

La apariencia no es la única cosa que importa

Por Timothy J. Castle

El empaque del café tiene dos funciones básicas. Primero, debe proteger y preservar el café del interior. Segundo debería proveer al consumidor con información fácilmente accesible acerca del café... debería explicar por qué el tostador piensa que el degustador de café que mira la bolsa debe comprarlo, llevarlo a casa y hacer una olla de café con el. Obviamente, o al menos debería ser obvio, que una función no puede ser fácilmente lograda sin la otra siendo muy bien ejecutada.

Ningún empaque protege perfectamente al café del calor, humedad, luz y arrancamiento mientras se preserva el sabor de tostado fresco (aromas) tanto como es posible puede realmente ser efectivo si el empaque por si mismo es tan desesperadamente inaccesible para el consumidor que el café dentro de él nunca será comprado.

Igualmente, ningún paquete describe tan bellamente el café del interior, en colores vibrantes, consistentes, y con texto elegante registrado perfectamente considerado empaque de calidad. Si el café del interior sabe como cartón empapado en aceite rancio. Alguien puede comprarlo una vez pero si ellos lo compran dos veces ellos ciertamente merecen beberlo.

En respuesta a nuestro último artículo sobre empaque hace pocos meses, uno de nuestros expertos de la industria del lado tecnológico de la ecuación del empaque expresó preocupado que ponemos mucha atención a la “apariencia y tacto” en las ventajas recientes del empaque. Su preocupación es que nuestra industria no enfoca suficientemente su preocupación en la aplicación apropiada de la mejor tecnología para empaque de café disponible.

Pero si un tostador ha tomado el tiempo, los problemas y gastos de un empaque perfecto de un exquisito café, el está haciendo también a si mismo un perjuicio por no asegurarse de que el empaque demuestre ser suficientemente irresistible al otro lado el café del interior que es consumido, al menos una vez. Otra vez, el empaque del café tiene que ser a la vez funcional e informativo. Si un Café Premium se va a vender bien, el café de dentro debe ser delicioso, excitante, aún inspirador – que mejor reflejo que el

paquete por fuera. Uno la otra mano, si un café de “valor de marca” que es formulado para satisfacer un paladar indiscriminado es empacado en un empaque liso puede con una o dos etiquetas de color y precio acorde, con tal producto debe ser éxito – ciertamente no defraudará.

Así, mientras estamos extremadamente apreciativos de ser reconocidos como los eslabones débiles en la cadena del empaque, estamos improbables de estar en alentar los foros de los avances que se están haciendo en la apariencia y tacto de los empaques, así como en los avances hechos en la mejora de su función. El problema para nuestra industria y quizá para nuestra correspondiente preocupación, es que los pocos avances en la función de empaque han sido hechos en la apariencia del empaque. Más allá, muchos tostadores trabajan duro para asegurar que sus empaques luzcan bien en lugar de asegurar que el café del interior sepa bien por el uso apropiado y la aplicación del sistema de empaque que ellos usan actualmente.

Mike Sivetz inventor del Tostador de Lecho Fluidizado Sivetz y Presidente de Sivetz Coffee Co. La compañía que los fabrica, apunta que muchas compañías de empaques no ponen suficiente énfasis en los aspectos funcionales del empaque – mantener el producto fresco y sano, para protegerlo del oxígeno, humedad y otros posibles contaminantes. “Su presentación oculta mucho el asunto esencial de preservar el aroma de tueste fresco y sabor y cuida ampliamente la impresión en la bolsa y la apariencia, lo cual no contribuye en nada a la calidad del sabor fresco. El sabor fresco es un asunto que merece presentación y publicación amplia y profunda”.

Sivetz siguió diciendo “Si el tiempo, la temperatura y el oxígeno no son controlados, o son inadecuadamente controlados, la frescura no será preservada. La mayoría de la industria del café no está haciendo un buen trabajo en la preservación del sabor, y actúa como si el café fuera un producto estable no-perecedero. Las razones para esto van mas allá de tradición e ignorancia. En muchos casos el propio empaque no se apoya por el gran fabricante de bolsas, los cuales muestran sus faltas de compromiso”

Sivetz aprueba la bolsa con válvula, pero anota que no es la bala de plata, “la válvula no ayuda a aquellos que dejan una cantidad de oxígeno en la bolsa al momento

de sellarla. La bolsa con válvula solo es buena cuando el oxígeno residual de la bolsa sale cuando es sellada. Yo daré una regla de dedo pulgar –

Si menos del 1 % de oxígeno es sellado dentro de la bolsa de granos recién tostados la calidad del café así se le habrá dado protección notable. Pero aun está siendo influido por el tiempo y temperatura. El aspecto tiempo o vida en el estante se ha exagerado repetidamente y comparado a una norma rancia. Si uno vende el 1% de oxígeno en la bolsa de granos tostados frescos, entonces uno ha removido suficiente oxígeno para estar abajo del nivel de reacción bioquímica del aroma de café oxidable. Ni uno está haciendo esto comercialmente, aunque esto puede hacerse económicamente. Esto no se está haciendo porque, regresando a 1930's la industria del envasado del café decidió que el 2% o 3% de oxígeno en el sellado puede dejar un sabor aceptable. De hecho muchas líneas de envasado lo hacen al 4% de oxígeno. Consecuentemente una nación completa tiene sus estándares de frescura. establecidos por su tostador/envasador.

