

۱۳۷۳۷۹۳۵



فرآوری قهوه



تألیف:

مهندس شهرام مقصودی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۴

سرشناسه	:	مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	:	فرآوری قهوه/ تالیف شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	:	تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	:	۱۵۶ص: مصور، جدول: ۱۴/ ۲۱×۵/ ۵/ ۳م.
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۸۰۱۶-۳۴-۲
وضعیت فهرست نویسی	:	فیفا
یادداشت	:	کتاب به صورت سیاه و سفید می باشد
یادداشت	:	واژه نامه کتابنامه
موضوع	:	قهوه
رده بندی کنگره	:	۱۳۹۴ ۷۹م/ق/ ۵۶۰ TX
رده بندی دیویی	:	۶۳۳/۷۳
شماره کتابشناسی ملی	:	۴۰۶۵۵۱۳

ناشر	:	تبی کتب
عنوان	:	فرآوری قهوه
مؤلف	:	مهندس شهرام مقصودی
طرح روی جلد	:	علیرضا رضایی
نوبت چاپ	:	اول / ۱۳۹۴
تیراژ	:	۱۰۰ جلد
قیمت	:	۱۲ هزار تومان
شماره شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۸۰۱۶-۳۴-۲

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ ه. ش. می باشد. کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مؤلف می باشد.

آدرس نشر و محل توزیع: تهران، میدان انقلاب، ابتدای خ وحید نظری، بن بست بختیاری،

پلاک ۷، واحد ۱ تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

سایت: www.aghayeketab.com ایمیل: Info@aghayeketab.com

www.ghazayesalem.org

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می باشد"

پیشگفتار.....	۷
فصل اول - کشاورزی.....	۹
تاریخچه قهوه.....	۹
ورود قهوه به سایر کشورها.....	۱۰
گیاه شناسی قهوه.....	۱۸
کاشت و تنبیر درخت قهوه.....	۲۴
آفات گیاه قهوه.....	۲۵
برداشت میوه قهوه.....	۲۶
تجارت قهوه.....	۲۷
مصرف سرانه قهوه کشورها.....	۲۹
قیمت گذاری قهوه.....	۳۳
سازمان تجارت متصفانه.....	۳۳
فصل دوم - فرآوری قهوه.....	۳۵
مقدمه.....	۳۵
۱. فرآوری آبی.....	۳۶
۲. فرآوری خشک.....	۳۹
۳. فرآوری نیمه خشک.....	۴۰
مزایا و معایب شیوه‌های مختلف فرآوری.....	۴۱
پوست زدایی نهایی.....	۴۱
فاکتورهای مورد ارزیابی در سیستم‌های ملی درجه بندی.....	۴۲
معروف‌ترین فرایندهای کافئین زدایی.....	۴۳
بو دادن قهوه.....	۴۵
نقش و اهمیت برشته کار یا استاد بو دادن قهوه.....	۴۸
بو دادن قهوه در کارگاه‌های کوچک (روش قدیمی).....	۴۸



- ۵۱.....بو دادن قهوه در کارخانه‌های بزرگ (روش مدرن)
- ۵۲.....تشخیص درجه‌ی برشتگی دانه‌های قهوه به کمک رنگ و شکل آن‌ها
- ۶۰.....رسم بو دادن قهوه در گذشته
- ۶۱.....ورود قهوه بو داده بسته بندی شده و از رده خارج شدن موقت ابزار خانگی بو دادن قهوه
- ۶۱.....بسته بندی قهوه
- ۶۲.....بو دادن خانگی قهوه
- ۶۴.....ابزار خانگی برای بو دادن قهوه
- ۶۶.....برگ دانه‌های گوناگون قهوه و تولید مخلوط قهوه
- ۶۷.....راحل فرآوری قهوه
- ۶۸.....انواع قهوه بر پایه محل تولید
- ۶۸.....مدت زمان بو دادن قهوه
- ۶۹.....درجه بندی استاندارد بو دادن قهوه در جهان
- ۶۹.....آزمون کیفیت قهوه
- ۷۰.....ابزار احیای مورد استفاده مخصوصین برای چشیدن قهوه
- ۷۴.....ارزش غذایی
- ۷۴.....انواع و اقسام قهوه

