



# 디카페인 커피는 어떻게 만들어질까?





# 디카페인 커피가 일반 커피보다 비싼 이유

카페인을 제거하기 위한 별도의 처리 과정을 거쳐야 하기 때문!

## 아이스 카페 아메리카노

### 아이스 카페 아메리카노 *Best*

Iced Caffe Americano

진한 에스프레소에 시원한 정수물과 얼음을 더하여 스타벅스의 깔끔하고 강렬한 에스프레소를 가장 부드럽고 시원하게 즐길 수 있는 커피

**4,500원**

...

## 아이스 디카페인 카페 아메리카노

### 아이스 디카페인 카페 아메리카노 *Best*

Iced DECAF Caffe Americano

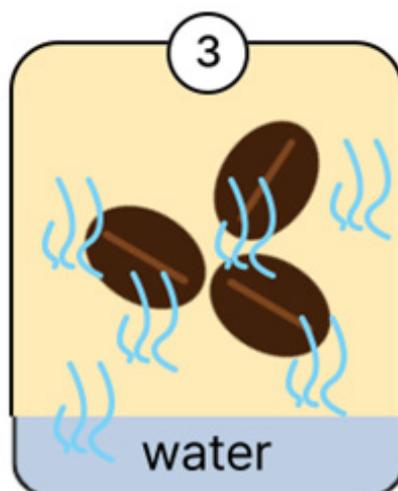
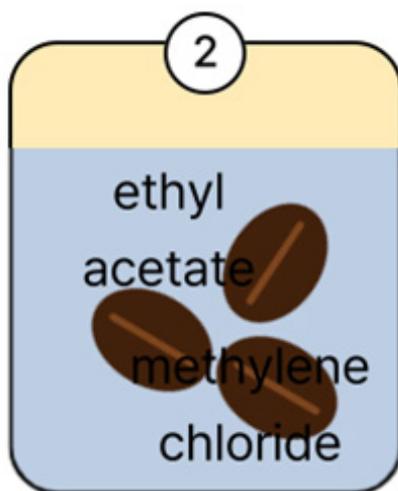
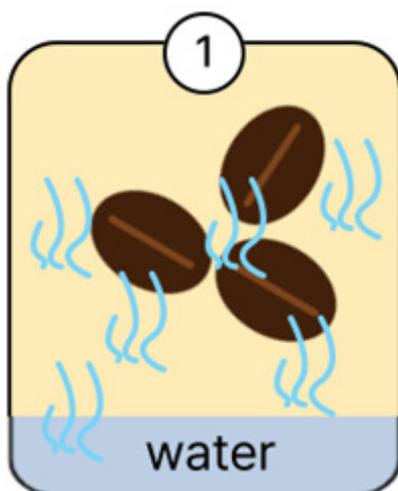
스타벅스의 깊고 강렬한 에스프레소의 풍미를 아이스 디카페인 카페 아메리카노로 즐겨보세요!

**4,800원**

알아보기



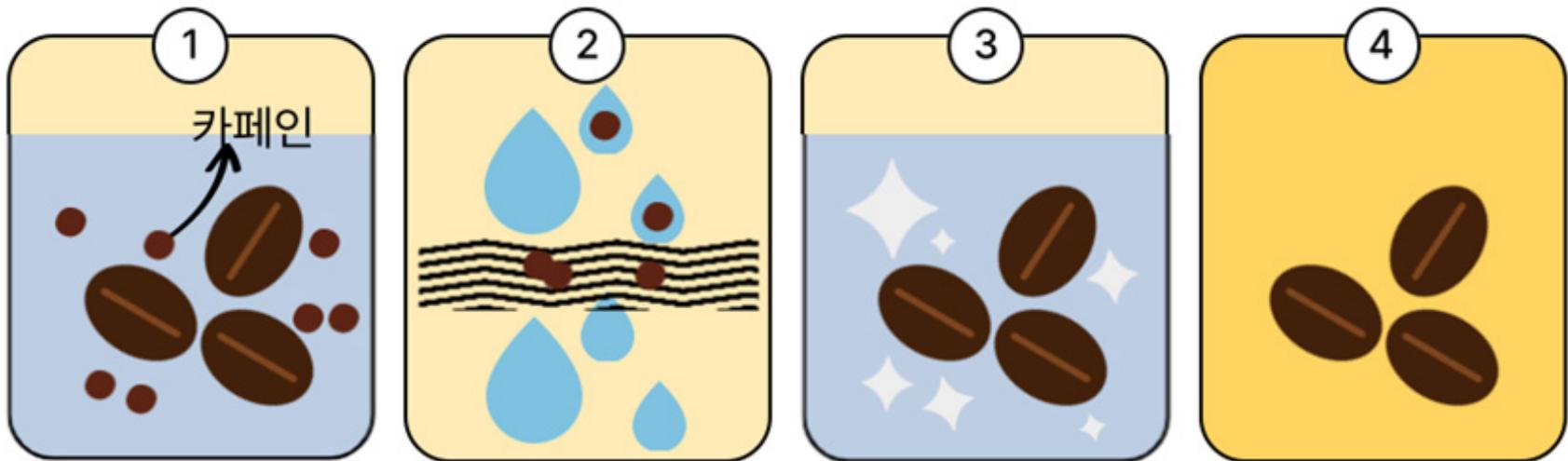
## 용매제를 사용한 추출법



1. 커피콩에 압력을 가한 상태로 증기를 쬐어 주면 생두가 부풀어 오르고 표면적이 넓어져 카페인 제거가 용이한 상태가 된다.
2. 에틸아세테이트(ethyl acetate)와 메틸렌클로라이드(methylene chloride)와 같은 용매로 끓는 점에 가까운 온도에서 생두를 씻어내어 카페인을 제거한다.
3. 씻어낸 원두에 다시 수증기를 쬐어 잔류하는 용매 마저 제거해 준 뒤 건조시켜 디카페인 원두를 만든다.



