

دستورالعمل کار با فرم ارزیابی طعمی قهوه

PENTAGRAM



هدف

کمیته استانداردهای فنی انجمن قهوه تخصصی آمریکا (SCAA) این استانداردها را برای کاپینگ قهوه توصیه میکند. این دستورالعمل ها توانایی دستیابی به کیفیت قهوه را تضمین می کنند.

تجهیزات لازم

تمهیدات کاپینگ	محیط
تعادل (ترازو)	نور کافی محیط
لیوان کاپینگ با درپوش	محیط تمیز و عاری از هر گونه بوی تاثیرگذار
قاشق کاپینگ	میز کاپینگ
تجهیزات آب گرم	سکوت
فرم پنتاگرام	درجه حرارت مطلوب
مداد و کلیپ بورد (تخته رسم)	بدون حواس پرتی (عدم استفاده از تلفن و ...)

◀ **فنجان کاپینگ** | ظرف کاپینگ باید از جنس شیشه ی حرارت پذیر یا سرامیکی باشد. باید حجمی بین 7 تا 9 اونس مایع (207 میلی لیتر تا 266 میلی لیتر) داشته باشد، ضخامتش بین 3 تا 3.5 اینچ (76 تا 89 میلی متر) باشد. تمام فنجان های مورد استفاده باید از حجم، ابعاد و مواد تولیدی یکسانی برخوردار باشند و دارای سرپوش باشند.

آماده سازی نمونه

◀ تعیین اندازه گیری:

◀ نسبت دم بهینه 8.25 گرم قهوه در هر 150 میلی لیتر آب است، زیرا این امر با حد وسط دستور دم های بهینه در فنجان برتر مطابقت دارد.

◀ حجم آب را در فنجان انتخاب شده برای کاپینگ اندازه گیری کنید و وزن قهوه را به این نسبت در حدود $0.25 \pm$ گرم تنظیم کنید.

◀ تمهیدات کاپینگ:

◀ نمونه باید بلافاصله قبل از کاپینگ آسیاب شود و حداکثر تا 15 دقیقه پس از آسیاب می بایست با آب ترکیب شود. اگر این امکان وجود نداشت، نمونه ها را باید پوشاند و در این حالت حداکثر تا 30 دقیقه پس از آسیاب می بایست با آب ترکیب شود.

◀ نمونه ها (تمامی دانه ها) باید به صورت نسبتی که قبلا گفته شد (به نسبت بیان شده در بالا نگاه کنید) در ازای حجم مایع فنجان موردنظر، وزن شوند.

◀ اندازه ذرات آسیاب شده باید کمی درشت تر از فیلتر کاغذی قهوه ی دمی باشد، بطوریکه 70٪ تا 75٪ ذرات طبق استاندارد U.S از الک شماره ۲۰ عبور کنند. برای هر نمونه باید حداقل 5 فنجان بمنظور یکنواختی در ارزیابی آماده کرد.

◀ دانه های هر فنجان نمونه باید به طرزی آسیاب شوند که ابتدا کمی از همان قهوه از آسیاب عبور داده شود، سپس محتوای هر فنجان را به صورت جداگانه به لیوانهای کاپینگ انتقال داد این کار به این خاطر است که اطمینان حاصل شود که محتویات هر فنجان تماما از یک نمونه بوده است. بلافاصله پس از آسیاب، باید روی هرفنجان سرپوش قرار داده شود.

◀ اضافه کردن آب :

◀ آب استفاده شده برای کاپینگ باید تمیز و بدون بو باشد، اما نباید سختی زدایی یا تقطیر شده باشد.

◀ میزان ایده آل تعداد کل ذرات جامد حل نشدنی (TDS) بین 125 تا 175 ppm می باشد، اما نباید کمتر از 100 ppm یا بیشتر از 250 ppm باشد. آب باید تازه باشد و دمای آن به هنگام اضافه شدن به قهوه می بایست حدود 200 درجه فارنهایت (93 درجه سانتیگراد) شده باشد.
* درجه حرارت به نسبت ارتفاع قابل تغییر است و می بایست تنظیم شود.