Sivetz apunta que los estándares industriales no fueron el único problema visto del empaque de café pre-válvula. "Mas allá de serios daños a la frescura fueron causados por la práctica industrial de sobrellenar con bióxido de carbono gasificado de los granos (con el aroma). Todo ello mientras la oxidación estaba ocurriendo. Por el tiempo en que los granos fueron aterrados ensilados y enlatados, ocurrió aun más oxidación. La preponderancia de los sistemas de gran producción masiva extendió el almacenaje y los tiempos de proceso de tostado/desgasificado, transporte, molienda y enlatado. El paso de desgasificado fue aceptado como una pérdida necesaria de sabor así como no hinchar o deformar el bote de acero".

Volviendo a la bolsa con válvula Sivetz apunta que "La bolsa con válvula, fue en el sentido de permitir sellar la bolsa antes de desgasificar completamente. Sin embargo los aromas se pierden mientras desgasifica el bióxido de carbono" en otras palabras los aromas continúan saliendo del café, con la desgasificación del bióxido de carbono, aun después de que el café es empacado en bolsa con válvula.

Dado el avance en la frescura y calidad del producto que la bolsa de válvula representó, y dentro de ese contexto, Sivetz entonces exploró las limitaciones del sistema de empaque con válvula tal como existen en la realidad del tostado de café y

las instalaciones de empaque. “El consumidor americano tiene una norma de frescura del café mas alta hoy que décadas atrás, gracias a los muchos tostadores pequeños en el país, quienes pueden entregar a sus consumidores granos frescos tostados dentro de sus 24 horas. Y la bolsa con válvula ayuda a preservar prolongadamente la frescura depende del conocimiento, habilidad y especialidad del procesador. Aquí tenemos serios obstáculos humanos. La mayoría de los tostadores/empacadores carecen del entendimiento técnico de todo lo que está cerca del arrancamiento. Esto está muy bien ilustrado por el uso extensivo de almacenaje en cajas en supermercados, también como la alta incidencia de mucho oxígeno (porcentaje dentro) de la caja de empaque. Muchos consumidores cree que todos los granos tostados son granos de sabor fresco, un serio desentendimiento, que el café y sus negocios aliados no tiene el cuidado de explicar. Un ejemplo claro de esto, es el amplio uso de cobertor y venta de evacuación de boquillas y máquinas de gas inerte con bolsas de válvula prefabricadas. Estas maquinas están siendo vendidas por algunos de los mayores proveedores de bolsas y aunque tales ventas no pueden ser maliciosas, ellos actualmente hacen gran daño a los granos tostados empacados así. “Sivetz sin embargo, no explicó que este daño fue antes de continuar “En igual daño incurren otros grandes fabricantes de bolsas cuando ellos no recomiendan fuertemente el logro del más alto vacío posible (el mas bajo nivel de oxígeno) en el uso de su máquina estilo cámara de vacío. Esto trae la carga al tostador/empacador de aprender lo que está bien, tan bien como conocer que clase de máquina y a que niveles de desempeño el debe estar. El también necesita instrumentos de análisis de oxígeno para verificar que clase de niveles de oxígeno el está logrando, y muy pocos tostadores de café empacan tienen tales instrumentos analíticos”.

Sivetz fue sobre la exploración de otro eslabón débil que de hecho es una cadena frágil, que de la manipulación del consumidor del café después que es comprado, “aun si una bolsa de granos de café sellada satisfactoriamente con bajo oxígeno es producida, una vez que la bolsa es abierta al aire, el café ha perdido su protección, si el consumidor no puede evacuar altamente y resellar la bolsa, el arrancamiento del café ocurrirá rápidamente. Una forma mas fácil de proteger la frescura de los granos de café en este punto, es ponerlos en un frasco protegido del aire en el refrigerador a -10°F . Resumiendo, las características de la bolsa no dan

protección contra la oxidación las temperaturas bajas de almacenamiento ofrecerán algo mas de protección de la oxidación y la pérdida de aroma”.

Sivetz también se refirió a algunas de sus propias investigaciones en el área “hemos realizado algunas pruebas muy informativas en el CO₂ y la retención de aroma de granos recién tostados en una bolsa vacía colocada en un refrigerador a –10° F. Los resultados han sido la no desgasificación, y muy alta retención de sabor y aroma de recién tostado”