



تولید قهوه سازی که تلخی قهوه را می گیرد/ راهی برای کاهش مصرف شکر

محققان دستگاه قهوه سازی را طراحی و تولید کرده اند که می تواند تلخی قهوه را بدون تغییر در طعم قهوه گرفته تا نیاز به مصرف شکر را از بین ببرد. به

محققان دستگاه قهوه سازی را طراحی و تولید کرده اند که می تواند تلخی قهوه را بدون تغییر در طعم قهوه گرفته تا نیاز به مصرف شکر را از بین ببرد.

به گزارش خبرگزاری مهر، قهوه ساز از بین برنده تلخی آب را به یک دمای ثابت می رساند و پس از آن آب داغ را به صورت یکسان روی قهوه آسیاب شده می ریزد تا از طعم تلخ قهوه بکاهد.

این دستگاه قهوه ساز آب را در مخزن خود نگاه می دارد تا به یک دمای ویژه برساند.

این حقیقت که قهوه دارای یک طعم تلخ است، حقیقتی است که در نظر عده ای یک راه حل ساده دارد و آن از بین بردن این طعم تلخ است. به طور طبیعی راه حل های بسیاری برای این مسئله وجود دارد که یکی از آنها افزودن یک قاشق پر شکر است، برخی شیرین کننده های مصنوعی را همواره نزدیک قوری قهوه خود نگاه می دارند و برخی دیگر یک راست به سمت منبع می روند و خواستار تولید دستگاه قهوه سازی می شوند که تلخی را از قهوه بگیرد.

دستگاه قهوه ساز از بین برنده تلخی با قیمت 199.95 دلار عرضه شده و این فرصت را برای مشتری خود فراهم می کند که قهوه ای بدون تلخی و بدون نیاز به شکر و شیرین کننده های مصنوعی در خانه تهیه کند.

این دستگاه قهوه ساز دارای دو مخزن است که یکی آب را تا رسیدن به دمای مطلوب نگاه می دارد و دیگری آب داغ را که به صورت یکنواخت روی دانه های آسیاب شده قهوه می ریزد در خود نگاه می دارد. این فرآیند طوری طراحی شده که طعم بیشتری از دانه های قهوه خارج شده اما مزه تلخی کاهش یابد.

با وجود شیوه های بیشماری برای درست کردن یک فنجان قهوه، راه های بسیاری برای لذت بردن از یک قهوه طبیعی نیز وجود دارد که زدودن مزه تلخ یکی از آنهاست.