

新闻稿

## 创新科技冲泡完美咖啡

- trinamiX 便携式近红外（NIR）光谱仪解决方案可测量咖啡豆的含水量及咖啡因含量。
- 尤其适合小规模门店烘焙师，既保障咖啡豆品质，又贴近客户需求。

**2020年10月15日——德国路德维希港——**巴斯夫欧洲公司旗下全资子公司 trinamiX 如今有望协助咖啡烘焙师高效监控咖啡豆采购及烘焙加工。咖啡豆的品种、种植面积、品质等级、储存、运输以及加工步骤等众多因素都会影响咖啡豆的烘焙效果，最终决定咖啡口感。其中咖啡豆的含水量及咖啡因含量尤为关键，而采用 trinamiX 便携式近红外（NIR）光谱仪解决方案，即可快速、便捷地测定含量。

### 便携式近红外（NIR）光谱仪赋予小规模门店烘焙师专业的现场分析

测定咖啡豆的咖啡因含量及残留含水量需要经过复杂的分析，不同与大型咖啡企业，小规模门店烘焙师往往难以借助自己的实验室设备逐一测定烘焙豆的相应含量。trinamiX 现为他们配备了合适的工具。德国“Coffee Consulate”咖啡培训与研究中心创始人，知名咖啡专家 Steffen Schwarz 博士解释道：“trinamiX 便携式近红外光谱仪有助于更好地确保咖啡品质。例如，它可以快速、便捷地测定咖啡豆残留水分，从而相应调整烘焙程度。掌握咖啡因含量也有助于烘焙师针对不同口味特点微调咖啡成分。这一辅助工具保证了咖啡豆的品质，同时又能帮助小规模门店烘焙师保持一贯的出品水准。”

近红外光谱已是一项成熟的技术，广泛应用于全球各大实验室，而这款便携式测试设备则是创新之举。光谱仪获得的测定数据在云端通过智能算法分析及评估，几秒内便可显示在智能手机或电脑的应用程序中。Schwarz 博士解释道：“便携性是其决定性优势。测定咖啡豆的大型实验室并非随处可见，而运输时间太久也会导致品质的不稳定。有了 trinamiX 便携式近红外光谱仪，我随时都能灵活操作、分析检测后之含量。”

### 提升供应链品质管控

近红外光谱仪不仅限于烘焙加工，亦可应用于整个价值链，如在咖啡豆采集、运输和储存过程中进行测定，以记录、追踪其含水量。这样就能密切监控影响咖啡豆品质的关键阶段，及时采取对策。trinamiX 光谱仪解决方案业务发展经理 Patrick Hellberg 解释道：“含水量较高的咖啡豆不仅会增加重量，降低产量，还会加剧霉变风险。借助我们的技术，商家和仓储人员可快速现场测定咖啡豆的含水量，从而精确制定计划。”

未来，trinamiX 便携式近红外光谱仪解决方案将增设更多咖啡豆品质参数。Patrick Hellberg 表示：“我们正尝试确定咖啡豆的酸度，帮助烘焙师制作不会引起胃部不适的咖

啡。此外，我们还与咖啡专家 Schwarz 博士联手，进一步扩大应用范围，以便将来更好地服务客户。”

点击[链接](#)，观看中文短视频，了解 trinamiX 便携式近红外（NIR）光谱仪解决方案在咖啡行业的应用。

## 关于 trinamiX

trinamiX 是领先的化工公司巴斯夫欧洲公司旗下的全资子公司。作为一家初创企业，trinamiX 在运营上保持独立，但同时亦可借助整个巴斯夫集团的专业知识与丰富经验。自 2015 年创立以来，公司在红外检测、3D 成像和测距等领域形成了全面的技术和产品组合。团队现有 120 多位来自不同学科的专家。了解更多信息，请访问：[www.trinamixsensing.com](http://www.trinamixsensing.com)。

## 媒体联络

Steven Meyers（德国）

电话：+49 621 60-59450/+49 160 94630363

邮箱：[steven.meyers@trinamix.de](mailto:steven.meyers@trinamix.de)

马存宇(中国, 上海)

巴斯夫(中国)有限公司

电话：+86 21 2039-5271

邮箱：[cun-yu.ma@basf.com](mailto:cun-yu.ma@basf.com)

史美力 - 中国区业务推广

巴斯夫（中国）有限公司 广州分公司。

电话：+86 1851 6751 051

邮箱：[victor.shih@trinamix.de](mailto:victor.shih@trinamix.de)