◀ آب داغ باید به طور مستقیم بر روی میزان معینی از قهوه ی آسیاب شده تا لبه فنجان ریخته شود، و مطمئن شوید که تمام قسمت های قهوه آسیاب شده را مرطوب کرده است. قهوه آسیاب شده بدون هم خوردگی برای مدت 3 تا 5 دقیقه قبل از ارزیابی باید خیسانده شود.

ارزیابی نمونه

فرم ارزیابی پنتاگرام یک وسیله برای ثبت خواص مهم عطری و طعمی قهوه است: عطر خشک قهوه/ رایحه، طعم، ته مزه، اسیدیته، بادی، توازن طعمی، یکنواختی، وضوح طعمی، شیرینی، معایب و طعم کلی. ویژگی های خاص طعمی نمره مثبتی از کیفیت است که منعکس کننده میزان امتیاز توسط قهوه آزما است؛ معایب، نمرات منفی هستند که حس طعم ناخوشایند را نشان می دهند؛ ارزیابی طعم کلی براساس تجربه ی فردی قهوه آزما در بحث طعم شناسی مشخص می شود. اینها در یک مقیاس 16 امتیازی سطح بندی می شوند که با توجه به سطح کیفی از 6 تا 9 ارزش گذاری می شوند. این سطوح عبارتند از:

مقیاس کیفیت			
6 (خوب)	7.00 (خیلی خوب)	8.00 (عالی)	9.00 (ممتاز)
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

از لحاظ تئوری، مقیاس فوق از حداقل مقدار 0 تا حداکثر مقدار 10 امتیاز محسوب می شود. کیفیت های پایین تر از مقیاس زیر درجه اسپیشالیته است.

➤ **روش ارزیابی | ابتدا نام نمونه ها را در فرم در محل نام قهوه بنویسید:**

مرحله 1 - عطر خشک قهوه^۱ / رایحه^۲

➤ در عرض 15 دقیقه پس از تهیه قهوه آسیاب شده از نمونه ، عطر خشک قهوه باید با برداشتن پوشش و بوکشیدن قهوه آسیاب شده خشک مورد ارزیابی قرار گیرد.

➤ پس از اضافه شدن آب، کراست (توده ی تشکیل شده از روغن و پودر قهوه که پس از ریختن آب بر روی سطح مایع پدیدار می شود) به مدت حداقل 3 دقیقه و حداکثر 5 دقیقه، شکسته می شود. شکستن پوسته با سه بار تکان دادن انجام می شود و سپس نمره عطر خشک قهوه / رایحه بر اساس ارزیابی خشک و مرطوب مشخص می شود.

¹ Fragrance
² Aroma

پس از ارزیابی ضلع رایحه (شکل زیر) را پر می کنیم. با توجه به میزان شدت و کیفیت از 6 تا 9 به قهوه امتیاز می دهیم و در صورتی که رایحه برایمان آشنا بود خانه روبروی آن را طبق شماره نمونه، پر می کنیم.

