

extraction (extracción)

Término	extraction
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Barismo
Definición del término	Coffee extraction is the process of using water to unlock the aromatic and flavorful chemical compounds that are contained in ground coffee beans.
Fuente / Autor (del término)	The coffee extraction process: A complete guide. (n.d.). https://www.breville.com/us/en/blog/coffee-and-espresso/the-coffee-extraction-process.html
Contexto del término	The low pressure pre-infusion gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction before increasing to full pressure.
Fuente / Autor (del contexto)	Breville. (s.f). the Duo-Temp Pro™ Instruction Book – BES810. https://assets.breville.com/Instruction-Booklets/ANZ/BES810_ANZ_IB_I21_FA_WEB.pdf
Equivalente en español	extracción
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	El proceso de extracción del café se puede definir como la operación mediante la cual el agua caliente moja el café tostado y molido, disolviendo los compuestos químicos responsables del aroma y sabor.
Fuente / Autor (del término en español)	Ortega C., J. J., Caballero P., L. A., & Maldonado M., L. Y. (2022). Evaluación del rendimiento de la extracción de café tostado molido comercial. @limentech, Ciencia Y Tecnología Alimentaria, 12(1). https://doi.org/10.24054/limentech.v12i1.1589
Contexto del término en español	Si se muele demasiado grueso, el agua penetrará el café demasiado rápido lo cual impedirá la extracción completa del sabor.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Mr. Coffee. (2016). Manual de usuario para preparar café espresso, capuchino y latte. BVMC-ECMP1000 Series. https://newellbrands.imgix.net/3ba5f19d-09f7-3b38-acdb-bc8469e6876c/3ba5f19d-09f7-3b38-acdb-bc8469e6876c.pdf
Remision	• Ground coffee (café molido) • coffee machine (máquina de café)