

วิธีเก็บรักษาเมล็ดกาแฟให้สดใหม่ได้นานที่สุด

วิธีเก็บรักษาเมล็ดกาแฟให้สดใหม่ได้นานที่สุด



เมล็ดกาแฟของเพื่อนๆ กำลังหมดความสดหรือเปล่า

ใครเคยเปิดถุงเมล็ดกาแฟที่เพิ่งซื้อมาแล้วรู้สึกว่ “กลิ่นหอมๆ หายไปไหนหมด” บ้างไหม หรือบางทีชงกาแฟแล้วรสชาติแปลกๆ ไม่สดชื่นเหมือนเดิม ปัญหาเหล่านี้อาจเกิดจากการเก็บรักษาที่ไม่ถูกวิธี

เมล็ดกาแฟเป็นวัตถุดิบแสนพิเศษที่ความสดใหม่ส่งผลโดยตรงต่อรสชาติและกลิ่นหอม วันนี้เราจะมาแชร์วิธีเก็บเมล็ดกาแฟให้สดใหม่ได้นานที่สุด เพราะเราไม่อยากให้คุณเสียดายเมล็ดกาแฟดีๆ แค่ว่าเก็บผิดวิธี

เก็บเมล็ดกาแฟให้สดใหม่ต้องรู้จักศัตรูตัวร้ายก่อน

ก่อนจะเข้าสู่เทคนิคการเก็บรักษา มาทำความเข้าใจกันก่อนว่า อะไรคือสิ่งที่ทำลายความสดของเมล็ดกาแฟ และเราจะป้องกันมันได้อย่างไร

1. อากาศ (ออกซิเจน) – ศัตรูตัวแรกที่ทำให้กาแฟเสียรส

เมล็ดกาแฟที่สัมผัสกับอากาศจะเกิดการออกซิไดซ์ ทำให้กลิ่นและรสชาติค่อยๆ หายไป แถมยังอาจมีรสขมหรือเหม็นหืนได้

วิธีแก้ไข

- ใช้ถุงเก็บแบบมีวาล์วไล่อากาศ (one-way valve)
- เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทและมีระบบดูดอากาศออก

2. แสงแดด – ตัวการเร่งให้กาแฟเสื่อมสภาพ

แสงแดดและแสงไฟเป็นปัจจัยที่กระตุ้นให้เมล็ดกาแฟเสียเร็วขึ้น เพราะความร้อนและรังสียูวีจะทำลายน้ำมันในเมล็ดกาแฟ

วิธีแก้ไข

- เก็บในที่มืด เช่น ตู้เก็บของหรือกล่องทึบแสง
- หลีกเลี่ยงการวางไว้ใกล้หน้าต่างหรือบริเวณที่โดนแสงโดยตรง

3. ความร้อนและความชื้น – ทำลายรสชาติและกลิ่นหอม

ความร้อนจะทำให้น้ำมันในเมล็ดกาแฟเสื่อมสภาพ ส่วนความชื้นจะทำให้เมล็ดกาแฟขึ้นราและเสียรส

วิธีแก้ไข

- เก็บในอุณหภูมิห้อง (ไม่เกิน 25°C)
- อย่าเก็บในตู้เย็นหากไม่ได้ปิดสนิท เพราะความชื้นจะทำให้กาแฟเสีย

4. อายุของเมล็ดกาแฟ – ยิ่งเก็บนานยิ่งเสียรส

เมล็ดกาแฟที่คั่วใหม่ๆ จะมีความสดและรสชาติดีที่สุด แต่หลังจากคั่วประมาณ 2-4 สัปดาห์ คุณภาพจะเริ่มลดลง

วิธีแก้ไข

- ซื้อปริมาณพอเหมาะ (ใช้ให้หมดภายใน 1-2 เดือน)
- หากซื้อมาเยอะ แบ่งเก็บส่วนที่ยังไม่ได้ใช้ในภาชนะปิดสนิท

.....

ทำไมเพื่อนๆ ต้องเก็บเมล็ดกาแฟให้ถูกวิธี

- ได้กลิ่นหอมและรสชาติเต็มที่ – เมล็ดกาแฟที่เก็บดีจะให้รสชาติสมบูรณ์ทุกครั้งที่คุณชง
- ไม่เสียของฟรี – เมล็ดกาแฟราคาสูงจะไม่เสียเปล่าถ้าเก็บถูกวิธี
- ประหยัดเงินในระยะยาว – ไม่ต้องทิ้งกาแฟที่เสียรสเพราะเก็บผิดวิธี
- ดีต่อสุขภาพ – เมล็ดกาแฟที่เก็บไม่ดีอาจเกิดเชื้อราและทำให้เสียสุขภาพ

ถ้าเพื่อนๆ รักกาแฟและไม่อยากให้รสชาติที่ชอบต้องเสียไปเพราะเก็บผิดทาง วิธีเหล่านี้จะช่วยคุณได้แน่นอน

มาเริ่มเก็บเมล็ดกาแฟให้สดใหม่กันเลย

ถึงเวลาแล้วที่เพื่อนๆ จะลงมือปฏิบัติจริง ลองทำตามขั้นตอนเหล่านี้ แล้วจะรู้ว่ากาแฟของเพื่อนๆ หอมและอร่อยขึ้นอย่างชัดเจน

1. เลือกภาชนะเก็บที่เหมาะสม – ถุงซิปล็อกแบบมีวาล์วไล่อากาศหรือขวดแก้วทึบแสงคือตัวเลือกที่ดีที่สุด
2. แบ่งเก็บทีละน้อย – แบ่งเมล็ดกาแฟออกเป็นส่วนเล็กๆ เพื่อลดการสัมผัสอากาศทุกครั้งที่เปิดใช้
3. เก็บในที่เย็นและมืด – ตู้เก็บของหรือตู้ครัวที่ไม่โดนแสงแดดคือจุดที่ดีที่สุด
4. หลีกเลี่ยงการเก็บในตู้เย็นหรือช่องฟรีซ – นอกจากจะไม่จำเป็นแล้ว ยังเสี่ยงต่อความชื้นที่ทำให้กาแฟเสีย
5. ใช้ให้หมดภายใน 1-2 เดือน – กาแฟยิ่งสดยิ่งดี อย่าเก็บไว้นานเกินไป

อย่าลืมนะว่า

เมล็ดกาแฟที่ดีคือเมล็ดที่สดใหม่ ลองทำตามคำแนะนำนี้ แล้วคุณจะสัมผัสถึงความแตกต่างในทุกแก้วที่คุณชง

ถ้าเพื่อนๆ มีเคล็ดลับดีๆ ในการเก็บเมล็ดกาแฟ มาแชร์กันได้นะ เราชอบแลกเปลี่ยนไอเดียใหม่ๆ เสมอ





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ



Disclaimer

ข้อมูลบนเว็บไซต์นี้มีไว้เพื่อเป็นข้อมูลทั่วไปเพื่อประกอบการตัดสินใจ ทางเว็บไซต์ไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลบนเว็บไซต์นี้ กรุณาปรึกษาผู้เชี่ยวชาญก่อนตัดสินใจตามข้อมูลที่ได้รับ

ArticleID: 966