مرحله 2 - طعم^۱، ته مزه^۲، اسیدیته^۳، بادی^۴، حس کلی^۵ و توازن طعمی^۶

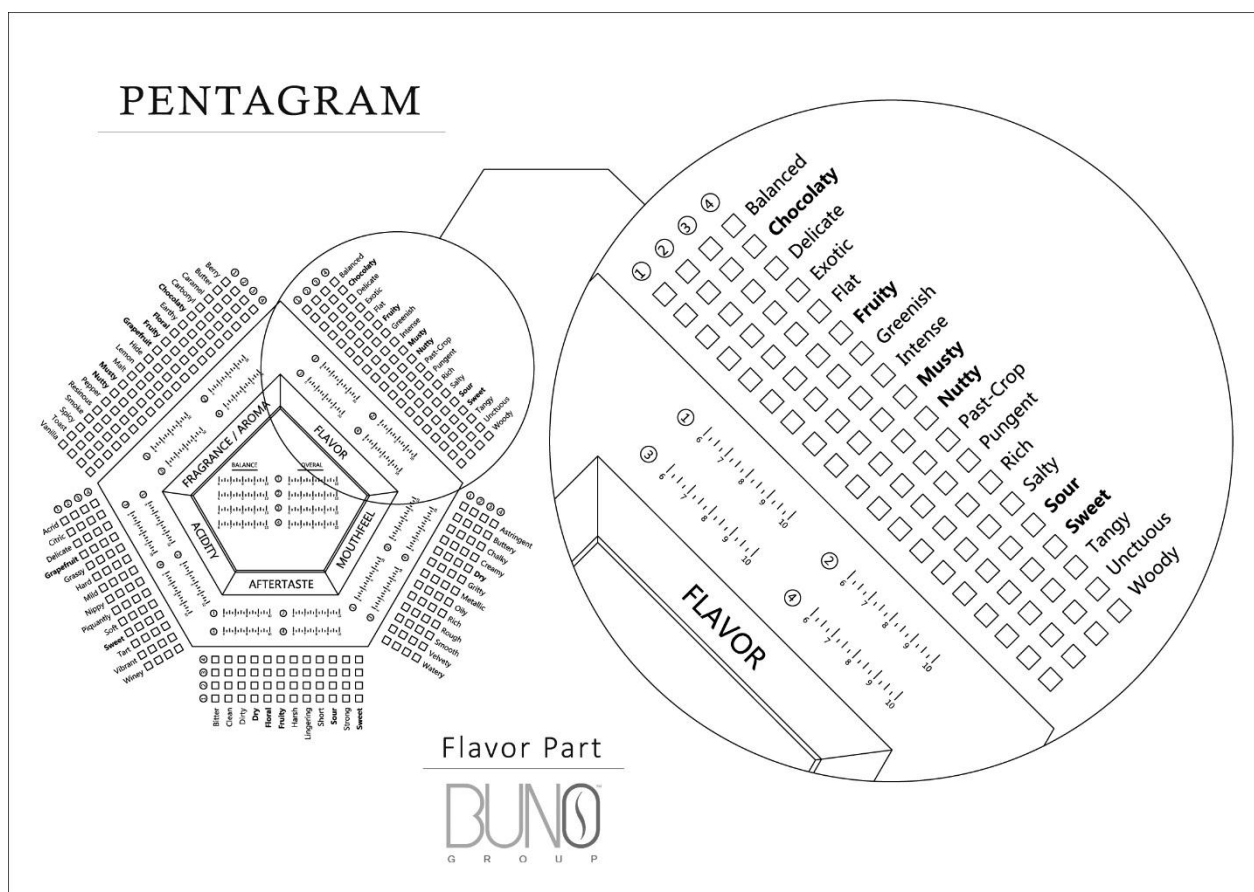
◀ هنگامی که نمونه به دمای 160 درجه فارنهایت (71 درجه سانتیگراد) برسد و خنک شود، در حدود 8 تا 10 دقیقه پس از دم آوری، ارزیابی مایع می بایست آغاز شود. مایع در داخل دهان به گونه ای باید جذب شود که تمام نقاط دهان به خصوص زبان و کام بالا را طعم دار کند.

- Flavor¹
- Aftertaste²
- Acidity³
- Body⁴
- Overall⁵
- Balance⁶

همانطور که قهوه خنک می شود (160 درجه فارنهایت - 140 درجه فارنهایت)، اسیدیته، بادی و توازن، رتبه بندی می شود. توازن، ارزیابی قهوه آزما از قرار گرفتن عطر و طعم، ته مزه، اسیدیته و بادی مناسب در یک ترکیب با کمک یکدیگر است.

