

LY CÀ PHÊ MỖI NGÀY

QUỐC HÙNG

Một ngày mới của nhiều người được bắt đầu với một ly cà phê, hết giờ làm việc tán gẫu với bạn bè cũng bên ly cà phê. Tại nhiều văn phòng, ly cà phê là thứ không thể thiếu vì được xem là rất tốt cho tinh thần. Thế nhưng thời gian rảnh rỗi để đun sôi nước rồi chờ từng giọt cà phê nhỏ xuống ngày càng eo hẹp nên máy pha cà phê có đất dụng võ.

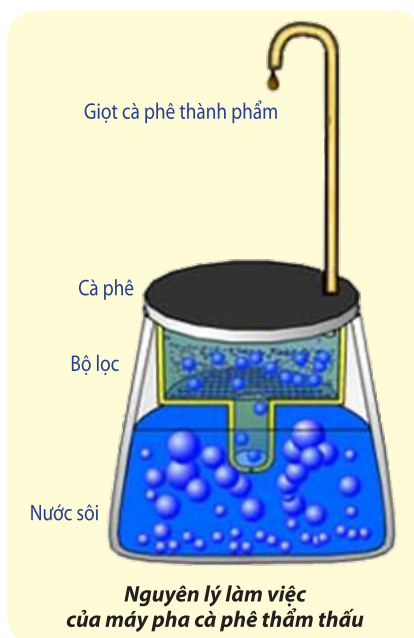
Máy pha cà phê

Hạt cà phê phải trải qua rất nhiều công đoạn từ thu hoạch, sấy khô, đóng gói, rang, xay... Thế nhưng tất cả những công đoạn kể trên sẽ trở nên vô nghĩa nếu không có quá trình cuối cùng nhưng cũng là quan trọng nhất: pha cà phê. Có nhiều phương pháp dùng để chế tạo máy pha cà phê nhưng tựu chung có 2 loại máy pha cà phê phổ biến là loại máy hoạt động theo nguyên tắc thẩm thấu và loại máy hoạt động theo nguyên tắc chân không.



Máy pha cà phê theo nguyên tắc thẩm thấu

thấu: nước được đun sôi trong phần dưới của máy pha, sau đó được đẩy theo ống dẫn vào bộ lọc chứa bột cà

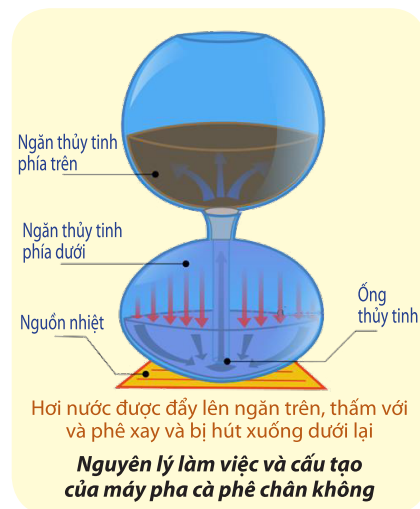


phê, nước cà phê sẽ thẩm thấu xuống phần dưới máy pha, tiếp tục chu trình cho tới khi đạt đến độ đặc mong muốn. Nguyên lý làm việc tương tự như pha cà phê bằng phin truyền thống nhưng nhanh gọn hơn do nước được đun trực

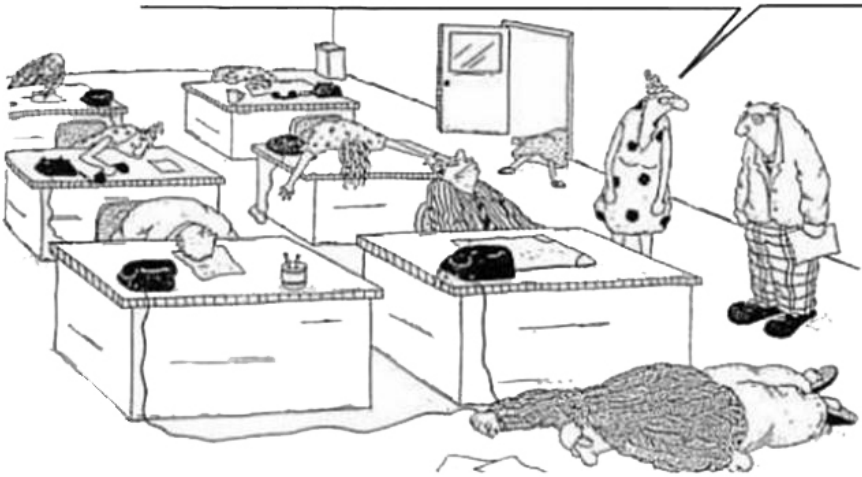
tiếp trong máy.

