

ชื่อเรื่อง	ผลของเวลาคั่วและอุณหภูมิต่อคุณภาพของกาแฟพันธุ์ Arabica และ Robusta ของประเทศลาว
ผู้แต่ง	Satheuane Thykeo อนุวัตร แจ่มชัด พิสิษฐ ธรรมวิณี ไพศาล วุฒิจำนงค์ และ วัฒนิตา จิริงรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 417-420.
คำสำคัญ	กาแฟ; คั่ว

### บทคัดย่อ

ศึกษาผลของอุณหภูมิและเวลาในการคั่วเมล็ดกาแฟ (อาราบิก้า และ โรบัสต้า) โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มตลอด (CRD) และจัดสิ่งทดลองแบบแฟคทอเรียล 3x3 พบว่า การเพิ่มขึ้นของอุณหภูมิ และเวลาทำให้เมล็ดกาแฟมีสีน้ำตาลเข้มมากขึ้น ค่าความสว่าง  $L^*$  ลดลง และมีค่าสี  $L^* a^*$  และ  $b^*$  อยู่ในช่วง 17.63 - 30.32, 4.94 - 12.10 และ 4.04 - 22.81 ตามลำดับ ความแตกต่างของพันธุ์ อุณหภูมิ และเวลา ทำให้ปริมาณ โปรตีน ความชื้น และค่าความเป็นกรดต่างในเมล็ดกาแฟคั่วแตกต่างกัน โดยเมื่อเพิ่มอุณหภูมิและเวลาในการคั่วจะทำให้ปริมาณโปรตีน และความชื้นลดลง เมล็ดกาแฟพันธุ์อาราบิก้า มีปริมาณโปรตีน ลดลงจากร้อยละ 2.38 ไปเป็น 2.06 และความชื้นอยู่ในช่วงร้อยละ 1.16 - 2.91 ในขณะที่พันธุ์โรบัสต้า มีปริมาณโปรตีน ลดลงจากร้อยละ 2.27 ไปเป็น 2.00 และความชื้นอยู่ระหว่างร้อยละ 1.36 - 3.27 แต่ในทางตรงกันข้ามกลับทำให้ปริมาณความเป็นกรดต่างของเมล็ดกาแฟเพิ่มมากขึ้น สำหรับพันธุ์อาราบิก้า ความเป็นกรดต่างเพิ่มจาก 5.19 ไปเป็น 5.64 และ 5.15 ไปเป็น 5.70 สำหรับพันธุ์โรบัสต้า เมื่อนำไปทดสอบความชอบกับผู้บริโภค พบว่ากาแฟพันธุ์อาราบิก้าได้รับคะแนนความชอบโดยรวมมากกว่าพันธุ์โรบัสต้า ระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับการคั่วกาแฟ คือ 8 นาที ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส