



กระบวนการแปรรูปกาแฟ (Coffee Processing)



การแปรรูปเมล็ดกาแฟ หมายถึง กระบวนการตั้งแต่ เก็บเกี่ยวผลกาแฟจากต้น จนเป็นเมล็ดกาแฟ (Green bean) โดยทั่วไปมี 3 วิธี ได้แก่

1. กรรมวิธีแบบแห้ง (Dry process / Natural process / Sun dried) เป็นวิธีตากผลกาแฟสุกให้แห้ง โดยจะเก็บผลกาแฟมาล้างให้สะอาด และตากในพื้นทีสะอาด อากาศถ่ายเท สิ่งที่ต้องพึงระวัง คือ การเกิดเชื้อรา เพราะผลกาแฟที่ตากจะมีความชื้นสูง

(60-65%) ความหนาที่เหมาะสมของการตากผลกาแฟ คือ 2.5 เซนติเมตร ระยะเวลาการตาก 15-17 วัน เพื่อให้ได้ผลกาแฟที่ระดับความชื้น 6-7% (ความชื้นสารกาแฟ 11-12%)

2. กรรมวิธีแบบเปียก (Wet process / Washed process) โดยเก็บผลกาแฟสุกมาล้างทำความสะอาด และสีเปลือกออก แช่หมักเมล็ดกาแฟเพื่อขจัดเอาเมือกออกจนหมด แล้วนำไปตากแห้ง ให้ความชื้นในชั้นกะลา (Parchment) 6-7% และความชื้นสารกาแฟ 11-13%

3. กรรมวิธีแบบกึ่งเปียก (Honey process / Semi-dry process) เป็นกรรมวิธีที่อยู่กึ่งกลางของทั้ง 2 กรรมวิธี คือ การนำผลกาแฟสุกมาล้างทำความสะอาด และสีเปลือกออก แล้วนำไปตากโดยข้ามขั้นตอนการขจัดเมือก ส่วนที่ติดกับเมล็ดกาแฟนี้จะมีรสหวาน และชิมผ่านเมล็ดกาแฟส่วน Center cut เข้าไป เมื่อตากแห้งแล้วสีของกะลาจะมีสีเข้มคล้ำ



ปัจจุบัน มีการพัฒนาการแปรรูปกาแฟที่หลากหลายขึ้น เพื่อเพิ่มความพิเศษให้กับกาแฟในเรื่องของรสชาติให้ซับซ้อนขึ้น การแปรรูปโดยใช้นวัตกรรม (Inovative process) เป็นการพัฒนาการหมักกาแฟโดยใช้เทคนิคการใช้จุลินทรีย์มาหมักกับกาแฟ ซึ่งอาจจะเป็นกลุ่มยีสต์ แบคทีเรีย หรือ อาจจะเป็นเชื้อรา ระหว่างที่หมักกาแฟจะเกิดกรดจำพวก Acetic เชื้อจุลินทรีย์ และ แบคทีเรีย จำพวก Acetobacter ซึ่งส่งผลให้รสเปรี้ยวของกาแฟจำพวก Critic หรือ Malic ซึ่งถือว่าเป็นการพัฒนารสชาติกาแฟให้ดีขึ้น