

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของความสูงแก่ของผลกาแฟและอุณหภูมิในการอบแห้งต่อคุณภาพของเมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสต้า
ผู้แต่ง	ปิยะมาศ ศรีรัตน์ ปิยะนุช นาคะ และอรพิน ภูมิภมร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 369-374.
คำสำคัญ	ความสูงแก่ของผลกาแฟพันธุ์โรบัสต้า; อุณหภูมิในการอบแห้ง; คุณภาพของเมล็ดกาแฟ

บทคัดย่อ

หนึ่งในปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเมล็ดกาแฟได้แก่ ความสูงแก่ของผลกาแฟและกระบวนการทำให้เมล็ดกาแฟแห้ง ในการศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพของเมล็ดกาแฟ โดยหาอัตราส่วนการปนละของผลกาแฟสุกและผลกาแฟดิบ (โดยปริมาตร) และอุณหภูมิการอบแห้งผลกาแฟที่เหมาะสม การทดลองระดับห้องปฏิบัติการแสดงให้เห็นว่า การอบแห้งผลกาแฟที่อุณหภูมิ 50°C ทำให้ได้เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะปรากฏที่ดีมากกว่าการอบแห้งที่อุณหภูมิสูงกว่า 65°C โดยในการทดสอบคุณภาพเครื่องคั่วกาแฟด้วยการชิม ผู้เชี่ยวชาญระบุว่า เมล็ดกาแฟที่ได้จากผลกาแฟสุกร้อยละ 100 โดยน้ำหนัก ที่อบแห้งที่อุณหภูมิ 50°C และ 65°C มีคุณภาพดีเช่นเดียวกับเมล็ดกาแฟที่ได้จากผลกาแฟที่มีผลสุกร้อยละ 75 โดยน้ำหนัก ที่อบแห้งที่อุณหภูมิ 50°C อย่างไรก็ตามเพื่อที่จะได้เมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสต้าที่มีคุณภาพที่ดี มีเมล็ดกาแฟที่มีข้อบกพร่องในปริมาณต่ำและมีคุณภาพเครื่องคั่วกาแฟที่ดี ผลกาแฟควรมีผลกาแฟดิบปนอยู่ต้องไม่เกินร้อยละ 25 โดยน้ำหนัก เมื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญที่มีผลต่อรสชาติและกลิ่นของกาแฟพบว่า เมล็ดกาแฟที่อบแห้งที่อุณหภูมิ 50°C มีปริมาณไทร โคนิลลีนสูงกว่าเมล็ดกาแฟที่อบแห้งที่อุณหภูมิ 65°C และ 80°C โดยปริมาณโปรตีนและซูโครสต่างมีผลในลักษณะเช่นเดียวกัน การทดลองระดับโรงงานต้นแบบ ทำการทดลองที่จังหวัดชุมพร โดยใช้ผลกาแฟที่มีผลกาแฟดิบปนไม่เกินร้อยละ 25 โดยน้ำหนัก ทำการอบแห้งเพื่อให้ผลกาแฟมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 ในการอบแห้งผลกาแฟที่อุณหภูมิ 50°C และ 65°C ใช้ระยะเวลาอบแห้ง 57 และ 33 ชั่วโมง ตามลำดับ ซึ่งเมล็ดกาแฟที่ได้มีคุณภาพของเครื่องคั่วกาแฟที่ดีเป็นที่ยอมรับเช่นเดียวกับเมล็ดกาแฟที่ได้จากการทดลองในระดับห้องปฏิบัติการ