



ყავის არომატი



ყავის მარცვლები და ყავის მოხარება



მოხარული ყავის მარცვლები შეიცავს
>1000 ქიმიურ ნაერთს

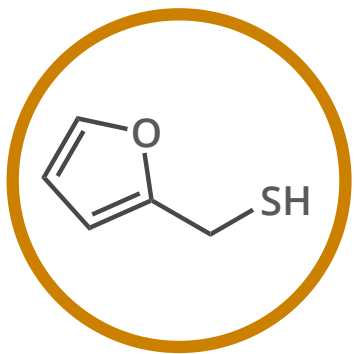


ყავის ხარშისას გამოყოფილი ნივთიერებები
აკაპორდაკული ნაერთები: 10-25%
კოლაკული ნაერთები: 75-100%

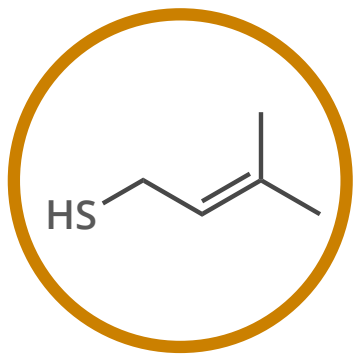


ყავის ხარშის პროცესში ყველა ნივთიერება არ ექსტაქტირდება. პოლარული მოლეკულები უფრო ხსნადები არიან წყალში, ისინი წარმოიქმნებიან, როდესაც საზიარო ელექტონები ატომებს შორის არათანაბრადაა გადანაწილებული, რაც მოლეკულაში ნაწილობრივ დამუხტულ ბოლოებს წარმოქმნის.

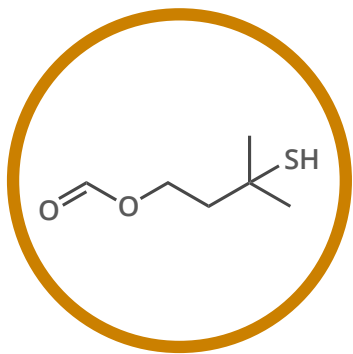
არომატის ზოგიერთი ნაერთი მოხარულ ყავაში



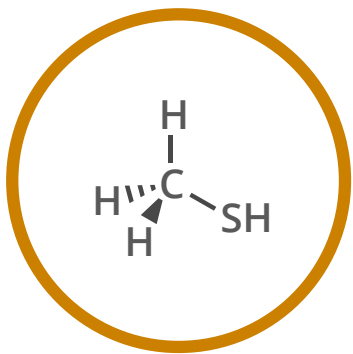
ფურფილიდი
მოხალული ყავის



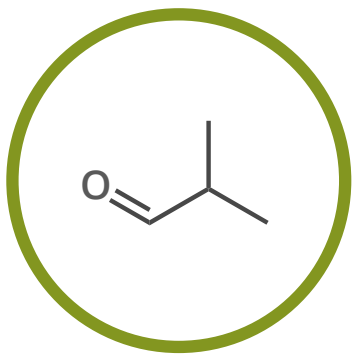
3-მეთილ-2-ბუტენ-1-თიოლი
ამინისებრი, გოგიროვანი



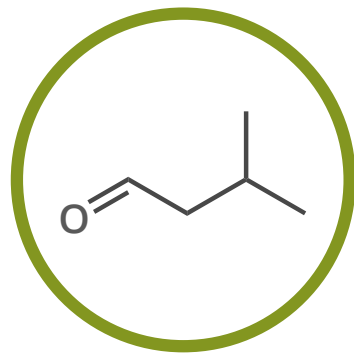
3-მერკაპტო-3-მეთილბუტილალდეჰიდი
კატისებრი, მოხალული



