

# 원두 커피 의 세계

커피, 커피, 커피

제과점 영업이 휴게음식점으로 바뀌면서 제과인들에게 새롭게 다가온 것이 '커피'였다.

그러나 초기의 기대와는 달리 커피를 접목한 판매는 거의 지지부진한 결과만을 낳고 있다. 이는 관리의 부재, 커피에 대한 부족 등에 그 원인 있다고 하겠다.

이에 본지에서는 이번달부터 3회에 걸쳐 커피 일반론과 제과점에서 판매되는 커피판매량 등을 분석한 자료를 게재한다. 그러나 후자는 개별점포마다 상황이 틀려 충분한 분석이 어려웠다. 그러나 최초의 시도였다는 점에서 이번에는 만족하고자 한다.

## 목차

- I. 원두커피의 세계
- II. 맛있는 커피는 손님을 사로잡는다
- III. 원두커피 활성화를 위한 제안



이철재 사장 ((주) 다원통상)

이 글을 쓴 이철재씨는 (주)미원 마케팅부에서 87년부터 근무하면서 커피와 인연을 맺었다.

그후 미국 캘리포니아에 있는 커피기계계 조사 HOT SNACKS社에서 2년간 근무했고 한국으로 돌아와 미원음료(주) 기술과장으로 있었다. 현재는 92년 (주)다원통상을 설립해 OCS(office coffee service) 사업에 주력하고 있으며 그외에도 원두커피 전문점 컨설팅 및 관련기계, 기구류 생산, 개발에 박차를 가하고 있다.

## 1. 커피의 기원

### ① 커피의 발견

「커피」라는 말이 어디에서 왔는지는 분명치 않다. 이디오피아의 지명 중 하나인 「KAFFA」로부터 유래했다는 설과 「힘과 정열」을 뜻하는 희랍어 「KAWEH」에서 유래했다는 설이 있다.

이처럼 커피어원이 분명치 않은 만큼 그 전래된 내력도 명확하지 않는데 전설중 가장 많이 알려진 것은 이디오피아의 양치기 「칼디」가 발견했다는 것이다. 어느날 양떼가 목장근처의 열매를 먹은 후 흥분 상태가 되어 뛰노는 것을 본 뒤 그것을 수도원 원장에게 물어보았는데 원장도 이상히 여겨 그 열매를 따서 끓여먹어 보았다. 그랬더니 기분이 유쾌하고 머리가 상쾌해졌다는 것이다. 이후 제자들에게도 마시게 해서 좋지 않고 기도에 전념할 수 있게 했다고 한다. 이로써 커피가 세상에 알려지게 되었다.

### ② 커피의 전파

아랍사람들에 의해 음용되기 시작한 커피는 터키사람들에 의해 열렬히 애용되었다. 그후 순례자나 무역상들에 의해 북아프리카 및 동방 세계로 전파되었으며 유럽에는 1600년경 베네치아 상인들이 이탈리아에 도입하면서 퍼지기 시작했다. 그후 프랑스, 영국을 거쳐 미국에까지 전파되었다.



▲햇볕에 말리고 있는 커피열매



◀수확한 커피열매

우리나라는 약 100년 전인 1896년 고종황제가 러시아공관에서 처음으로 커피를 음용한 것으로 전해지는데 일반 사람들이 커피를 마시기 시작한 것은 1920년경부터로 알려져 있다. 그후 8.15해방과 6.25동란 이후 미군 PX를 통해 급속히 보급되어 오늘에 이르게 됐다.



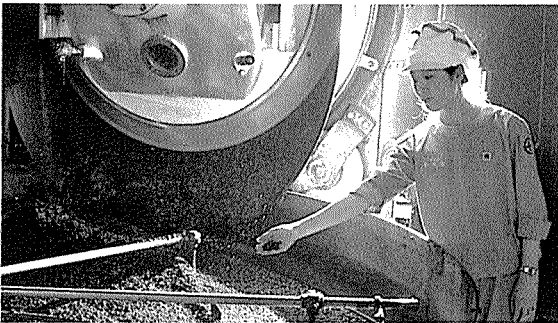
## 2. 산지별 생두의 특징

커피는 천초과에 속하는 상록관목으로서 주로 열대성 기후에 강우량이 많은 곳에서 해발 1,000~3,000m의 고산지대에서 좋은 품종이 생산된다.

위도상으로는 북위28°, 남위30° 사이의 지역에서 재배되는데 이 지역을 커피존(Coffee Zone)이라 부른다.

품종	산지	맛의 특징					
		신맛	단맛	중성	쓴맛	감칠맛	향이강함
모카	이디오피아	○	○			○	○
블루마운틴	자메이카		○				○
킬리만자로	탄자니아	○					○
콜롬비아	콜롬비아	○	○				○
멕시코	멕시코	○	○				
브라질	브라질			○			

## 3. 배전(ROSTING)



배전이라는 것은 커피생두에 적당한 온도의 열을 가하여 일정시간 동안 커피의 내부조직을 변화시키는 가공 공정을 말한다. 배전 강도에 따라 약배전, 중배전, 강배전으로 나뉜다. 배전강도가 강할수록 쓴맛이 강해지는데, 미국, 영국에서는 약배전커피가, 유럽에서는 강배전커피가 인기있다.

