

# 가공방법에 따른 커피의 분류

김종욱

동서식품기술연구소 부평공장 품질환경팀

식품공전에는 커피를 다류의 한 품목으로 규정하고 있으며 '커피의 원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품, 식품첨가물을 더한 기호성 식품을 말한다' 라고 정의하고 있다. 주원료 성분배합기준에 의한 커피의 분류는 아래와 같다.

## ■ 볶은 커피



볶은 커피는 커피의 원두를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것을 말한다. 볶은 커피는 원두를 볶은 후 분쇄를 하지 않은 상태로 포장한 원두커피(Roasted whole bean Coffee)와 분쇄 후 포장을 한 원두분쇄 커피(Roast and ground Coffee)로 구분할 수 있다. 또한 볶은 커피는 볶음 정도에 따라 세분화할 수 있는데 흔히 약배전, 중배전, 강배전, 최강배전으로 구분한다.

이렇게 구분을 하는 이유는 동일한 원두를 사용하더라도 볶음 정도에 따라 맛과 향이 완전히 다른 커피가 만들어지기 때문이다. 한층 더 세분화된 구분은 아래와 같다.

- Cinnamon(Very light brown)
- Light(Light end of the American norm)
- Medium
- Medium high(American norm)
- City high(Slightly darker than norm)
- Full city(Definitely darker than norm ; Sometimes patches of oil on surface)
- Dark(Dark brown, Shiny surface ; Equivalent to espresso or French)
- Heavy(Very dark brown, Shiny surface ; Equivalent to Italian)

## ■ 인스턴트커피

볶은 커피의 가용성 추출액을 건조한 것이 인스턴트커피다. 외국에서는 주로 솔루블(Soluble) 커피로 불리는 인스턴트커피는 건조방식에 따라 흔히 가루 커피라 불리는 분무 건조 커피(Spray dried Coffee), 입자 커피라 불리는 동결건조 커피(Freeze dried Coffee)로 구분된다. 동결건조 커피는 건조과정에서 향의 손실이 적어 분무 건조 커피보다 품질이 뛰어난 특징을 가지고 있다.

## ■ 조제 커피

볶은 커피 또는 인스턴트커피에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것이 조제 커피다. 조제 커피는 커피 이외의 다른 원료를 추가 첨가한 것으로 향 커피와 커피믹스로 대변된다.

향 커피는 주로 커피에 커피 향 이외의 향을 추가적으로 첨가하여 제조한 것이며 헤이즐넛 향, 캐러멜 향, 바닐라 향, 초콜릿 향 등을 첨가한 제품들이 시중에 판매되고 있다.

커피믹스는 커피를 조금 더 간편하게 음용할 수 있도록 커피 이외에 커피 크림(Coffee Creamer, Whitener)과 설탕을 함께 1회용 용기에 넣어 포장한 제품을 말한다. 요즈음은 커피 크림을 넣는 대신 커피와 설탕 또는 대체감미료만을 함께 포장한 일명 블랙 커피믹스도 여러 종류의 제품으로 생산되어 시중에서 판매되고 있다.

커피믹스는 포장형태에 따라 스틱형과 파우치형으로 구분된다. 스틱형은 스틱형의 용기 내에 커피, 커피크림, 설탕 순으로 내용물이 분리되어 포장되지만, 파우치형은 세 원료가 이미 혼합된 상태에서 포장 용기에 들어있는 것을 말한다.

## ■ 액상커피

액상커피는 볶은 커피의 추출액 또는 농축액이나 인스턴트커피를 물에 용해한 것 또는 이에 당류, 유성분, 비유 크림 등을 혼합한 것을 말한다.

액상커피로 가장 잘 알려져 있는 것은 캔 커피이며, 근래에 다양한 제품으로 출시되고 있는 카페라테 제품들도 이에 속한다. 요즈음은 대용량의 페트병에 담긴 액상커피도 하나 둘씩 출시되고 있다.

이외에도 탈 카페인 공정을 통해 90% 이상의 카페인을 제거한 커피를 일반 커피와 구분하여 탈 카페인 커피(Decaffeinated Coffee)라 하는데 인스턴트커피의 경우 50%만 제거한 커피(Half decaffeinated Coffee)도 있다.



[사진제공 | 김중욱]