

องค์ประกอบของคุณภาพกาแฟArabica

ชื่อชุดข้อมูล ชื่อคอลัมน์ข้อมูลที่น่าสนใจ 3 คอลัมน์

1. Total.Cup.Points
2. Sweetness
3. Aftertaste

Why is it interesting?

ไม่ว่าจะคอกาแฟมือใหม่ หรือแม้กระทั่งผู้ไม่นิยมดื่มกาแฟ แต่กลิ่นกาแฟก็ผ่านเครื่องชงยังคงเป็นกลิ่นหอมอบอวนอย่างมีเอกลักษณ์ นั่นทำให้กาแฟเป็นที่ชื่นชอบของบุคคลส่วนมาก แต่นอกจากกลิ่นอายและรสขมปร่าแล้ว ยังมีองค์ประกอบอื่น ๆ ที่ทำให้กาแฟแต่ละชนิดแตกต่างกัน หนึ่งในนั้นคือรสชาติที่แฝงอยู่ ไม่ว่าจะเป็นรสเปรี้ยว รสหวาน หรือแม้แต่สัมผัสที่ยังคงทิ้งไว้ (After taste) เองก็ตาม ทางผู้จัดทำจึงสนใจศึกษาองค์ประกอบที่คุ้นเคยของกาแฟในเชิงคุณภาพด้วยข้อมูลที่ถูกรวบรวมผ่านหลักเกณฑ์ CQI ที่ทำการศึกษากับเมล็ดกาแฟ

แหล่งที่มาของข้อมูล

https://www.kaggle.com/volpattro/coffee-quality-database-from-cqi?select=arabica_data_cleaned.csv

คำอธิบายชื่อคอลัมน์ข้อมูล及利息การรวบรวมข้อมูล

จากแหล่งที่มาข้างต้น ผู้จัดทำเลือกใช้กาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าซึ่งเป็นที่ยอมรับในประเทศเป็นข้อมูลพื้นฐาน

- Total.Cup.Points คะแนนรวมแสดงคุณภาพของกาแฟ
- Sweetness คะแนนรสชาติขมไปจนหวาน
- After taste คะแนนลักษณะรสชาติติดในลำคอหลังกลืนไปแล้ว

เนื่องจากมาตรฐานการวัดเพื่อให้ได้ข้อมูลมาจาก CQI ผู้จัดทำจึงอ้างอิงข้อมูลและค้นคว้าเพิ่มเติมจาก

เว็บไซต์ <https://www.coffeeinstitute.org/>

***ส่งแก้ไขครั้งที่3 ใช้สายพันธุ์อาราบิก้า และเลือกเปลี่ยนคอลัมน์ที่จะนำมาวิเคราะห์ เนื่องจากเบื้องต้นข้อมูลสายพันธุ์โรบัสต้ามีข้อมูลไม่เพียงพอหลังการหาข้อมูลเพิ่มเติม