



บทที่ 6

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

1. การคั่วที่เหมาะสมในการผลิตกาแฟคั่ว สำหรับการแพะพันธุ์คานิฟอร่า โรบัสต้า คือ ใช้อุณหภูมิเริ่มต้น 190 องศาเซลเซียส และเวลาคั่ว 9 นาที และสำหรับกาแฟพันธุ์อะระบิกา ใช้อุณหภูมิเริ่มต้น 190 องศาเซลเซียส และเวลาคั่ว 10 นาที พบปริมาณกาเฟอีนของกาแฟคั่วที่ได้จะมีค่าร้อยละ 2.03 ± 0.01 และ 1.11 ± 0.01
2. การสกัดกาแฟที่เหมาะสมสำหรับนำไปเป็นวัตถุดิบในการทำกาแฟผงสำเร็จรูป กาแฟพันธุ์คานิฟอร่า โรบัสต้า ได้จากกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มที่มีอัตราส่วนของกาแฟคั่วบดต่อน้ำที่ใช้ในการสกัดเท่ากับ 1 ต่อ 3 ขนาดของกาแฟคั่วบดที่ผ่านตะแกรงเล็กกว่า 1.0 มิลลิเมตร/ช่อง
3. ในการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป โดยการทำให้แห้งแบบพ่นกระจาย สำหรับกาแฟพันธุ์คานิฟอร่า โรบัสต้า ผลิตร้อยที่ได้จากการทำให้แห้ง กาแฟสกัดที่มีปริมาณของแข็งร้อยละ 15 (กรัม/100 มิลลิลิตร) และใช้อุณหภูมิลมร้อนที่เข้าเครื่อง 180 องศาเซลเซียส จะได้คะแนนเฉลี่ยความชอบรวมของผลิตภัณฑ์สูงสุด และในกรณีของกาแฟพันธุ์อะระบิกา ผลิตร้อยที่การทำให้แห้ง กาแฟสกัดที่มีปริมาณของแข็งร้อยละ 15 ใช้อุณหภูมิลมร้อนที่เข้าเครื่อง 180 องศาเซลเซียส จะให้ผลิตภัณฑ์ที่มีคะแนนเฉลี่ยความชอบรวมของผลิตภัณฑ์สูงสุด
4. ในการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป โดยการทำให้แห้งแบบเยือกแข็ง สำหรับกาแฟพันธุ์คานิฟอร่า โรบัสต้า ผลิตร้อยที่ได้จากการทำให้แห้งกาแฟสกัดที่มีปริมาณของแข็งร้อยละ 15 และในกรณีของกาแฟพันธุ์อะระบิกา ผลิตร้อยที่ได้จากการทำให้แห้งกาแฟสกัดที่มีปริมาณของแข็งร้อยละ 15
5. การศึกษาตัวแปรต่าง ๆ ในกระบวนการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป มีการสูญเสียกลิ่นของกาแฟไปในช่วงการสกัด และการทำให้แห้ง จึงควรมีการศึกษาวิจัยต่อไปในเรื่องการเก็บรักษากลิ่นของกาแฟ
6. ในการพิจารณากลิ่นและรสชาติของกาแฟผงสำเร็จรูปจากกรวิจัยนี้พบว่า กาแฟพันธุ์อะระบิกา มีกลิ่นดีกว่า กาแฟพันธุ์คานิฟอร่า โรบัสต้า และกาแฟพันธุ์คานิฟอร่า โรบัสต้า

มีผลข้างเคียงกว่ากาแพพ่นธูระอบกา ดังนั้นหากต้องการให้ได้ผลดีรื้อทักกาแพพ่งสำเรีจรูปที่ตักั้งกลืน
และรล่ชาติ จึงควรมีการศึกษาการวิสัยต่อไป เกี่ยวกับการผล่มและอัตราส่วนของกาแพแต่ละพ่นธู
ที่ไ้ทำการทดลอง



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย