

ชื่อเรื่อง	ผลของการสีเปลือกนอกของผลกาแฟและการสลายเชื้อหุ้มเมล็ดกาแฟด้วย เอนไซม์เพคตินเนสต่อระยะเวลาการอบแห้งและคุณภาพของเมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสต้า
ผู้แต่ง	ปิยะมาศ ศรีรัตน์ ปิยะนุช นาคะ และ อรพิน ภูมิภมร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 401-404.
คำสำคัญ	การสลายเชื้อหุ้มเมล็ดด้วยเอนไซม์เพคตินเนส; ระยะเวลาการอบแห้ง; คุณภาพของเมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสต้า

### บทคัดย่อ

กระบวนการลดความชื้นของเมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสต้า เป็นปัจจัยสำคัญซึ่งส่งผลต่อคุณภาพของเมล็ดกาแฟ จากการศึกษาพบว่า การสีเปลือกนอกของผลกาแฟและการสลายเชื้อหุ้มเมล็ดด้วยเอนไซม์เพคตินเนสความเข้มข้น 42.5 U ต่อ เมล็ดกาแฟที่ผ่านการสีเปลือกนอกของผลกาแฟ 1 กิโลกรัม สามารถลดระยะเวลาการอบแห้งเมล็ดกาแฟลงได้ โดยเมื่อทำการอบแห้งเมล็ดกาแฟที่อุณหภูมิ 50 °C พบว่า ในการอบแห้งเมล็ดกาแฟที่ผ่านการสีเปลือกนอกของผลกาแฟและสลายเชื้อหุ้มเมล็ดด้วยเอนไซม์สามารถลดระยะเวลาการอบแห้งลงได้ 22-44% เมื่อเปรียบเทียบกับ การอบแห้งเมล็ดกาแฟที่ผ่านการสีเปลือกนอกของผลกาแฟเพียงอย่างเดียว และสามารถลดระยะเวลาการอบแห้งลงได้ 63-73% เมื่อเทียบกับ การอบแห้งผลกาแฟที่ไม่ผ่านการสีเปลือกนอกของผลกาแฟและไม่ผ่าน การย่อยสลายเชื้อหุ้มเมล็ดด้วยเอนไซม์ นอกจากนี้พบว่า การอบแห้งเมล็ดกาแฟที่ได้จากผลกาแฟสุก 100% ซึ่งผ่านการย่อยสลายเชื้อหุ้มเมล็ดด้วยเอนไซม์เพคตินเนส เป็นระยะเวลา 4 ชั่วโมง และการอบแห้งเมล็ดกาแฟที่ได้จากผลสุกซึ่งมีผลกาแฟดิบปนไม่เกิน 25% โดยน้ำหนัก ซึ่งใช้ระยะเวลาในการย่อยสลายเชื้อหุ้มเมล็ดด้วยเอนไซม์ 6 ชั่วโมง เมล็ดกาแฟที่ได้มีข้อบกพร่องของเมล็ดในปริมาณต่ำ และมีคุณภาพของเครื่องคั่วที่ดี