	X	X
Pesticidpakke B (467stk. pesticider)	X	X
PAH 4	X	X
Akrylamid		X
Eteriske oljer		X
Renhet	X	
Tungmetaller	X	X
Koffein	X	X



KONTAKTINFORMASJON

KONTAKTPERSON Rikke Aleksandra Krefting

ADRESSE ALS Laboratory Group Norway AS, Drammensveien 173, 0214 Oslo

EPOST rikke.krefting@alsglobal.com, info.on@alsglobal.com www.alsglobal.no