اولویت قهوه آزما برای ارزیابی عناصر در دماهای مختلف (2 یا 3 بار) هنگام سرد شدن نمونه است. برای ارزیابی نمونه در مقیاس 6 تا 9، تیک مناسب را روی ضلع مربوطه انتخاب کنید. اگر تغییری صورت گرفته باشد (اگر نمونه به دلیل تغییرات درجه حرارت، کیفیتش بالا رفته یا پایین آمده)، مقیاس افقی را مجدداً علامت گذاری کنید و یک پیکان برای نشان دادن جهت نمره نهایی بکشید.

ضلع ارزیابی طعم



ضلع ارزیابی اسیدیته

Acidity Part

BUNO
G R O U P

PENTAGRAM

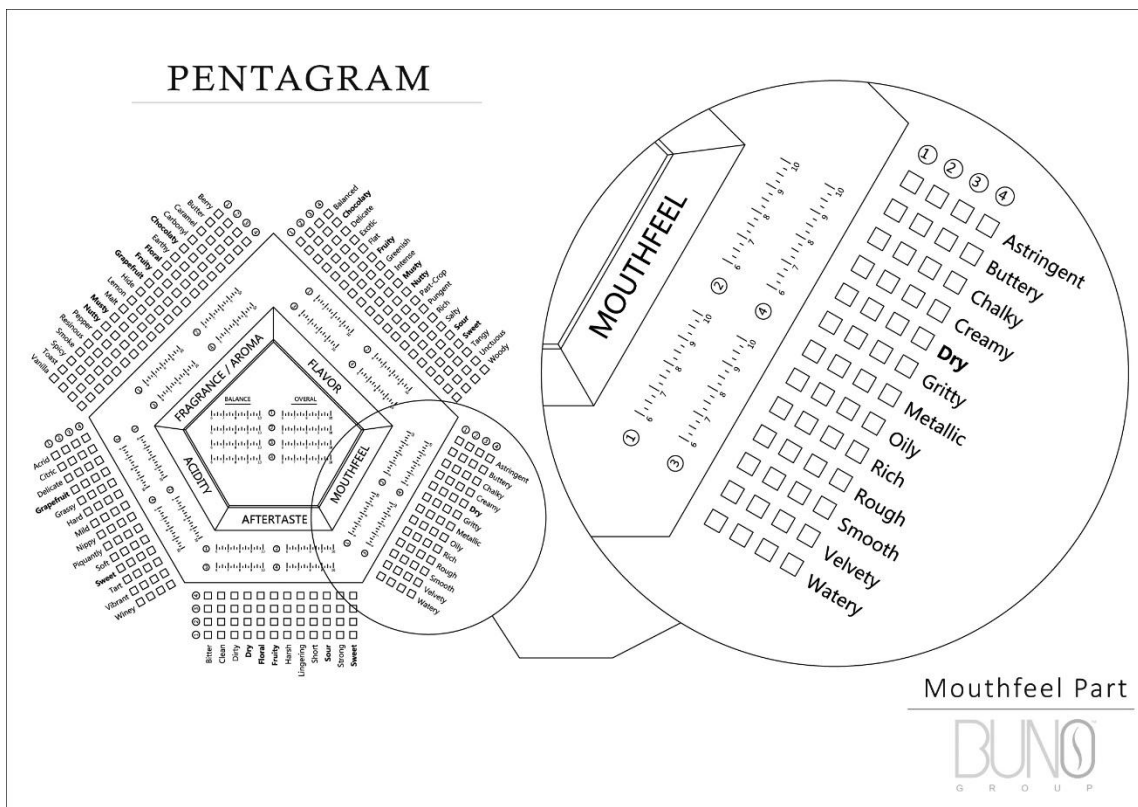
ضلع ارزیابی ته مزه

Aftertaste Part

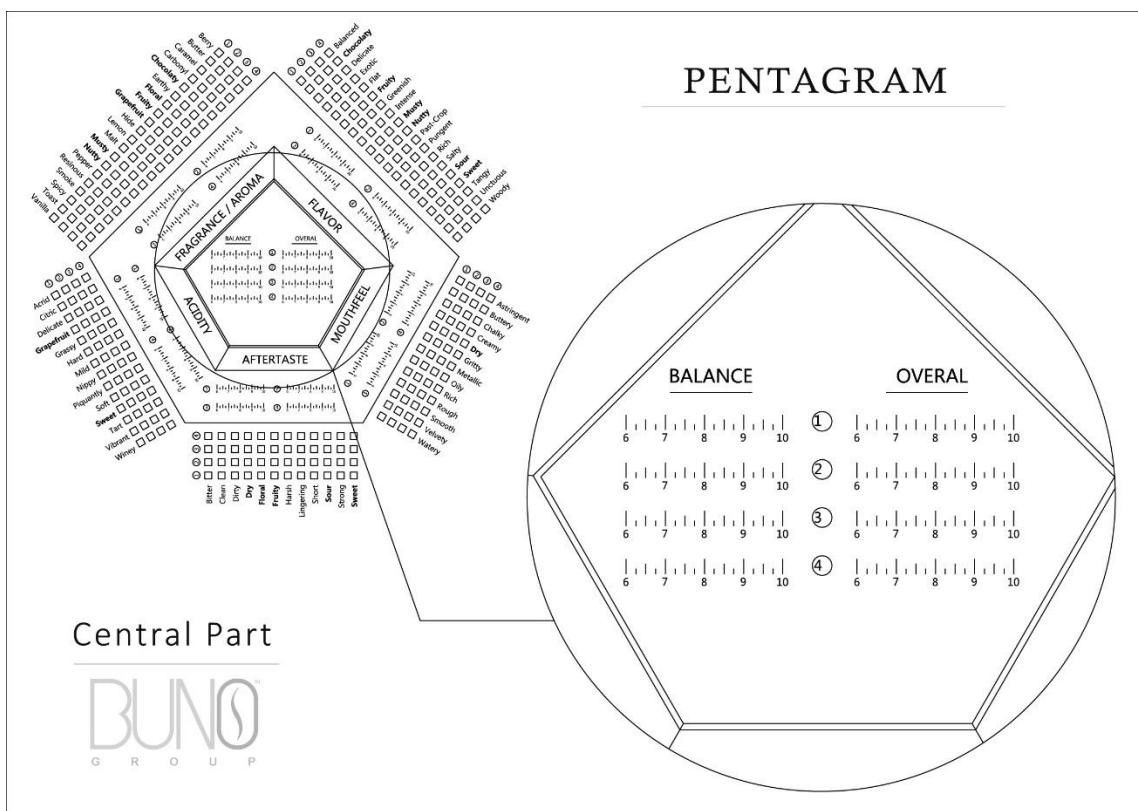
BUNO
G R O U P

PENTAGRAM

ضلع حس دهانی یا بادی یا جانمایه



قسمت مرکزی بررسی حس کلی و توازن طعمی



مرحله 3 - شیرینی 1، یکنواختی 2 و وضوح طعمی 3

◀ هنگام نزدیک شدن به دمای اتاق (کمتر از 100 درجه فارنهایت) شیرینی، یکنواختی و وضوح طعمی ارزیابی می شود. برای این ویژگی ها، قهوه آزما ارزیابی هر فنجان را انجام می دهد و 2 امتیاز را به ازای هر ویژگی می دهد (حداکثر نمره 10 امتیاز).

◀ ارزیابی مایع باید زمانی که نمونه به 70 درجه فارنهایت می رسد (21 درجه سانتیگراد) متوقف شود.

قسمت ارزیابی شیرینی، یکنواختی و وضوح طعمی

PENTAGRAM

Cupper: _____
Date: _____ Room Temp: _____

Side Part



Coffee:	① _____	② _____
Sweetness:	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Clean Cup:	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Uniformity:	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Total Score:		
Coffee:	③ _____	④ _____
Sweetness:	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Clean Cup:	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Uniformity:	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Total Score:		

مرحله 4 - امتیاز دهی^۴

پس از ارزیابی نمونه ها، تمام نمرات به عنوان بخش "امتیاز دهی" در زیر شرح داده می شود و ▶
نمره نهایی در کادر مستطیلی هر نمونه در قسمت کناری فرم نوشته می شود.