## 물을 이용하는 추출법

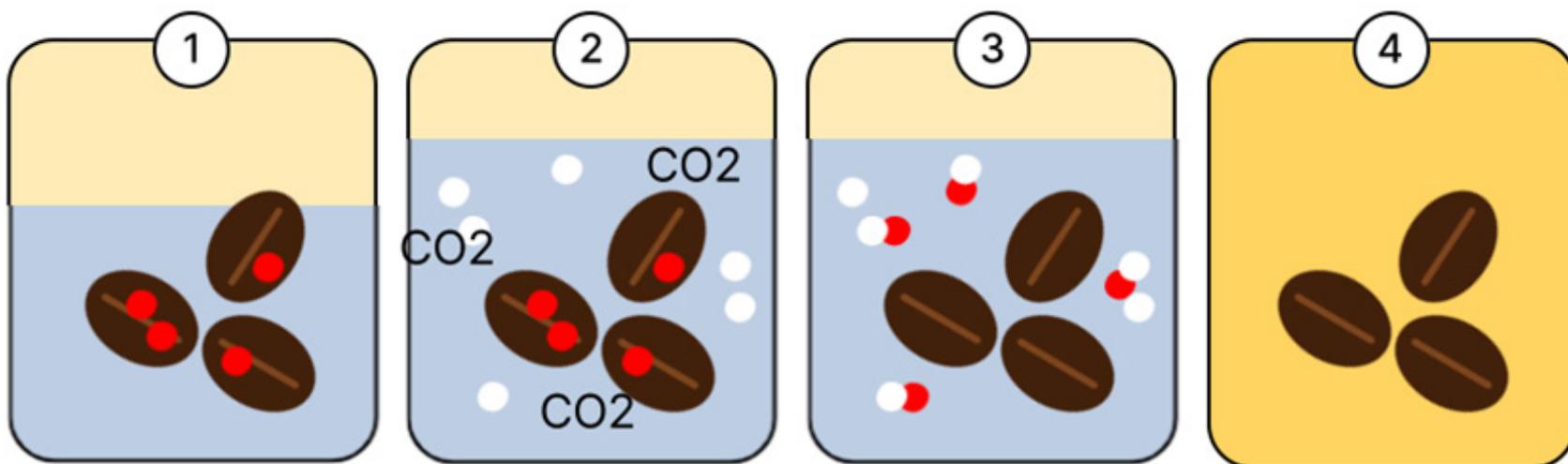


### 추출법

1. 생두를 뜨거운 물에 담궈 카페인을 포함한 수용성 물질을 우려낸다.
2. 이 용액을 활성탄 필터에 통과시키면 카페인만 걸러진 용액이 만들어진다.
3. 카페인이 걸러진 용액에 새로운 생두를 넣으면 카페인만 녹아나온다.
4. 카페인 성분이 제거된 생두를 건조시켜 디카페인 원두를 만든다.



## 이산화탄소를 사용하는 추출법



### 추출법

1. 생두를 깨끗하게 세척한 뒤, 증기와 물을 이용해 생두를 불립니다.
2. 물에 불린 생두를 카페인을 추출할 수 있는 용기에 넣습니다.
3. 액체상태의 CO2가 높은 압력에서 생두에 침투하여 카페인을 용해, 분리합니다.
4. 디카페인 공정을 마친 생두는 로스팅을 거치면 디카페인 원두로 탄생!!



## 디카페인 커피에는 카페인이 없다?

디카페인이라고 해서 카페인이 완전히 0이 되는 것은 아닙니다!

### 아이스 카페 아메리카노

지방	0g
콜레스테롤	0mg
트랜스지방	0g
카페인	150mg
포화지방	

**150mg**

### 카페인 150mg

S사 커피 전문점 Tall 사이즈 기준  
일반 커피에는 카페인 150mg이  
들어 있습니다.

### 아이스 디카페인 카페 아메리카노

지방	0g
콜레스테롤	0mg
트랜스지방	0g
카페인	10mg
포화지방	

**10mg**

### 카페인 10mg

S사 커피 전문점 Tall 사이즈 기준  
디카페인 커피에는 카페인 10mg이  
들어 있습니다.



## 디카페인 커피의 정의



99%이상 제거한 제품



97%이상 제거한 제품



90%이상 제거한 제품



...

디카페인 커피를 정의하는 기준은  
각국에 따라 차이가 있다.



## 카페인 하루섭취 적정량



성인

**400mg 이하**

.....  
S사 커피 전문점 Tall 사이즈 아이스 카페  
아메리카노 기준, 약 2.6잔



임산부

**300mg 이하**

.....  
S사 커피 전문점 Tall 사이즈 아이스 카페  
아메리카노 기준, 약 2잔



청소년·어린이

**체중 kg당 2.5mg 이하**