

咖啡最佳儲存方式

一杯好喝的咖啡，不外乎達到下列幾個先決條件

1. 咖啡生豆品質要好(精品咖啡)
2. 有經驗的專業烘焙師新鮮烘焙
3. 好的儲存方式→新鮮的咖啡
4. 沖泡的技巧及水溫



以一個消費者來說，咖啡買回家後，通常能掌控的只剩下選項 3 與 4。而市售咖啡以標準 1 磅(~454g) 為單位，可以煮 25-30 杯咖啡。以一天一杯來說，至少可以喝上 1 個月的時間。

在這 1 個月的時間，咖啡會持續進行氧化過程(Oxidation)。烘焙後 7 天左右，咖啡會達到最佳狀態，之後品質便開始走下坡。所以儲存咖啡的方式與喝一杯好咖啡有著直接的關係。

國外近期有人提出了他們對咖啡品質做的簡易實驗結果。實驗方式分成 3 組 – 室溫下、冰箱中、及冰庫中。將咖啡放置於不同的包裝及容器中，放置 30 天後，再比較咖啡的品質。使用的包裝容器有塑膠保鮮盒、單向透氣鋁箔袋、玻璃瓶、可折封口之紙袋。

以下為最終的結果，有些結果真出乎意料之外。

環境	室溫下	冰箱中	冰庫中
最佳 ↑	單向透氣鋁箔袋	單向透氣鋁箔袋	塑膠保鮮盒
	單向透氣鋁箔袋(開封)	玻璃罐	單向透氣鋁箔袋
	塑膠保鮮盒	塑膠保鮮盒	玻璃罐
↓ 最差	玻璃罐	可折封口之紙袋	可折封口之紙袋
	可折封口之紙袋		

包裝方式	單向透氣鋁箔袋	塑膠保鮮盒	玻璃罐	可折封口之紙袋
最佳 ↑ ↓ 最差	冰庫中	冰庫中	冰庫中	冰庫中
	室溫下	冰箱中	室溫下	冰箱中
	冰箱中	室溫下	冰箱中	室溫下

最後，再選出最好的五種方式為

1. 冰庫中-使用塑膠保鮮盒
2. 冰庫中-使用單向透氣鋁箔袋
3. 冰庫中-使用玻璃罐
4. 室溫下-使用單向透氣鋁箔袋
5. 冰箱中-使用單向透氣鋁箔袋

以上資料僅提供參考。如有興趣，可自行進行簡易實驗，再將結果公佈與大家分享。

以上内容由

陳侃

佳葳有限公司 / 星耀精品咖啡

www.starlight-coffee.com.tw 提供