

None

## Café da manhã revolucionário: o café ultrassônico chega ao Brasil

Estou olhando para um café espesso, frio e do cor de chocolate 90% amargo. Ele sabora como café, mas de forma estranha, sem amargura nenhuma. É o único café que já tive que foi feito pulverizando grãos de café moídos com som. Eles o chamam de café ultrassônico.

Ele não foi feito por um barista, mas por dois engenheiros químicos **casinohub** um laboratório na Universidade de Nova Gales do Sul, **casinohub** Sydney. O Dr. Francisco Trujillo, um leitor sênior na escola de engenharia química, e o aluno de doutorado Nikunj Naliyadhara explicam que o café que estão prestes a fazer é sonicado, ou atingido por ondas ultrassônicas. Eu não tenho ideia do que isso significa. Mas eles moem grãos de café, colocam-nos **casinohub** um portafiltro (o dispositivo manuseado que provavelmente você já viu seu barista girar e desgirar) e conectam o portafiltro a uma máquina de café expresso Breville. E assim como seu barista, eles pressionam alguns botões. A máquina faz sons suaves de girar.

'Ele não foi feito por um barista, mas por dois engenheiros químicos **casinohub** um laboratório': L-R café consultant Craig Hiron, senior lecturer Francisco Trujillo e aluno de doutorado Nikunj Naliyadhara.

[bonus de boas vindas novibet](#) grafia: Blake Sharp-Wiggins/The Guardian

[bonus de boas vindas novibet](#)

Trujillo explica o que está acontecendo dentro da máquina. Primeiro, o café é infundido **casinohub** água por cinco segundos. Em seguida, à medida que a máquina libera água ambiente sobre os grãos moídos de café, um transdutor - um dispositivo conectado ao portafiltro - empurra ondas de som através do cesto e nos grãos de café moídos. Ele descreve uma voz de cantora de ópera fazendo um copo tremer tanto que se rompe.

Um transdutor, conectado a uma máquina de café expresso Breville, ajudar a enviar ondas de som para o café moído.

[bonus de boas vindas novibet](#) grafia: Blake Sharp-Wiggins/The Guardian

[bonus de boas vindas novibet](#)

Aqui, o cesto metálico do portafiltro e os grãos de café estão tremeram, mas eles não se quebram; **casinohub** vez disso, as ondas de som causam flutuações enormes na pressão.

No processo de fazer café regular, a água extrai o sabor do exterior dos grãos de café (quanto mais quente a água, mais rápido isso acontece). Se você deixar o café por

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: casinohub

Palavras-chave: **casinohub - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-12