Máy pha cà phê theo nguyên tắc chân không

chân không: máy pha có cấu tạo gồm hai ngăn thủy tinh. Nước được đun tới gần sôi ở ngăn dưới, sau đó được đẩy lên ngăn trên, ngâm với cà phê xay ở đó và lúc này ngừng tác dụng nhiệt. Nhiệt độ ở ngăn dưới giảm dần xuống, tạo môi trường chân không khiến cho hỗn hợp cà phê và nước bị hút trở lại ngăn dưới. Cà phê và bã cà phê được tách riêng ra nhờ một thiết bị lọc. Máy pha cà phê loại này thường đắt tiền, pha nhanh hơn và mùi vị rất đậm.



Máy pha cà phê hôm nay bị hồng rồi



Biếm họa: Tách cà phê mỗi sáng đã trở nên cần thiết cho dân văn phòng



Máy xay cà phê hạt và pha cà phê Electrolux ECM - 4100, công suất 1.000W

Phát triển máy pha cà phê qua lăng kính sáng chế

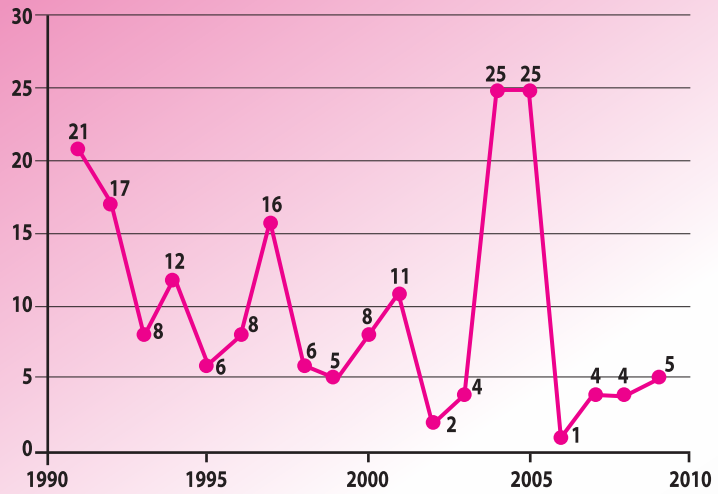
Theo dữ liệu sáng chế tiếp cận được, trên thế giới có đến 373 sáng chế (SC) liên quan đến máy pha cà phê thẩm thấu. Có nhiều sáng chế trong lĩnh vực này là công ty SGL Italia S.R.L. của Ý: 30 SC, kế đến là công ty Matsushita Electric Industrial Co. Ltd. của Nhật: 24 SC.

Số lượng sáng chế liên quan đến máy pha cà phê chân không không nhiều, chỉ có 60 SC. Có nhiều sáng chế nhất trong lĩnh vực này là công ty Tiger vacuum bottle của Nhật với 22 sáng chế, đứng ở vị trí thứ 2 là Sharp Kabushiki Kaisha có 6 SC. Nhật Bản là quốc gia có nhiều sáng chế về máy pha cà phê chân không và cũng là nơi khai sinh ra phương pháp pha chế cà phê độc đáo này.



