

»Usindikaji asili wa kahawa«

Ubora wa kahawa huamua bidhaa za kahawa zinazotokea, na hizi kwa ujumla hupatikana kwa kutumia mbinu nzuri za usindikaji wa kahawa.

Usindikaji asili wa kahawa ambao pia hujulikana kama mchakato kavu ni njia ya zamani zaidi ya kuondoa mbegu kutoka kwa matunda. Hii hufanywa katika hali ya hewa yenye ukame, joto na jua bila unyevu mwingi au mawingu.

Hatua za usindikaji

Kahawa huchumwa zikiwa zimeiva, na kupelekwa kwenye kituo cha kuoshea. Viwanda vingi vya usindikaji huzalisha kahawa iliyooshwa na kahawa asilia. Tofauti kati ya michakato ni wakati unaochukuliwa ili kuondoa mbegu kutoka kwa matunda. Kwa mchakato wa kahawa iliyooshwa, mbegu huondolewa kutoka kwa matunda saa 8–12 tangu kuvuna. Katika mchakato asili wa kukausha kahawa, mbegu hukaushwa yakiwa ndani ya matunda kwa muda wote wa kukaushia.

Kuchambua hufanywa wakati wa kuchukua kahawa kiwandani na katika mchakato wote wa kukausha. Kahawa kisha huainishwa, hupimwa na kurekodiwa kabla ya kukuchukuliwa moja kwa moja kwenye sehemu ya kukaushia, ambapo hukaushwa kwenye vitanda vilivyoinuliwa ili zikauke vyema.

Matunda huanza kuchachuka mara tu yanapochunwa, na mchakato huo huharakishwa matunda yanapotandazwa chini ya jua kali. Matunda hushambuliwa na ukungu pamoja na kasoro zingine, kwa hivyo huhitaji kugeuzwa mara kwa mara wakati wa kukaushwa.

Kukausha kabisa kahawa huchukua wiki 3–4 kwa mchakato wa asili. Ili kuamua kiwango cha ukaushiaji, funika kahawa kulingana na kinachohitajika, au hamishia kahawa kwenye eneo la kukaushia linalofaa.

Kahawa iliyokaushwa baadaye huchukuliwa kwenye mtambo ili kuondolewa maganda. Kahawa iliyo na ranga ya kibichi ambayo hutokea baada ya kuondoa maganda kisha huchambuliwa na kungarishwa.

Hatimaye, kahawa huwekwa kwenye magunia na kuhifadhiwa kwenye ghala.