## 4. 배합(BLANDING)

좋은 커피는 향과 맛의 조화가 어우러진 커피이다. 조화로운 맛을 한가지 열매에서만 찾기가 어렵기 때문에 몇가지 커피를 일정 비율로 섞어 원하는 맛을 내게

하는 것이 배합이다. 일반적으로 중성의 커피를 기초로하여 신맛과 쓴맛을 섞게 된다.

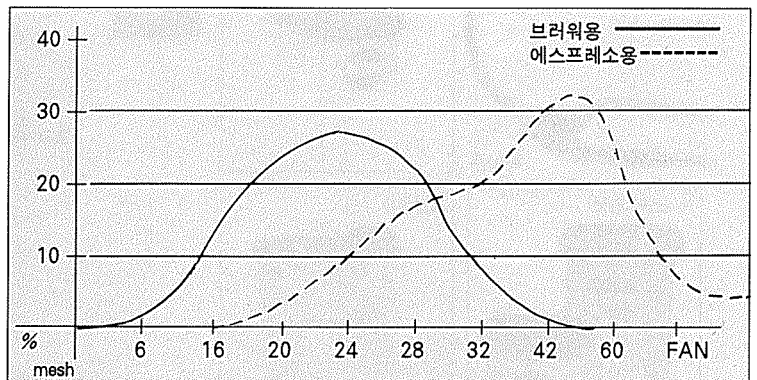
배전공정중 배전원료 직전에 원두투입량의 3~6%가량의 물을 스프레이(SPRAY)하는데 이것을 「WATER QUANTCHING」이라하며, 커피내부조직을 급격하게 변화시켜 미묘한 맛을 결정하는데 가장 중요한 요소가 된다.

- 신미가 있는 배합 ... ●콜롬비아 40% ●모카 30% ●브라질 30%
- 진한 맛이 있는 배합 ... ●콜롬비아 30% ●브라질 30% ●모카 20% ●탄자니아 20%
- 쓴맛이 있는 배합 ... ●브라질 40% ●콜롬비아 20% ●모카 20% ●만테린 20%
- 개운한 맛이 있는 배합... ●브라질 40% ●콜롬비아 30% ●파테말라 30%

## 5. 분쇄(GROUNDING)

분쇄란 배전두를 가는 공정이다. 그 목적은 조리 형태별로 물과 접촉하는 표면적을 넓혀주어 커피추출 효율을 높이기 위해서이다.

한편 커피 고형 성분이 일정하게 추출되어야 한다.



※참고  
 · mesh: 굵기. 1mesh는 25.4×25.4cm넓이를 갖는다. 따라서 6mesh를 예로 든다면 1mesh를 6등분으로 나눈 것이라 할 수 있다.  
 · FAN: mesh로 나눌 수 있는 상태까지도 초과한 상태로 아주 미세한 분말.

〈일본 K사의 분쇄중점관리 입도〉

## 6. 포장

포장의 목적은 첫째 신선한 커피향 보전을 위한 것이고, 둘째 상품가치창출의 목적을 가지고 있다. 커피는 공기중의 산소와 결합 산화하여 맛이 변질되기 때문에 공기와 차단시켜 주어야 한다. 일반 레귤러 커피의 포장 방법은 두가지가 있는데 하나는 공기대신 질소를 충전시켜주는 것이고, 또 하나는 진공상태로 포장하여 향을 보전하는 방법이 있다.

## 7. 커피와 건강

옆의 도표는 커피의 일반적인 성분 비율인데, 산지별, 품종별 및 자연조건에 따라 그 비율이 조금씩 달라진다. 그 성분중 특이한 것은 카페인이 들어있다는 것인데 사람의 몸에 흡수되면 술과는 다르게 알칼리성 작용을 하게 되어 지능을 고무시키고, 강심, 이뇨의 중요한 작용을 하며 몸에 생기를 주는 효능이 있다고 한다. 더우기 커피는 담배의 니코틴제거 기능이 있기 때문에 담배를 많이 피우는 사람일수록 커피를 많이 마신다고 한다.

〈커피의 성분 분석 도표〉

성분	(%)
엑기스분	29.5
섬유질	29.0
단백질	14.0
지방	13.0
광물질	5.0
탄닌산	4.0
수분	2.5
당분	1.5
카페인	1.5

## 8. 커피의 첨가물

커피는 기호식품이기 때문에 개개인의 취향에 따라 설탕, 커피크리머 등 첨가물의 양을 조절하여 사용하면 좋은 맛을 느낄 수 있게 된다.

### ◆커피 크림어(COFFEE CREAMER)

커피의 신맛을 부드럽게 하고, 커피의 향기와 감칠맛을 높여준다.

### ◆설탕(SUGAR)

커피의 쓴맛을 줄이는 작용을 하며 일반적으로 커피액 120cc에 커피설탕 6g정도를 사용한다.

### ◆생크림(FRESH CREAM)

우유를 농축해서 탈지분유를 분리시킨 동물성 생크림과 식물성지방을 사용한 생크림이 있는데 일반적으로 식물성 생크림을 이용한다.

생크림은 용해도가 높고 당도가 안정되어 있으며, 신선하지만 잡균이 번식하기 쉽기 때문에 청결한 용기를 사용하고, 냉장 보관하는 것이 좋다. ☞