Sweetness¹
Uniformity²
Clean Cup³
Total Score⁴

امتیاز مولفه فردی

امتیاز هر ویژگی در جعبه مخصوص فرم کاپینگ ثبت می شود. در برخی از ویژگی های مثبت، دو علامت تیک وجود دارد.

◀ مقیاس عمودی (بالا و پایین) برای رتبه بندی شدت مولفه حسی ذکر شده استفاده می شود و برای رکورد ارزیابی مشخص شده است.

◀ مقیاس افقی (چپ به راست) برای ارزیابی درک گروهی از کیفیت نسبی مولفه خاص براساس ادراک آنها از نمونه و درک تجربی از کیفیت استفاده می شود.

هر یک از این ویژگیها به طور کامل شرح داده شده است:

◀ **عطر خشک قهوه / رایحه** | جنبه های معطر شامل عطر خشک قهوه (که بوسیله بوی قهوه آسیاب شده که هنوز خشک است تعریف می شود) و رایحه (بوی قهوه هنگام اضافه شدن آب گرم) است. می توان این را در سه مرحله مشخص در فرآیند کاپینگ ارزیابی کرد: (1) بوییدن قهوه آسیاب شده موجود در فنجان قبل از ریختن آب بر روی قهوه؛ (2) بوییدن رایحه هنگام شکستن کراست؛ و (3) بوییدن رایحه آزاد شده هنگام خیس شدن قهوه. رایحه های خاص را می توان با پرکردن خانه های روبروی هر نمونه برجسته کرد.

◀ **طعم** | طعم نشان دهنده مشخصه اصلی قهوه بین اولین رایحه و اسیدیت قهوه و ته مزه آن است. این تصور ترکیبی از تمام احساسات چشائی (طعم و مزه) و رایحه مجدد بینی است که از دهان به بینی می رود. نمره داده شده برای طعم باید برای شدت، کیفیت و پیچیدگی طعم و ترکیب آن باشد، زمانی که قهوه میل می شود، باید تمام دهان طعم قهوه بگیرد و در ارزیابی استفاده شود.

◀ **ته مزه** | ته مزه به عنوان میزان اثرگذاری طعم مثبت قهوه (رایحه و مزه) که از انتهای کام و بعد از فروبردن قهوه باقی می ماند، تعریف می شود. اگر اثر طعم قهوه کوتاه یا ناخوشایند بود، نمره پایین تر داده خواهد شد.

◀ **اسیدیته** | اسیدیته اغلب هنگامی که مطلوب است به عنوان "واضح" یا هنگامی که نامناسب است "ترش" توصیف می شود. در بهترین حالت، وقتی که قهوه برای اولین بار درون دهان قرار می گیرد اسیدیته به شیرینی و مشخصه تازگی میوه کمک می کند و تقریباً بلافاصله تجربه و ارزیابی می شود. اسیدیته که بیش از حد شدید یا غالب است ممکن است ناخوشایند باشد، و اسیدیته شدید ممکن است مشخصه طعم نمونه مناسب نباشد. نمره نهایی که در مقیاس تیک افقی مشخص شده است باید کیفیت درک شده قهوه آزما را برای اسیدیته نسبت به مشخصات طعم مورد انتظار بر اساس ویژگی های مبدأ و/یا سایر عوامل (درجه برشت، کاربرد موردنظر و غیره) منعکس کند. قهوه هایی را که باید در آنها اسیدیته بالا را انتظار داشت، مانند قهوه کنیا و یا قهوه هایی با اسیدیته پایین، مانند قهوه سوماترا، می توانند امتیازهای اولویت بالایی را به دست آورند، هرچند رتبه بندی شدت آنها کاملاً متفاوت خواهد بود.

