

「咖啡後製處理生豆標準化技術」技術簡介

咖啡鮮果後製處理之分級、脫皮、水洗發酵及乾燥為影響生豆品質的關鍵製程，國內多仰賴人工經驗操作，易因發酵時間、含水率及乾燥條件控制不一致，造成發酵異味、霉味及瑕疵豆增加，影響生豆品質與商品價值。

本技術建立鮮果成熟度分級、脫皮果膠留存控制、發酵時間與溫度參數管理，以及乾燥含水率控制等標準化後製流程，可適用於 Typica、Bourbon、Geisha 等品種之水洗、蜜處理及日曬等後製方式，提升製程穩定性與品質一致性。依台灣咖啡研究室咖啡杯測檢測報告，導入本技術後，SCA 杯測分數由 84.63 分提升至 86.17 分（提升 1.54 分），並可將瑕疵豆比率由 20%以上降低至 5%以下，有效提升生豆品質一致性、精品率及市場價值。本技術可應用於咖啡莊園、後製處理場、合作社及農企業等經營模式，並可結合後製代工、生豆供應及品牌化經營，具商品化應用及產業推廣潛力。



農民製作

農試所製作

圖 1、咖啡杯測報告書