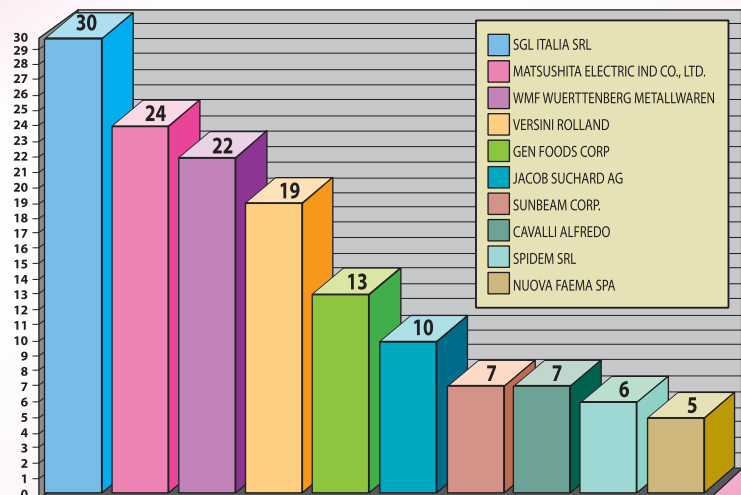
Chiếc máy pha cà phê có hình mũ bảo hiểm xe đua này có tên gọi là Nespresso, với thiết kế trông rất hấp dẫn những người đam mê xe

