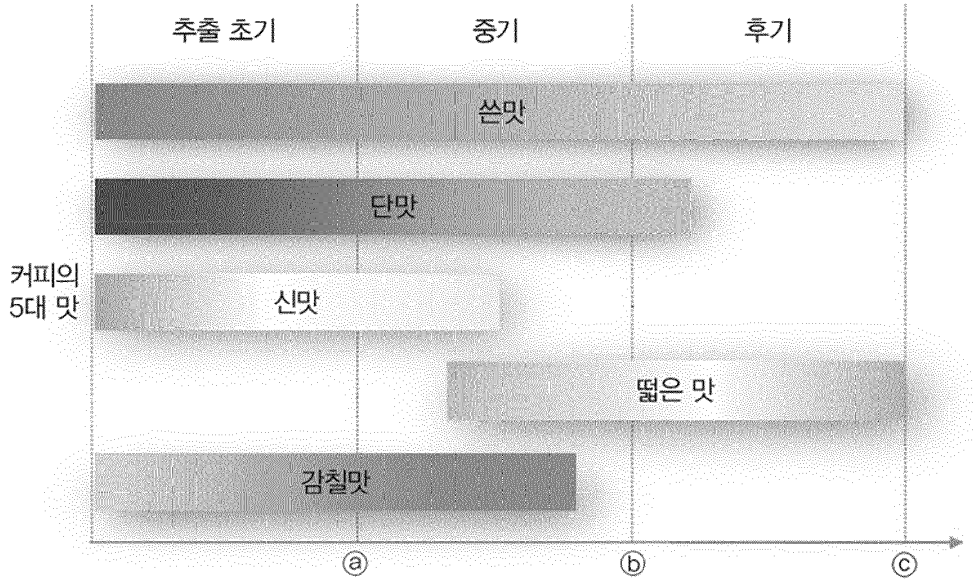
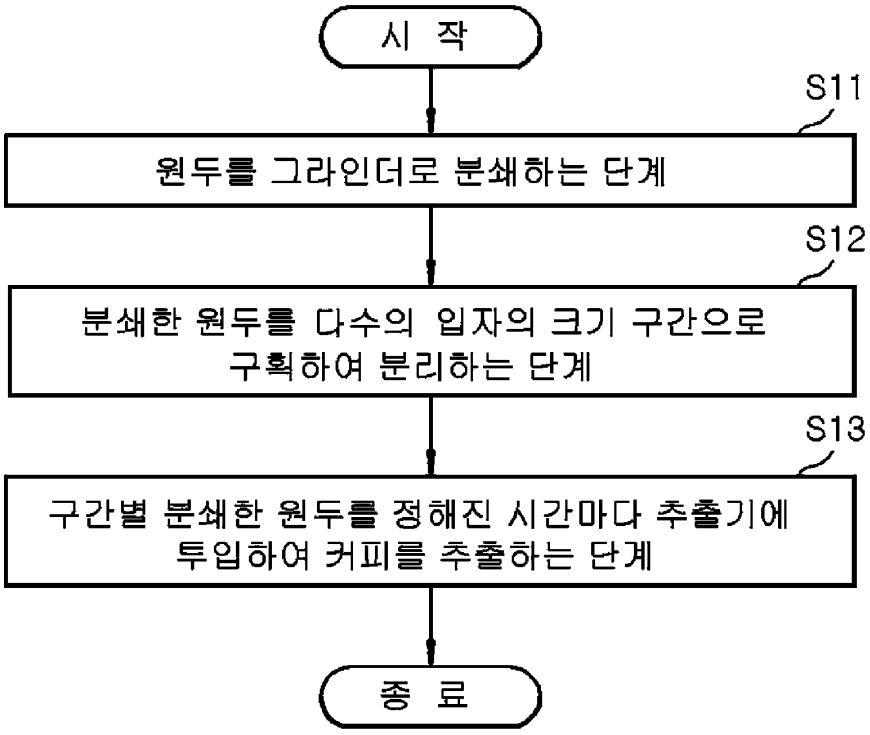
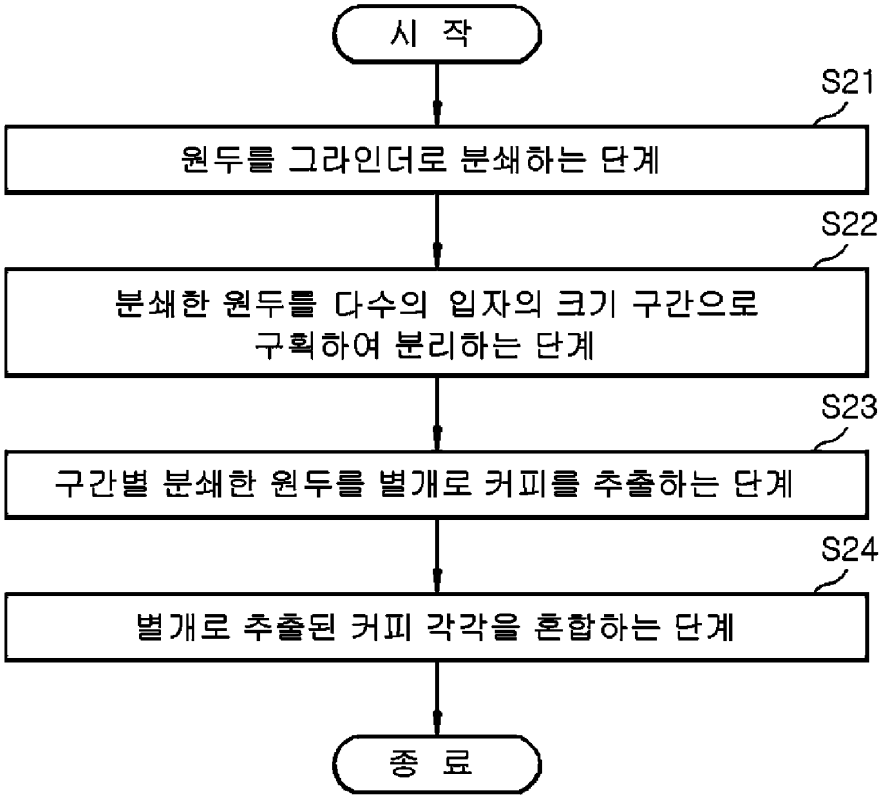
[도1]