- ۷۹.....فصل سوم - ویژگی‌های استاندارد انواع قهوه
- ۷۹.....مقدمه
- ۷۹.....قهوه بو داده و ساییده
- ۸۰.....ویژگی‌های ظاهری، فیزیکی و حسی
- ۸۱.....ویژگی‌های شیمیایی
- ۸۲.....دانه قهوه سبز (خام)
- ۸۵.....ویژگی‌های ظاهری و حسی
- ۸۵.....ویژگی‌های فیزیکی
- ۸۶.....درجه بندی
- ۸۷.....نکاتی درباره ارزیابی رنگ دانه قهوه سبز (خام)
- ۸۸.....نکاتی درباره ارزیابی ظاهر و بافت دانه قهوه سبز (خام)
- ۸۸.....نکاتی درباره ارزیابی طعم دانه قهوه سبز (خام)
- ۸۸.....قهوه فوری



۸۹.....	طبقه بندی قهوه فوری براساس نحوه خشک کردن.....
۸۹.....	ویژگی های ظاهری، فیزیکی و حسی.....
۹۰.....	ویژگی شیمیایی.....
۹۰.....	طعم دهنده های مجاز خوراکی.....

فصل چهارم - خنیاگری..... ۹۱

۹۱.....	قهوه بو، بله بگیر.....
۹۱.....	گوش هایی تیز با قهوه.....
۹۲.....	دید بهتر با صرف قهوه.....
۹۳.....	کاهش وزن نوشیدن قهوه.....
۹۳.....	زنان با بوی قهوه و م..... غذای سرخ شده بهتر از خواب بیدار می شوند.....
۹۴.....	افزایش سطح انرژی.....
۹۴.....	کاهش گرسنگی.....
۹۵.....	اثرات ترموژنیک (سوزاننده چربی).....
۹۵.....	مراقب عوارض جانبی آن باشید.....
۹۵.....	آشنایی با خواص قهوه سبز.....
۱۰۲.....	بیمه سلامت با قهوه.....
۱۰۴.....	پرسش ها و پاسخ های مفید درباره اثرات قهوه.....
۱۱۱.....	برنامه ریزی قهوه برای افراد مختلف.....
۱۱۲.....	قهوه و سیستم قلبی و عروقی.....
۱۱۴.....	دانستی های جالب درمانی در مورد قهوه.....
۱۱۵.....	قهوه و سلامتی.....
۱۱۷.....	مواد تشکیل دهنده قهوه و نقش آن ها در سلامتی.....
۱۱۷.....	قهوه و تقویت عملکرد مغز.....
۱۲۰.....	به جای ملین قهوه بنوشید.....
۱۲۰.....	اگر می خواهید قوای جنسی خود را تقویت کنید قهوه بنوشید!.....
۱۲۰.....	قهوه برای دفع سردرد.....
۱۲۱.....	زیبایی با قهوه.....
۱۲۵.....	برخی دیگر از فواید قهوه را بشناسید.....



- قهوه در طب سنتی ۱۲۶
- با مصرف قهوه خطر ابتلا به دیابت نوع ۲ کاهش می‌یابد ۱۲۷
- پیشگیری از بیماری‌های مرتبط با چاقی با مواد شیمیایی موجود در قهوه ۱۲۷
- خطر بیماری‌های لته را با قهوه از خود دور کنید ۱۲۷
- احتمال بروز بیماری‌های کبدی را با خوردن قهوه کاهش دهید ۱۲۸
- پیشگیری از سرطان کبد با نوشیدن قهوه ۱۲۸
- خاصیت قهوه در مقابله با سرطان سینه ۱۲۸
- کاهش خطر سرطان روده بزرگ با خوردن قهوه ۱۲۹
- خواص قهوه در مقابله با سرطان پوست ۱۲۹
- نوشیدن قهوه هم اس را بهبود می‌بخشد ۱۲۹
- کاهش خطر ابتلا به سرطان از مورفین در قهوه ۱۲۹
- افزودن پودر به پودر، مانع از جذب کلسیم می‌شود ۱۳۰
- قهوه تلخ، مفید برای پیری شیرین! ۱۳۰
- قهوه باعث کاهش خطر دانه زنی در زنان می‌شود ۱۳۰
- همه تأثیرات کافئین بر بدن ۱۳۰
- همه تأثیرات منفی قهوه بر سلامتی ۱۴۲
- معتاد شدن به قهوه و عوارض جانبی آن ۱۴۳
- اگر قهوه را با معده خالی بنوشیم چه اتفاقی می‌افتد ۱۴۳
- مضرات قهوه از دیدگاه طب سنتی ۱۴۴
- عوارض خطرناک زیاد خوردن قهوه ۱۴۴
- بعد از فست قهوه ننوشید ۱۴۵
- قهوه، بارداری و جنین ۱۴۵
- قهوه و نسکافه در دوران شیردهی ممنوع! ۱۴۵
- مصرف قهوه به این افراد توصیه نمی‌شود! ۱۴۶
- قهوه و تغییر در میل جنسی ۱۴۶
- قهوه و تأثیرات منفی آن بر باروری ۱۴۷
- منابع مورد استفاده ۱۴۷
- واژه نامه انگلیسی به فارسی ۱۴۸