◀ **بادی** | کیفیت بادی براساس حس لامسه دهانی تعیین می شود، به ویژه آنچه در بین زبان و سقف دهان حس می شود. اکثر نمونه ها با بادی سنگین ممکن است از لحاظ کیفیت با توجه به حضور کلوئیدهای دمی و ساکارزی، نمره بالایی داشته باشند. با این وجود بعضی از نمونه ها با بادی سبک تر ممکن است حس خوبی در دهان ایجاد کنند. قهوه هایی که انتظار می رود بادی سنگینی داشته باشند، مانند قهوه سوماترا یا قهوه ای که بادی سبکی دارد، مانند قهوه مکزیکی، می تواند امتیازات بالایی دریافت کند، اگرچه رتبه بندی شدت آنها کاملاً متفاوت خواهد بود.

◀ **توازن** | اینکه چگونه تمام جنبه های مختلف طعم، ته مزه، اسیدیته و بادی نمونه با هم کار می کنند و مکمل و یا متضاد یکدیگر هستند، توازن نامیده می شود. اگر نمونه فاقد ویژگی های رایحه است یا مزه خاصی دارد و یا اگر برخی از ویژگی ها غالب هستند، نمره توازن کاهش می یابد.

◀ **شیرینی** | شیرینی به طعم خوشایند و همچنین هر گونه شیرینی واضح اشاره دارد که نتیجه حضور کربوهیدرات های خاص است. متضاد شیرینی در این زمینه، ترش، یا طعم "گیاهی" است. این کیفیت ممکن است مستقیماً در محصولات مملو از شکر مانند نوشیدنی های غیر الکلی حس نشود، اما بر سایر ویژگی های طعم تاثیر می گذارد. برای نشان دادن این مشخصه 2 امتیاز از حداکثر 10 امتیاز به هر فنجان داده می شود.

◀ **وضوح طعمی** | وضوح طعمی زمانی مطرح می شود که ما هیچ برداشت منفی از زمان اولین جرعه تا مزه نهایی دریافت نکرده باشیم. در ارزیابی این ویژگی، به رایحه و طعم کل تجربه شده از زمان اولین جرعه تا ته مزه نهایی توجه کنید. هر چیز غیر مرتبطی مانند طعم یا رایحه مشخصه فنجان را کم می کند. 2 امتیاز برای هر فنجانی که مشخصه وضوح طعمی (عدم وجود مزه های سنگین) را دارد، داده می شود.

◀ **یکنواختی** | یکنواختی اشاره به انطباق رایحه و طعم فنجان های مختلف دارد. اگر فنجان ها طعم متفاوت داشته باشند، امتیاز این جنبه نمی تواند به همان اندازه بالا باشد. 2 امتیاز برای هر فنجان که این ویژگی را داشته باشد، و حداکثر 10 امتیاز اگر تمام 5 فنجان یکسان باشند، داده می شود.

◀ **طعم کلی** | طعم کلی همان طعم یکدست نمونه است که توسط خرد جمعی دریافت شده است. یک نمونه با جنبه های بسیار دلپذیر، اما نه با "امتیاز های یکدست" امتیاز پایین تری دریافت می کند. قهوه ای که انتظارات خود را نسبت به مشخصه خود برآورده می کند و منعکس کننده ویژگی های خاص رایحه و طعم خود است، نمره بالایی را دریافت می کند.

نمره نهایی

نمره نهایی بر اساس اولین جمع بندی امتیازات فردی داده شده برای هر یک از صفات اولیه در کادر مشخص شده محاسبه می شود «امتیاز کل». سپس امتیاز معایب از "امتیاز کل" کم می شود تا به "نمره نهایی" برسیم. کلید ارزیابی زیر یک روش فکرشده و دقیق است که بر اساس نمره نهایی، کیفیت قهوه را تعیین می کنند.

طبقه بندی کلی کیفیت نمره		
90-100	ممتاز	قهوه های تخصصی
85-89.99	عالی	
80-84.99	خیلی خوب	
80.0 >	زیر کیفیت قهوه های تخصصی	قهوه های غیر تخصصی