추출 초기
중기
후기
쓴맛
단맛
커피의
5대 맛
신맛
떫은 맛
감칠맛
ⓐ
ⓑ
ⓒ

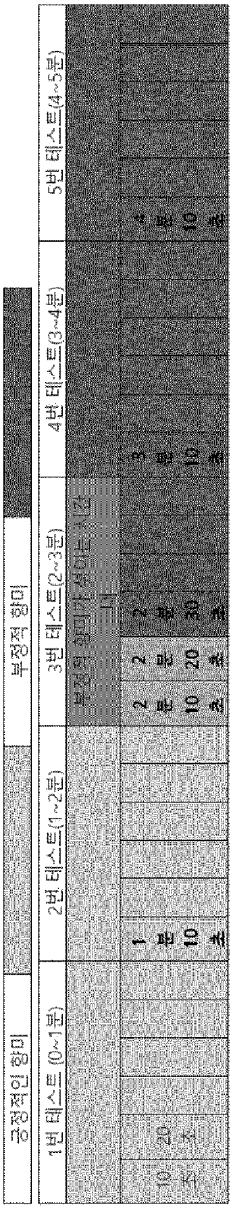
[도2]


시 작
S11
원두를 그라인더로 분쇄하는 단계
S12
분쇄한 원두를 다수의 입자의 크기 구간으로
구획하여 분리하는 단계
S13
구간별 분쇄한 원두를 정해진 시간마다 추출기에
투입하여 커피를 추출하는 단계
종 료

[도3]


시 작
S21
원두를 그라인더로 분쇄하는 단계
S22
분쇄한 원두를 다수의 입자의 크기 구간으로 구획하여 분리하는 단계
S23
구간별 분쇄한 원두를 별개로 커피를 추출하는 단계
S24
별개로 추출된 커피 각각을 혼합하는 단계
종 료

[도4]


긍정적인 항미
부정적 항미
1번 테스트 (0~1분)
2번 테스트(1~2분)
3번 테스트(2~3분)
4번 테스트(3~4분)
5번 테스트(4~5분)
부정적 항미가 생미는 시간
1 분 10 초
2 분 10 초
2 분 20 초
2 분 30 초
3 분 10 초
4 분 10 초
10 K
20 K