قهوه تا همین ۱۰۰ سال پیش جزو بهترین نوشیدنی‌های ما ایرانی‌ها بوده است. برای اکثر ما چیزی دل انگیزتر از نوشیدن یک فنجان قهوه در صبح زود نیست، حالا چه چیزی خوشایندتر از این که بدانیم همین نوشیدنی‌های دل انگیز بدن ما را در برابر ابتلا به بسیاری از بیماری‌ها بیمه می‌کنند. اغلب افراد گمان می‌کنند قهوه تنها حاوی کافئین است اما در واقع یک نوشیدنی پیچیده و واجد صدها ترکیب متفاوت است.

قهوه درختی است که در نواحی گرمسیری می‌روید. هر درخت حدود ۲۰۰ میوه می‌دهد که تقریباً ۳۵ گرم قهوه بو داده از آن بدست می‌آید. میوه قهوه را با دست می‌چینند و بر حسب وزن آن‌ها را جدا می‌کنند. از شست و شو، دانه‌ها را خشک و بسته بندی می‌نمایند. کشاورزان و بازرگانان قهوه را «انه‌های ملایی» می‌نامند زیرا باعث رونق کسب و کارشان می‌شود.

روزانه بیش از ۵/۲ میلیارد فنجان قهوه در دنیا نوشیده می‌شود. کیفیت و مزه قهوه نه تنها به شیوه آماده کردن آن مربوط است بلکه به نوع دانه و فرآوری آن هم بستگی دارد.

عدم دسترسی پژوهشگران و دانشجوان، تقاطع مختلف رشته‌های صنایع غذایی، تغذیه، کشاورزی و مهندسی شیمی و بسیاری از رشته‌های مرتبط، همچنین کارشناسان و تجار مرتبط، به منبع علمی و کاربردی در ارتباط با چگونگی کسب، بازاریابی و خواص قهوه، ضرورت ارائه چنین اثری را توجیه می‌نماید.

کتاب حاضر مجموعه‌ای است که برای نخستین بار در کشور به صورت تخصصی در زمینه کشاورزی، فرآوری و خواص قهوه منتشر گردیده است. این کتاب به ۱۱ فصل چهار فصل می‌باشد. در فصل نخست تاریخچه، تجارت، قیمت گذاری، تولیدکنندگان اصلی، مصرف سرانه و نیز گیاه‌شناسی، کاشت، تکثیر و برداشت و آفات قهوه به طور کامل توضیح داده شده است. در فصل دوم فرآوری قهوه (آبی، خشک، نیمه خشک)، درجه بندی، کافئین زدایی، روش‌های و دادن (مدرن، سنتی و خانگی)، بسته بندی، آزمون کیفیت، ارزش غذایی و انواع و اقسام قهوه به تفصیل ذکر شده است. ویژگی‌های انواع قهوه براساس استاندارد ایران شامل قهوه بو داده و ساییده، قهوه سبز (خام) و قهوه فوری در فصل سوم آورده شده است. در فصل چهارم نیز همه مزایا و معایب قهوه بر سلامتی انسان شرح داده شده است.



در پایان لازم می‌دانم از دوست صاحب نظر جناب آقای رضایی که مشوق اینجانب در نگارش مجموعه سه جلدی قهوه (کافه در خانه، فرآوری قهوه، رازهای کافی شاپ) بود، سپاسگزاری نمایم.

از خوانندگان ارجمند این کتاب تقاضا دارم در صورت مشاهده هر گونه اشتباه یا نارسایی، چایی و غیرچایی مولف را مطلع سازند تا در چاپ بعدی به تصحیح و تکمیل آن اقدام گردد.

شهرام مقصودی^۱

www.ketab.ir