

小粒种咖啡初加工

1 范围

本标准规定了咖啡采果质量要求、加工方法、工艺要求及包装、贮存方法。
本标准适用于小粒种咖啡初加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

ISO 3509—1976 咖啡及其制品 名词术语。

3 术语和定义

3.1 湿法加工

指在有水的条件下将咖啡鲜果用机械除去外果皮，再通过发酵或其他方法除去全部中果皮，接着进行洗涤及干燥，然后除去内果皮的加工过程。

3.2 干法加工

将咖啡鲜果干燥成干果，用机械除去干果皮制成生咖啡豆。

3.3 脱皮

在湿法加工中用机械方法除去外果皮和尽可能多的中果皮。

3.4 发酵脱胶

将粘附在种壳上的胶质，通过发酵作用而成为可溶性物质，便于用水清除。

3.5 洗涤

用水除去残留在咖啡豆表面上全部有粘性的中果皮。

3.6 脱壳

除去咖啡豆的内果皮。

3.7 自然干燥

将咖啡豆（果）铺摊于晒场，利用太阳的辐射进行干燥，使带壳（皮）的咖啡豆达到标准的含水量。

3.8 分捡

用人工方法捡去咖啡豆中缺陷豆和杂质。

4 果实采收

4.1 采果标准

咖啡果实表皮由绿色变为红色为熟果的标志。果实成熟后即可分批适时采摘。

4.2 采果时期

云南小粒种咖啡，一般在9月至翌年1月分批成熟。在此期间，应做到随熟随采，最后一次采果时，需将成熟和不成熟果全部采完。

4.3 采果方法

人工采摘，采时只采红熟果，不能连果柄摘下，并注意勿损伤枝条和折断枝干。

5 加工方法

5.1 湿法加工

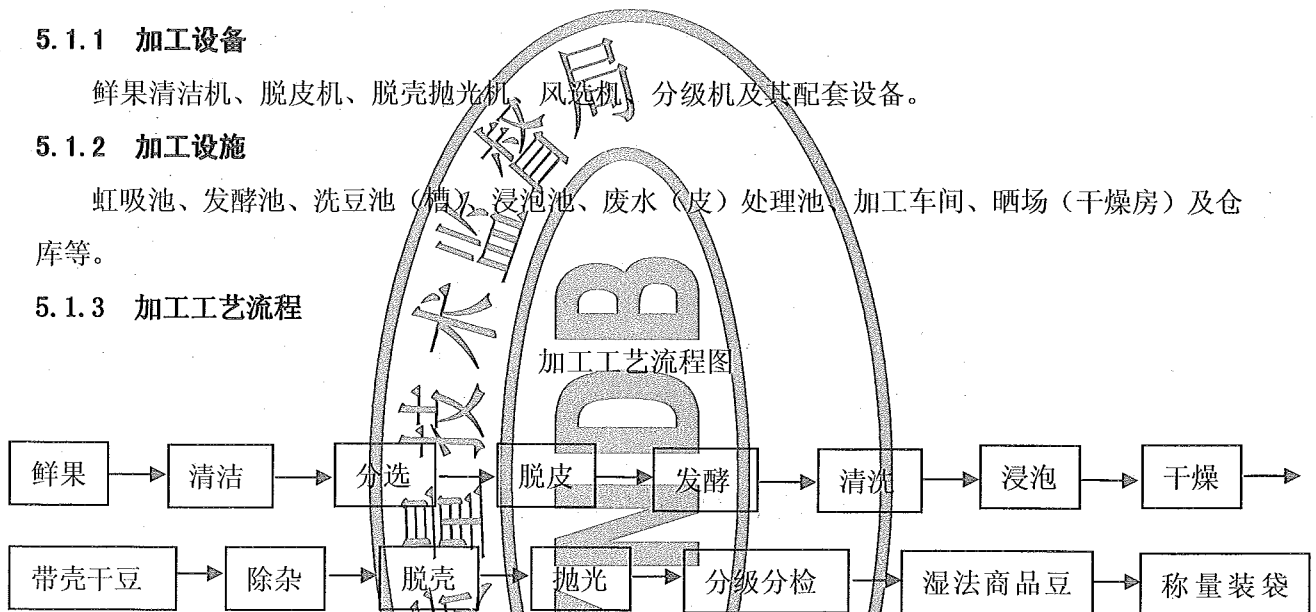
5.1.1 加工设备

鲜果清洁机、脱皮机、脱壳抛光机、风选机、分级机及其配套设备。

5.1.2 加工设施

虹吸池、发酵池、洗豆池（槽）、浸泡池、废水（皮）处理池、加工车间、晒场（干燥房）及仓库等。

5.1.3 加工工艺流程



5.1.4 加工工艺说明

5.1.4.1 脱果皮

脱皮过程要有足够的流动清水，调整好脱皮机，使经脱皮的咖啡豆破损率 $<4\%$ 。当天采摘的咖啡鲜果在24小时内加工完毕，未能加工完的鲜果应浸泡在水中保鲜，次日再加工。

5.1.4.2 发酵

将已脱去果皮的咖啡豆放入有少量清水的发酵池内进行发酵。气温在 20°C 左右，经24小时发酵即可完成，如气温较低时，则需适当延长发酵时间。

5.1.4.3 洗涤

经过发酵处理的咖啡豆，在洗豆池（槽）充分搅拌搓揉，用清水将豆粒表面的果胶漂洗干净，以手触摸豆粒感到表面有粗糙感。

5.1.4.4 浸泡

经脱胶后的咖啡豆置于清水池中浸泡20-24小时。

5.1.4.5 干燥

把洗净浸泡过的豆粒放置在晒场晾晒。开始时豆粒宜摊薄，一般5cm厚为宜，使豆粒表面水份

干得快。晾晒 2~3 天后的豆粒铺厚些，使豆粒内的水份缓慢蒸发，忌太阳暴晒，以免种壳破裂。晒干的豆粒标准含水量应 $\leq 12\%$ 。

5.1.4.6 脱壳

经干燥好的咖啡豆，用脱壳机械脱去种壳。脱壳过程应尽量减少破碎豆。

5.1.4.7 分级

用粒径分级机将脱壳后不同粒度咖啡豆分级。

5.1.4.8 人工分捡

用人工捡除缺陷豆及杂质。

5.2 干法加工

5.2.1 晒果

将咖啡果放在晒场摊薄晾晒，并经常翻动果实，使之尽快均匀干燥。晴天需晒 3~4 周，遇雨天应将未干的果实移入室内摊开晾干。

5.2.2 脱皮壳

将晒干的干果用脱壳机同时脱去果皮和种壳。

6 分级、包装、贮存、运输

按《小粒种咖啡豆分级》8 款规定执行。

