

Разработчики отмечают, что полученный напиток по вкусу не уступает традиционному холодному кофе, который ценится за свою мягкость, меньшую кислотность и горечь.

Ученые уверены, что изобретение позволит кофейням и ресторанам готовить холодный кофе по требованию, не прибегая к громоздким установкам и большому холодильному пространству.

Кроме того, технология может укрепить репутацию Австралии как страны кофейных гурманов, предлагая любителям этого напитка принципиально новый способ его приготовления.

В дальнейшем исследователи планируют изучить возможность использования метода с разными сортами кофейных зерен, чтобы предложить еще больше вкусовых вариаций.