



Knowledge Sharing Seminar



ကော်ဖီဝိုင်ပြုလုပ်ခြင်း

ဒေါက်တာသင်းသင်းဝါ

အစားအစာသုတေသနဌာန
သုတေသနနှင့်တီထွင်ဆန်းသစ်မှုဦးစီးဌာန
ပညာရေးဝန်ကြီးဌာန

June 1, 2018





ကော်ဖီ



- ❖ ဓာတ်တိုးဆန့်ကျင်ပစ္စည်းပါဝင်ခြင်း
- ❖ သွေးလည်ပတ်မှုကောင်းစေခြင်း
- ❖ ဆံပင်ရှင်သန်ပေါက်ရောက်မှုကို အားပေးခြင်း
- ❖ ဆဲလ်သေများဖယ်ရှားပေးခြင်း နှင့်
အရေအကြောင်းများလျော့နည်းစေခြင်း

- ☐ Caffeine
- ☐ Antioxidant (Chlorogenic acid, melanoidins, etc.)
- ☐ Diterpene





ကော်ဖီ



Arabica & Robusta

Arabica - High quality coffee



- ကုန်းမြင့်အနေအထားရှိခြင်း - 3300 ft (1000 m)
- မြေဆီသြဇာအရည်အသွေးကောင်းမွန်ခြင်း
- လုံလောက်သောမိုးရေချိန်ပမာဏရရှိခြင်း - 59 to 79 inches
- essential dry season ရရှိခြင်း





ကော်ဖီဝိုင်





ကော်ဖီခိုင်ပြုလုပ်ခြင်း



ပါဝင်ပစ္စည်းများ.....

- ကော်ဖီအမှုန့် - 57 g
- သကြား - 285 g
- ရေသန့် - 1 L
- တဆေး - 1.25 g
- Citric acid - 1.88 g
- Di-Ammonium phosphate - 0.3 g



ကော်ဖီခိုင်ပြုလုပ်ခြင်းနည်းစဉ်

ကော်ဖီနှုပ်ခြင်း (Brewing)



Citric acid ၊ Di-Ammonium phosphate နှင့်
တဆေး (Yeast) ထည့်ခြင်း



Fermentation ပြုလုပ်ခြင်း



အရည်စစ်ခြင်း နှင့် ပိုးသတ်ခြင်း



သက်တမ်းရင့်အောင်ထားရှိခြင်း (Aging)



ကော်ဖီခိုင်ပြုလုပ်ခြင်း



ကော်ဖီနှပ်ခြင်း
(Brewing Process)



ရေနွေးဆူဆူတွင် သကြားပျော်ဝင်စေခြင်း

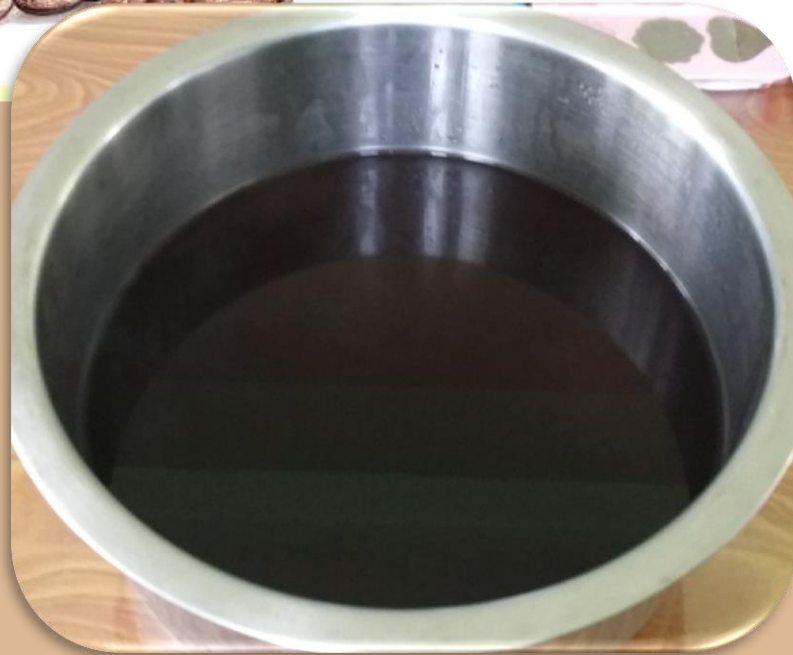


ကော်ဖီမှုန့်ထည့်ခြင်းနှင့် နှပ်ထားခြင်း (30 min)