Phát triển số lượng sáng chế về máy pha cà phê thẩm thấu



Nguồn: Wisglobal

10 công ty dẫn đầu số sáng chế về máy pha cà phê thẩm thấu



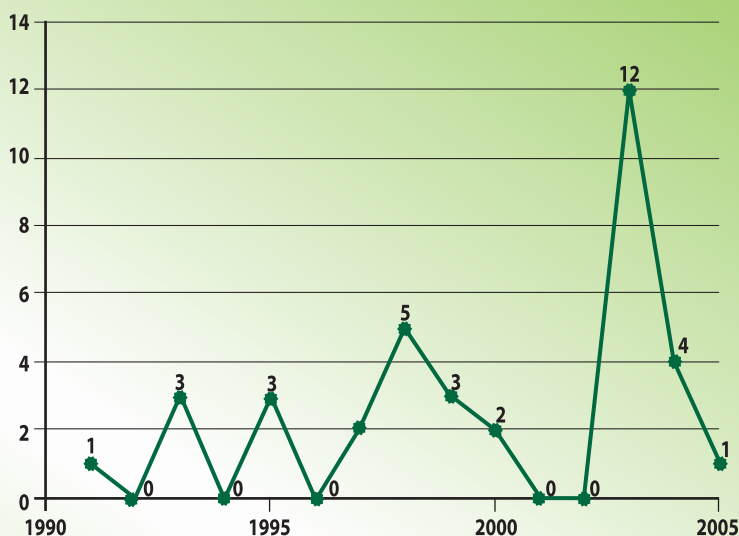
Nguồn: Wisglobal

► Không Gian Công Nghệ



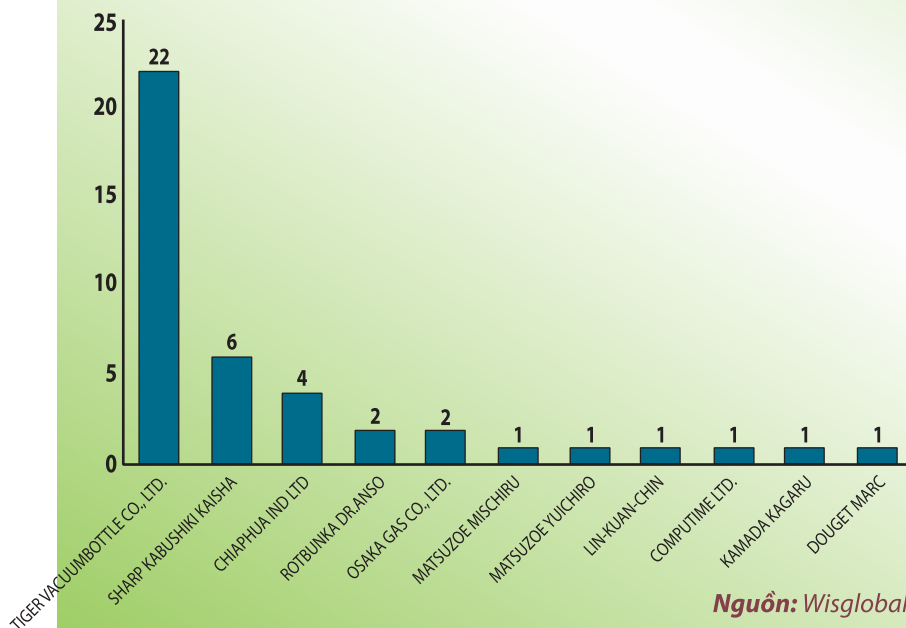
Đa dạng các máy pha cà phê

Phát triển số lượng sáng chế về máy pha cà phê chân không



Nguồn: Wisglobal

10 công ty dẫn đầu số sáng chế về máy pha cà phê chân không



Nguồn: Wisglobal

Thị trường của máy pha cà phê

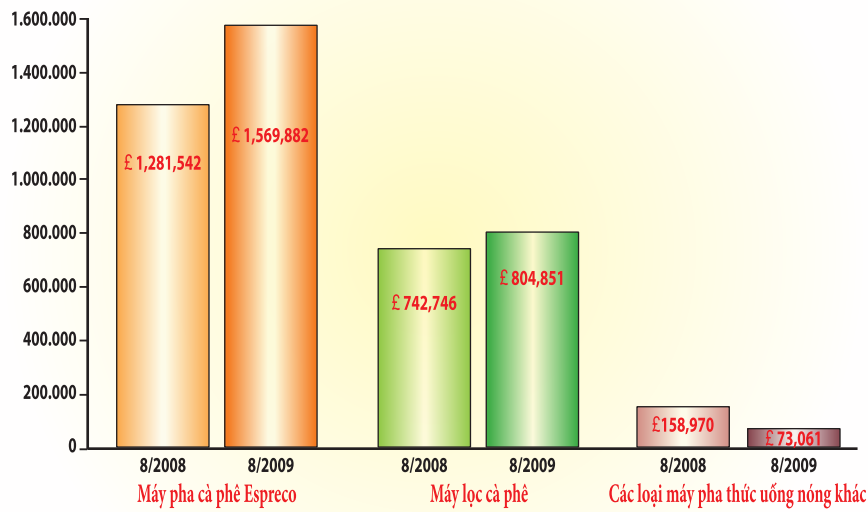
Cà phê chỉ là một loại thức uống nhưng là nhu cầu không thể thiếu. Ngay cả trong thời kỳ suy thoái kinh tế như hiện nay, vẫn không có sự tương quan giữa suy giảm kinh tế và suy giảm nhu cầu cà phê mà ngược lại, nhu cầu sử dụng cà phê tăng trung bình 2,2% mỗi năm trong vòng hai thập kỷ qua. Theo đó, các loại máy pha cà phê ngày càng phổ biến hơn và số lượng máy bán ra tăng nhiều ở một số quốc gia. Đơn cử như nước Anh - đất nước của các buổi trà chiều lại có lượng máy cà phê được bán ra tăng một cách ngoạn mục trong năm 2009.

Ở Thành phố Hồ Chí Minh, nếu muốn mua máy pha cà phê có thể đến showroom tại 204 Lý Chính Thắng, tại đây có dịch vụ sửa chữa thay thế phụ kiện chính hãng, hay đến các siêu thị điện máy như Nguyễn Kim, Thiên Hòa, Phan Khang, Wonder Buy, Best Carings. Đa số các máy pha cà phê hoạt động theo nguyên tắc thẩm thấu và được nhập từ các công ty nước ngoài. Các nhãn hiệu thường thấy gồm có Philips (Hà Lan), Princess (Hà Lan), Black-Dekker (Mỹ), Rinnai (Nhật)....

Dù là một nước mạnh về xuất khẩu và chế biến cà phê với nhiều thương hiệu nổi tiếng như Vina Cà phê, Trung Nguyên, Phước An,... và các nhà sáng chế Việt Nam cũng chế tạo ra nhiều loại máy rang, xay, nghiền cà phê... khác nhau, nhưng các loại máy pha cà phê có nguyên lý chế tạo không phức tạp mấy hầu như còn bỏ ngỏ. □



Thị trường máy pha thức uống ở Anh



Nguồn: báo cáo của GfK Retail and Technology



Các loại máy pha cà phê đang bán tại Việt Nam



Máy Princess, thẩm thấu, công suất 450W



Máy Home Max, thẩm thấu, công suất 500W



Máy Moulinex, thẩm thấu, công suất 700W



Máy Princess, thẩm thấu, công suất 300W



Máy Gali, thẩm thấu, công suất 400W



Máy Philips, thẩm thấu, công suất 710W