

ICS 67.140.20  
B35

# DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB 46/ T 278—2014

---

## 中粒种咖啡初加工技术规程

2014 - 02 - 13 发布

2014 - 03 - 01 实施

---

海南省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国热带农业科学院香料饮料研究所提出。

本标准由海南省农业厅归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院香料饮料研究所。

本标准主要起草人：宗迎、朱红英、席兴军、谭乐和、陆敏泉、董云萍、胡荣锁、吴桂苹。



# 中粒种咖啡初加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了中粒种咖啡（*Coffea canephora* Pierre ex Froehner）初加工的术语和定义、基本要求、加工方法、包装、标志、贮存和运输。

本标准适用于中粒种咖啡的初加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 18007 咖啡及其制品 术语

NY/T 383 咖啡湿法加工机械设备 技术条件

NY/T 604 生咖啡

## 3 术语和定义

GB/T 18007及NY/T 383界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 基本要求

### 4.1 加工场所

4.1.1 周围不应有有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染物。

4.1.2 周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所。

4.1.3 晒场等加工场所应平坦防滑、无裂缝、易于清洁、消毒，并有适当措施防止积水，且应在加工前与结束后进行全面清洁。

### 4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 4.3 果实采收

#### 4.3.1 采果时期

一般为12月中旬至翌年4月下旬。

#### 4.3.2 采果方法

宜分期分批适时采收，采摘时不应连果柄摘下，勿损伤未成熟果、腋芽、花芽，勿折断枝条与主干。

果实应用清洗干净的篮子或袋子盛装，并于当天运往工厂加工。

#### 4.3.3 采果要求

应采收果皮呈红色的成熟果实，采收时绿果一般不超过总量的5%，最后一次采收应将成熟果和未熟果全部采完，再分拣。

### 5 加工方法

#### 5.1 干法加工

##### 5.1.1 工艺流程

鲜果→干燥→除杂→脱果壳→风选→筛选分级→包装→商品咖啡豆

##### 5.1.2 操作要点

###### 5.1.2.1 干燥

鲜果应置于干净晒场上摊晒，厚度不宜超过5 cm，适时翻动；晒干需15 d~30 d，至果实摇动时有响声即为干燥适度，晒干过程应防止淋雨和霉变。也可采用低温烘干，干燥温度宜低于50 ℃。干燥后生咖啡含水量应控制在12%以下。

###### 5.1.2.2 脱果壳

采用脱壳机脱去干咖啡果壳，要求果壳脱净率不小于95%、咖啡豆破碎率不大于5%。

###### 5.1.2.3 风选

采用风选机除去果壳碎片及轻质异物。

###### 5.1.2.4 筛选分级

采用人工或机械方法除去缺陷豆及杂质，采用分级机、色选机进行分级，分级标准按NY/T 604的规定执行。

#### 5.2 湿法加工

##### 5.2.1 工艺流程

鲜果→清洗浮选→脱果皮→发酵→脱胶→浸泡→干燥→脱种壳→风选→筛选分级→包装→商品咖啡豆

##### 5.2.2 操作要点

###### 5.2.2.1 清洗浮选

将鲜果放入清洗容器内，注入清水，除去砂石、枝叶等杂物，下沉的果实用湿法加工，浮选出的果实可用干法加工。

#### 5.2.2.2 脱果皮

采用脱皮机去除鲜果的外果皮，脱皮过程中适时加入清水，要求果皮脱净率不小于95%、破碎率不大于5%、损失率不大于2%。采摘的鲜果一般当天加工，未能加工的鲜果应浸泡于清水中，次日加工。

#### 5.2.2.3 发酵

将脱果皮的咖啡放入容器内，注入清水，水面宜高于咖啡1 cm~2 cm，常温发酵36 h~48 h，然后取出，以手搓有粗糙感为宜。当气温较低时，宜适当延长发酵时间。

#### 5.2.2.4 脱胶

用流水冲洗搅拌，至表面胶质洗净为止。

#### 5.2.2.5 浸泡

将洗净胶质的咖啡置于清水中浸泡12 h~14 h，换水1~2次，同时除去漂浮的咖啡，单独加工。

#### 5.2.2.6 干燥

将浸泡后的咖啡沥干表面水分，置于晒场上摊晒，摊放厚度不宜超过5 cm，适时翻动；2 d~3 d后可适当铺厚，忌太阳曝晒。晒干需5 d~10 d，晒干过程应防止淋雨和霉变。也可采用低温烘干，干燥温度宜低于50 ℃。干燥后生咖啡含水量应控制在12%以下。

#### 5.2.2.7 脱种壳

采用脱壳机脱去种壳。要求种壳脱净率不小于95%、咖啡豆破碎率不大于5%。

#### 5.2.2.8 风选

采用风选机除去种皮碎片及轻质异物。

#### 5.2.2.9 筛选分级

同5.1.2.4。

### 6 包装、标志、贮存和运输

按NY/T 604的规定执行。

---