G-PRESSO

GYRO COFFEE BREWER

가장 진보된 커피추출 방식인 **회전(Gyro)**을 이용하여 hot, cold 커피를 추출할 수 있는
언제 어디서나 누구나 쉽게 사용할 수 있도록 제작된 포터블 커피추출기 입니다.

CAMFRON
HYDRO-DYNAMICS

자기부상 원심분리형 커피 추출기 (G-PRESSO Ver 1.)

1. 핸드드립(Hand-drip) Brewing



최근에 스페셜티 커피가 주목 받으면서 그 향미를 효과적으로 추출 할 수 있는 여러 가지 도구들과 방법들이 소개되고 있다.

핸드드립은 추출도구, 분쇄커피와 물줄기를 붓는 기술 및 기타 조건에 따라 맛의 차이가 생기며, 미국과 북유럽에서 형성된 브루잉은 일본식에 비해 상대적으로 추출방법이 까다롭지 않아 국내에서도 점차 가정으로 확대되고 있다.

브루잉 방식은 커피 추출되는 원리에 따라 크게 여과식과 침출식 두 가지로 나눌 수 있다.

다만, 추출도구를 사용하기 위해서는 도구마다 지정된 Recipe를 따라야 하며, 일정한 맛을 추출하기 위한 테크닉이 필요함.



“기다림의 미학 커피의 눈물”

Cold Brew, Dutch

콜드브루 추출에 장시간(500cc 추출 시 3~10시간 소요) 소요되어 이에 따른 커피품질 및 위생에 문제가 제기됨

자기부상 원심분리형 커피 추출기 (G-PRESSO Ver 1.)

2. 콜드브루(Cold Brew) 커피 추출의 문제점



[Cold Brew & Dutch Machine]

(1) 콜드브루 커피의 위생기준

ㅇ 시중 판매하고 있는 콜드브루 커피는 제조, 판매점의 영업형태에 따라서
[식품의 기준 및 규격] 중 '커피' 또는 '조리식품'으로 분류됨

ㅇ '커피'는 식품유형에 따른 각각의 세균수, 대장균군, 대장균 등의 미생물 기준 및 규격을 준수해야

(2) 한국소비자보호원의 '더치커피' 안전 실태조사

ㅇ 콜드브루 커피는 장기간 저온에서 추출이 이뤄지는 반면, 사용하는 기구는 세척하기 힘든 구조를 가지고 있고
1회 추출 시 3~12시간이 소요되어 미생물 증식 등 비위생적 환경에 노출될 가능성이 높음







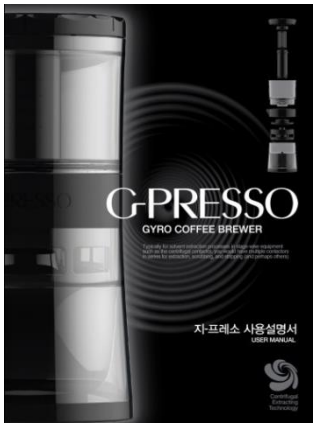
[식약처 부적합 더치커피 보도 자료]

ㅇ 2021.02.18. 식품의약품안전처 보도자료

- 현재 판매중인 더치커피의 세균수와 대장균군을 검사한 결과 일부 제품에서 세균수가 최대 허용기준치(1,000CFU/ml)를 초과

- 일부 제품에서는 세균 수가 허용기준치의 1,400배 수준인 1,400만 CFU/ml 까지 검출됨

자기부상 원심분리형 커피 추출기 (G-PRESSO Ver 1.)



3. 자기부상 원심분리형 커피추출기 (Gyro Presso / 상품명 : G-PRESSO)

(1) G-PRESSO 기술개발 개요

ㅇ 자기부상 원심분리형 커피 추출기는 기존 제품의 크기 및 무게를 소형화, 경량화를 이루고

저온 또는 고온의 물과 커피분말을 자기부상 고속회전(RPM 2,000~2,500)에 의한 원심력을

이용해 짧은 시간(3~4분 이내)에 원액을 추출하는 기술임

(2) G-PRESSO 핵심주요기술

ㅇ 회전유도 방식의 원심분리형 저온, 고온 복합형 커피추출 기술

ㅇ 회전 시 마찰 최소화를 위한 마그네틱을 이용한 자기부상 회전체 기술



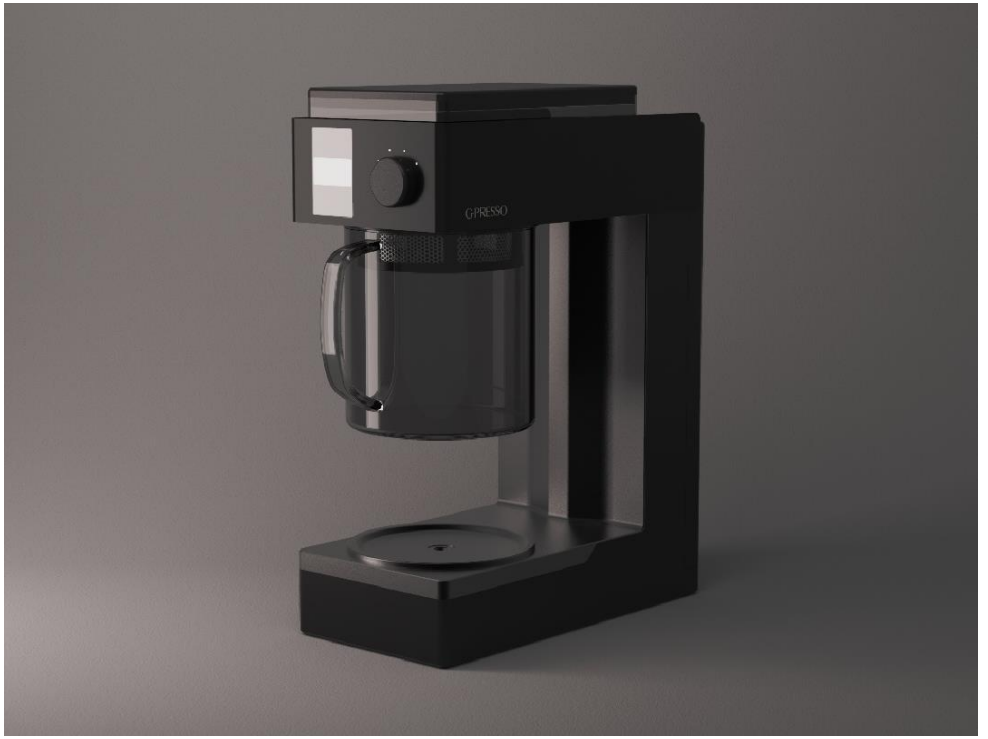


G-PRESSO 사용설명서



중형급 원심분리형 커피 추출기 (G-PRESSO Ver 2.)





중형급 원심분리형 커피 추출기 (G-PRESSO Ver 2.)

