



扫码阅读

冯羽团队 创新速溶咖啡冷萃技术



工人包装“键盘咖啡”

突破核心技术

2022年“双十一”期间，云南冷萃科技有限公司（以下简称“云南冷萃科技”）的生产车间格外忙碌。不到1个月时间，公司的咖啡冻干粉销量达20吨，可冲泡1000万杯咖啡。该公司总经理冯羽说：“因为订单太多，公司的产能已经跟不上。”这个成立仅2年多的速溶咖啡加工企业，何以有此销售奇迹？日前，记者走进云南冷萃科技一探究竟。

在大多数人的印象中，速溶咖啡就是“苦”的代名词。“这其实是咖啡的品种、品质、加工工艺等造成的。”冯羽介绍说。

喷雾干燥，是生产速溶咖啡的第一代技术。早在1938年，雀巢公司就开始使用这种技术制造速溶咖啡。因采用喷雾干燥的速溶咖啡没有完整保留咖啡的风味，众多咖啡产商为控制成本，往往只会选择低价咖啡豆。

后来，不少咖啡企业又开始采用“热萃冻干”技术，即咖啡豆经过高温萃取、低温冻干，保留住了咖啡的部分风味。2012年前后，咖啡类“冷萃技术”在美国兴起。但采用这种技术生产的冻干速溶咖啡成本高昂。冯羽说：“那时，仅5克的速溶咖啡粉生产成本就高达49元。”

如何让速溶咖啡既保留住风味，又让普通人也喝得起？2015年，从事机电设备制造多年的云南冷萃科技合伙人谭先朝开始尝试研发“低温萃