

Table S 17: *Brazil Arabica* hot air roasting - quenching

egree of roast	Colour SKT	profile	Time [sec]	RV/ORV [%]	moisture [%]	AA [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	Furan [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	2-MF [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	3-MF [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	2,5-DMF [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	Σ Furane [$\mu\text{g}/\text{kg}$]
Light	130	P3	318	12,5/ 1,6	2,6	642	2550	7890	460	570	11470
Light	120	P3	301	11,3/ 0,3	4,9	584	3140	10580	600	870	15190
Dark	72	P2	296	13,8/ 2,8	2,5	209	3760	14430	600	820	19610
Dark	70	P2	297	12,5/ 1,6	5,0	256	4130	25300	1110	2080	32620