

KAFFENS KEMI

Kaffe indeholder bl.a. to kemiske forbindelser, der bliver udnyttet i den færdige drik. Den første er koffein, som har en mild stimulerende effekt. Den anden er kaffeol, der skaber smagen og aromaen.

I modsætning til alkohol stimulerer koffein centralnervesystemet, som medfører, at blodcirkulationen og pulsen øges. Det resulterer i, at man føler sig opkvikket, og derfor kan holde sig længere vågen.

Koffein forekommer naturligt i kaffe, kakao og chokolade og bliver tilsat i flere kulsyreholdige læskedrikke/sodavand og i smertestillende medicin.

Personer, der er ekstra følsomme overfor effekten af koffein, kan vælge koffeinfri kaffe.

KOFFEININDHOLD I MG I FORSKEL- LIGE DRIKKE OG FØDEVARER:

DRIK	GENNEMSNI
Kaffe (150 ml)	100
Chokolademælk (250 ml)	8
Mørk chokolade (100g)	90
Flødechokolade (100g)	15
Cola (333ml)	40
Energidrik	80
Smertestillende tabletter pr. stk	20-100

HVAD INDEHOLDER ELLERS KOFFEIN?



JA



NEJ



NEJ



NEJ



JA



NEJ