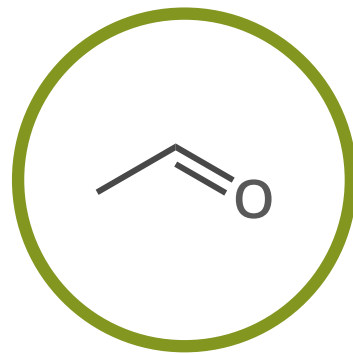
მეთანთიოლი
გაფუჭებული კომბოსტო



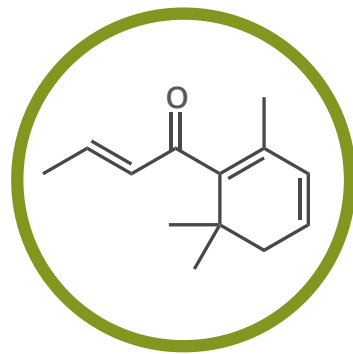
მეთილპროპანალი
ყვავილოვანი, მწარე



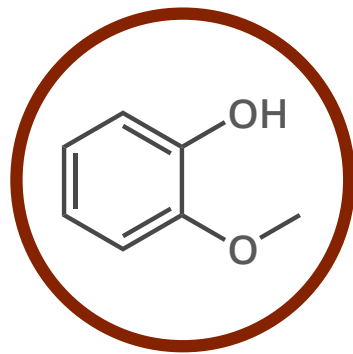
3-მეთილბუტანალი
ხილისებრი, ალასებრი



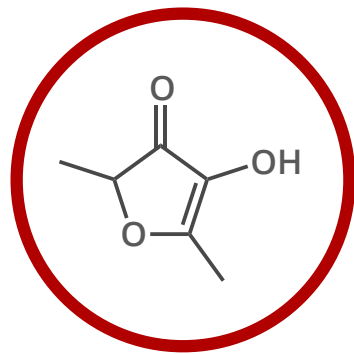
აცეტალდეჰიდი
მძაფრი, ხილისებრი



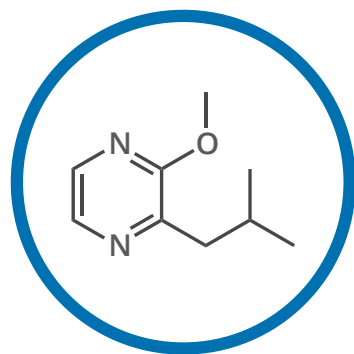
(E)-ბ-იონონი
თაფლის, ხილის მსგავსი



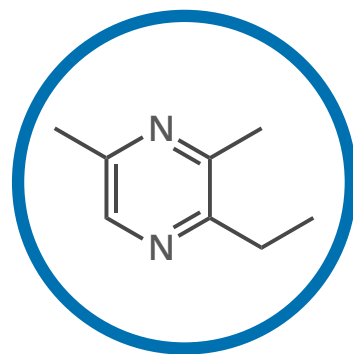
გვანიაკოლი
კვამლისებრი, მწარე



ფურალი
ტკბილი, კარამელი



2-იზობუტილ-3-მეთოქსინი
მიწისებრი



2-ეთილ-3,5-დიმეთილქინი
მიწისებრი, მოხალვის

შეკვები

- გოგირდშემცველი
- ალდეჰიდები & კეტონები
- ფენოლური
- ფურანები
- პირაზინები

ყავა რამდენიმე ასეულ სხვადასხვა ქიმიურ ნაერთს შეიცავს, თუმცა მათგან არომატს არც ისე ბევრი ნივთიერება განაპირობებს. ნაერთის არომატი დამოკიდებულია მის კონცენტრაციაზე და იმ ზღვრულ რაოდენობაზე, რომლის ზემოთაც ადამიანს ამ ნივთიერების სუნის შეგრძნება შეუძლია. რასაკვირველია, სხვადასხვა ჯიშის ყავის მარცვლებს განსხვავებული ქიმიური შემადგენლობა აქვთ, რაც არომატისა და გემოს ვრცელ სპექტრს წარმოშობს.

