

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 606—2002

---

## 小粒种咖啡初加工技术规范

Technical rules for primary processing of arabica coffee

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准由云南省热带作物学会负责起草,华南热带农产品加工设计研究所参加起草。

本标准主要起草人:周仕崢、陈成海、李维经、洪龙汉、何普锐。

# 小粒种咖啡初加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了咖啡初加工中的术语和定义、采果要求、加工方法、工艺要求及包装、标志和贮运等。本标准适用于小粒种咖啡初加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

NY/T 604 生咖啡

GB/T 18007 咖啡及其制品术语(eqv ISO 3509:1989)

## 3 术语和定义

GB/T 18007 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 脱皮 **pulping**

在湿法加工中用机械方法除去外果皮和尽可能多的中果皮。

### 3.2

#### 干燥 **drying**

利用太阳的辐射能或机械产生的热能对带壳咖啡进行干燥，使其达到标准的含水量。

### 3.3

#### 分捡 **sorting**

用人工方法或机械捡去咖啡豆中的缺陷物和杂质。

## 4 果实采收

### 4.1 采果标准

咖啡果实表皮由绿色变为红色为熟果的标志。果实成熟后即可分批适时采摘。

### 4.2 采果时期

小粒种咖啡一般在9月至翌年2月分批成熟。在此期间，应做到随熟随采，最后一次采果时，需将成熟和不成熟果全部采完。

### 4.3 采果方法

人工采摘，采果时只采红熟果，不能连果柄摘下，并注意勿损伤枝条和折断枝干。

## 5 加工方法

咖啡鲜果加工方法有两种，即普通湿法加工和机械湿法加工。随着科技的发展和加工规模的扩大，普通湿法加工工艺随之淘汰。

### 5.1 普通湿法加工