

วิธีการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟคั่ว

3 ปัจจัยหลักที่ทำให้เมล็ดกาแฟคั่วเสื่อมคุณภาพ

1. อากาศ (ก๊าซออกซิเจน)
2. ความชื้น
3. ความร้อนและแสง

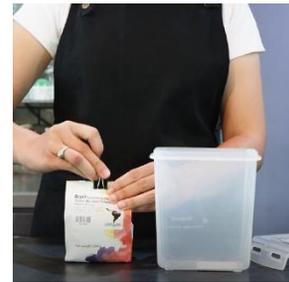
ระยะเวลาในการเก็บรักษา

1. เมล็ดกาแฟคั่ว : สามารถเก็บได้ 1-3 เดือน
2. เมล็ดกาแฟคั่วที่บดแล้ว : สามารถเก็บได้ 7-15 วัน

วิธีการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟคั่วแบบง่าย ๆ

1. หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอากาศโดยตรง

เปิดใช้เมล็ดกาแฟเท่าที่ต้องการใช้ เมื่อใช้ไม่หมดควรเก็บในถุงกาแฟ โดยพับปากถุง 3-4 รอบและพยายามรีดให้เรียบสนิทที่สุด แล้วใช้คลิปหนีบกระดาษหนีบที่ด้านบนให้แน่น เพื่อให้อากาศเข้าน้อยที่สุด



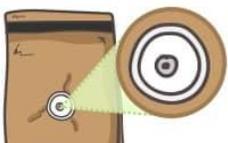
2. หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับความชื้น

นำถุงกาแฟใส่ในกล่องพลาสติกอีกชั้นหนึ่ง เพื่อป้องกันความชื้นและป้องกันไม่ให้กาแฟดูดกลิ่นจากด้านนอกเข้ามาในถุง



3. หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับความร้อนและแสง

นำกล่องพลาสติกที่บรรจุถุงกาแฟ เก็บให้พ้นจากความร้อนและแสง เช่น เก็บในตู้ หรือบริเวณที่ไม่โดนแสงแดด เป็นต้น



เมล็ดกาแฟควรบรรจุในถุงฟอยด์ที่ปิดสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศภายนอกเข้าไปภายในถุง และควรมี “วาล์วทางเดียว” (One Way Valve) สำหรับให้เมล็ดกาแฟได้คายก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมาภายนอกได้อย่างเดียว

ข้อดีของถุงกาแฟที่มี One Way Valve

- เพื่อระบายก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในถุงที่เกิดขึ้นหลังจากที่เมล็ดกาแฟคั่วเสร็จ
- ป้องกันไม่ให้เกิดการฟองตัวและอาจจะแตกได้
- ช่วยให้เมล็ดกาแฟเก็บได้นานขึ้น รักษาความสดใหม่ของกลิ่นและรสชาติในเมล็ดกาแฟ