ကော်ဖီခိုင်ပြုလုပ်ခြင်း



အရည်စစ်ယူထားသောကော်ဖီ

Citric acid ၊ DiAmmonium phosphate နှင့် တဆေးထည့်ခြင်း

Fermentation ပြုလုပ်ခြင်း

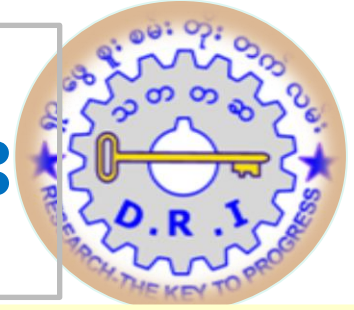
အရည်စစ်ခြင်း နှင့် ပိုးသတ်ခြင်း

သက်တမ်းရင့်အောင်ထားရှိခြင်း





ကော်ဖီခိုင်ပြုလုပ်ရာတွင် သတိပြုရန်အချက်များ



- 🍷 နှပ်ထားပြီးသောကော်ဖီအားအရည်စစ်ရာတွင် အသုံးပြုမည့်ပိတ်ပါးစအား စင်ကြယ်စွာလျှော်ဖွပ်ပြီးနောက် ရေနွေးဖြင့်ပြန်လည်သန့်စင်ပေးရန်လိုအပ်ပါသည်။
- 🍷 Fermentation ပြုလုပ်နေစဉ်ကာလ၌ ပုလင်းအား တစ်နေ့လျှင် သုံးကြိမ်ခန့်လှုပ်ပေးရန်လိုအပ်ပါသည်။
- 🍷 ကော်ဖီခိုင်ပြုလုပ်ရာတွင် ကိုင်တွယ်မည့်လက်များသည် သန့်ရှင်းစင်ကြယ်စွာဆေးကြောပြီး လက်အိတ်စွပ်ရန် လိုအပ်ပါသည်။



ကော်ဖီပွင့် Bottling ပြုလုပ်ခြင်း





တိုင်းတာမှုရလဒ်များ

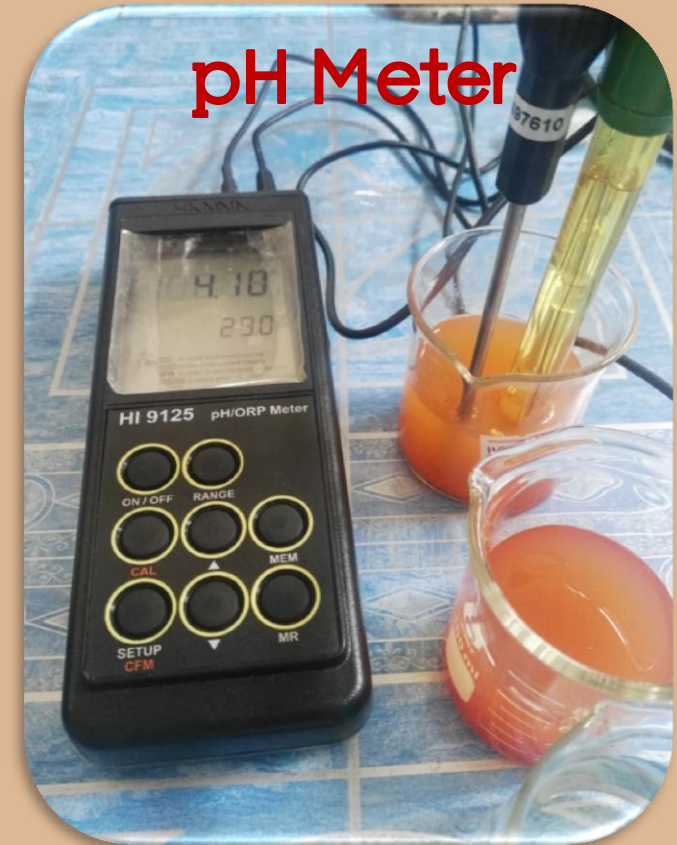


Alcohol	-	11%
pH	-	4.51
Sugar Brix	-	13

Alcohol Meter



pH Meter



Refractometer





လက်ခံနိုင်မှု စစ်တမ်းကောက်ယူခြင်းရလဒ်



ဇယား (၁) — ကော်ဖီပိုင်၏ လူအများလက်ခံနိုင်မှု

အနံ့
(Aroma)

7.76

အရသာ
(Taste)

7.92

သွင်ပြင်အနေအထား
(Appearance)

7.78

ခြုံငုံလက်ခံနိုင်မှု
(Overall)

7.84





ကျေးဇူးတင်ပါသည်။

