Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Come avviene la decaffeinizzazione del caffè?

Lun 22/11/2021 - 10:08

Come è noto, il caffè ci rende svegli grazie al suo contenuto di caffeina, che ha un effetto stimolante sul sistema nervoso centrale e sul sistema cardiovascolare e aumenta l'attenzione e la concentrazione. Tuttavia, in individui sensibili la caffeina può causare bruciore di stomaco, irrequietezza interiore o disturbi del sonno. Oltre al caffè convenzionale, in commercio è disponibile anche quello “senza caffeina” ossia decaffeinato, che all'interno dell'UE può contenere un massimo di 0,1% di caffeina residua. "Per la decaffeinizzazione si utilizzano diversi procedimenti", spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Tutti questi procedimenti hanno in comune l‘utilizzo del caffè crudo già trattato e del acqua o vapore caldo, necessari ad ammorbidire i chicchi".

Il metodo più veloce e pertanto più economico per estrarre la caffeina dai chicchi di caffè consiste nell'immergerli in un solvente chimico. Il solvente viene poi rimosso il più possibile e i chicchi di caffè bagnati vengono essiccati. La sostanza maggiormente utilizzata per l'estrazione della caffeina è il diclorometano, che però è potenzialmente cancerogeno. È considerato innocuo invece l'acetato di etile, in quanto è presente in natura in alcuni tipi di frutta e verdura: nel processo di decaffeinizzazione della canna da zucchero, dapprima si estrae da quest'ultima l'etanolo, che poi reagisce con l'acido acetico per formare acetato di etile.

Nel procedimento conosciuto come estrazione a CO2, i chicchi di caffè bagnati vengono immersi in anidride carbonica liquida pressurizzata, che si lega alla caffeina. Il processo viene ripetuto fino a quando non è stata estratta quasi tutta la caffeina. Tale metodo richiede tempo ed energia, ma mantiene l'aromaticità del caffè.

Spesso, ai consumatori non è chiaro quale procedimento sia stato utilizzato per la decaffeinizzazione, poiché non esiste l'obbligo di indicarlo sulla confezione del prodotto.