**细谈咖啡的日晒处理法**

姓名：李永达，班级：0001，学号：202104113216，学期2022-2023-1

日晒处理法又称干法，是最古老的一种分离咖啡种子的方法，许多起源于咖啡的国家，如埃塞尔比亚，至今仍在使用日晒法。日晒的咖啡豆与其他方法处理的相比，往往带有明显的水果风味，风味近似蓝莓、树莓和草莓。

日晒法往往适合干燥、温暖、阳光充足、云层遮蔽少的气候，由于种子与果肉的接触时间较长，因此具有独特的风味。到目前为止，世界各地的许多种植者都采用这种方法处理咖啡果实，与其他方法一样，首先要将成熟的咖啡浆果采下来，然后将浆果送到水洗站，日晒与水洗的区别在而日晒法会将整个果肉在晾晒过程中保留下来，这也是形成独特口感的原因。

因为种子不与果肉分离，所以讲本身的品质很重要，只选成熟饱满新鲜的果实。

咖啡浆果不会去除果肉进行发酵、清洗，而是直接在晾晒区进行分拣、称重、记录。

咖啡一般放在架高的晒床上晾晒，晒床一般是编织成网状的，这样可以使不同批次的咖啡得到更均匀的晾晒。

 不过，日晒法处理咖啡还有几个棘手的问题，首先，采摘浆果后其有机物质会自然开始发酵，一旦让浆果在阳光下晾晒，发酵进程就会加快，浆果很容易发生霉变或其他不良缺陷，而发酵时间变化范围很大，从6个小时到72个小时不等，主要取决于发酵环境的温度，温度高、黏液层厚都会加快发酵。何时停止发酵是咖啡质量的关键因素，PH值、酸度和含糖量也是影响因素。为了避免常见的“过度发酵”，就不能产生污染物，防止咖啡变味。如果发酵不足或发酵过慢，就会生成丙酸和丁酸，这两种物质都会影响咖啡的最终味道。因此，工作人员需要经常去翻动浆果。

此外，在晾晒过程中也要筛选，比起水洗或蜜处理法、日晒太阳更加耗时内部种子的含水量应在11%左右，才能符合出口要求。有时工人会根据情况堆放咖啡或遮盖，有时为了控制晾晒速度和均匀度，甚至中途将咖啡浆果转移到另一平台。浆果晾晒完毕后，会被转移至脱壳机进行脱壳处理。

得到的咖啡生豆会经过人工或机器的进一步筛选，这一阶段还可以对咖啡豆进行去银皮和抛光处理，再装袋储存，以备运输之用。

《咖啡咖啡》里有这样一句话，如果对咖啡豆进行烘焙加热，干燥法（日晒）加工的咖啡豆会剥离出很多银皮，而水洗法加工的咖啡豆则少得多。

不同的加工方法采用不同的烘焙程度，其所产生的效果亦是有所不同。一般水洗式的咖啡豆如果没有进行过深度烘焙，其中央线残留的银皮依然存在。干燥式咖啡豆虽然在加工的时候银皮完好无缺，但是在烘焙之后便都不见踪影。烘焙程度越深，咖啡豆的颜色便越深。日晒的豆子外银皮相对多，烘焙时脱的较彻底些，所以研磨时就相对少点。银皮过多，会涩味，但如果生豆过分处理银皮，会导致风味减低。