

## 2016 第一屆三地門鄉咖啡評鑑活動簡章

壹、說明：為建立本鄉咖啡品質分級觀念，並向消費者介紹優質的本鄉咖啡，特邀集本縣各地優質咖啡舉辦評鑑競賽，以提升本鄉咖啡品質，拓展消費市場，促進本鄉咖啡產業之永續發展。

貳、評審日期：民國 105 年 11 月 11 日、12 日、13 日(星期五、六、日)

參、評審地點：三地門鄉中山公園(文化館)

肆、指導單位：原住民族委員會、屏東縣政府

伍、承辦單位：屏東縣三地門鄉公所

陸、協辦單位：台灣咖啡研究室、屏東縣三地門鄉特用作物產銷班第 1 班、屏東縣三地門鄉特用作物產銷班第 2 班、天鵝湖農業生產合作社。

柒、報名資格：屏東縣咖啡生豆生產業者，每人每一地號以一個樣品為限。

捌、報名方式：請填寫本報名表，於 105 年 10 月 30 日前向屏東縣三地門鄉公所報名。

玖、評比對象材料：屏東縣本地 105 年生產的咖啡生豆。

拾、評比材料規格與繳交數量及日期：

包裝妥適之咖啡生豆每樣品需淨重 2 公斤(以 1 公斤為 1 袋分裝)，

同時須提供同一批生豆樣品的帶殼豆 300 公克，作為鑑定生豆之用（數量不足、逾期交件者不予受理）。請包裝妥適後於 105 年 11 月 1 日至 11 月 4 日向屏東縣三地門鄉公觀光課繳交。

附件一、報名表

參加者名稱（個人或莊園名稱）：	
身分證統一號碼：	電子郵件：
通訊地址：	
連絡電話：	行動電話：
咖啡樹種：	海拔： 公尺
種植地點(土地座落)： 縣 鄉	
咖啡種植面積： 公頃、種植株數： 株、收穫株數： 株	
咖啡果實年收穫量： 公斤 咖啡生豆年產量： 公斤	
生豆後製處理法： <input type="checkbox"/> 日曬  <input type="checkbox"/> 水洗  <input type="checkbox"/> 去皮日曬(含半水洗、蜜處理)	

評鑑樣本收執回條

收件編號：\_\_\_\_\_

茲收到\_\_\_\_\_繳交生豆共二公斤整與同批次帶殼豆樣本三百克，

評鑑後於主辦單位通知時間內，請送件者攜帶本回條連同本人身分證明文件或委託書(委託他人取件者)，向主辦單位領回評鑑剩餘樣本。

主辦單位：

簽收人：\_\_\_\_\_ 收件日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 附件二、生豆篩選標準暨檢核作業流程

由執行單位就送評樣品隨機抽樣350公克生豆，依照美國精品咖啡協會之生豆瑕疵分類規範標準進行，未達標準將予以淘汰，不進入下階段杯測評價。

一、註記豆貌物理性狀、顏色及生豆氣息(生豆氣息不應有霉味、藥水味、腐敗味等非正常處理或無適當保存導致之負面衰敗氣息)，含水率需在10~12%。

二、瑕疵豆扣分：不應有第一級瑕疵(重大瑕疵)，且二級瑕疵(次要瑕疵)之扣點不得超過五個瑕疵點。瑕疵類別及計點評價分敘如下：

(一)、第一級瑕疵:包含全黑豆、全酸豆（如為蜜處理豆，外表紅褐色果膠如可刮除，裡頭仍為藍綠、灰綠或黃綠則不算酸敗豆）、乾燥漿果(生豆部分或全部被外果皮所包覆)、真菌或黴菌感染、外來異物，及嚴重蟲蛀豆(生豆有三個以上被蟲蛀、穿孔的痕跡)

(二)、二級瑕疵(次要瑕疵):包含局部黑豆、局部酸豆、帶殼豆(生豆部分或全部被羊皮層包覆)、浮豆、未熟豆、萎凋豆、貝殼豆、破碎豆、果皮或果殼及輕微蟲蛀豆(生豆有被蟲蛀、穿孔的痕跡，但少於三孔)

第一級瑕疵		第二級瑕疵	
瑕疵名稱	缺陷扣點單位	瑕疵名稱	缺陷扣點單位
全黑豆	1	局部黑豆	3
全酸豆	1	局部酸豆	3
乾燥漿果	1	帶殼豆	5
真菌或黴菌感染	1	浮豆	5
外來異物	1	未熟豆	5
嚴重蟲蛀豆	5	萎凋豆	5
		貝殼豆	5
		破碎豆	5
		果皮或果殼	5
		輕微蟲蛀豆	10