



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18007—2011/ISO 3509:2005  
代替 GB/T 18007—1999

---

## 咖啡及其制品 术语

Coffee and coffee products—Vocabulary

(ISO 3509:2005, IDT)

2011-12-30 发布

2012-04-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 目 次

|                  |    |
|------------------|----|
| 前言 .....         | Ⅲ  |
| 1 范围 .....       | 1  |
| 2 咖啡通用术语 .....   | 1  |
| 3 与咖啡有关的物质 ..... | 2  |
| 4 咖啡鲜果 .....     | 4  |
| 5 咖啡干果 .....     | 4  |
| 6 生咖啡 .....      | 5  |
| 7 焙炒咖啡 .....     | 9  |
| 8 加工 .....       | 9  |
| 参考文献 .....       | 11 |
| 中文索引 .....       | 12 |
| 英文索引 .....       | 14 |

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 18007—1999《咖啡及其制品 术语》。

本标准与 GB/T 18007—1999 相比主要差异如下：

- 本标准删除了 ISO 前言；
- 本标准将目次进行了调整；
- 本标准删除了 2.1.16 回潮咖啡豆、2.2.8 种皮、2.2.10 种子、3.27.7.1 大土块、3.27.7.2 中土块、3.27.7.3 小土块、4.6 掺和以及第 5 章检验；
- 本标准增加了 2.2、2.2.1 的注、2.2.2 的注、2.2.3 的注、2.2.4 的注、3.2、6.2.5、6.2.6、6.2.7、6.4.3、6.5.6、6.5.7、6.6.3 和 8.4；
- 本标准将 3.27.1 大石子、3.27.2 中石子、3.27.3 小石子合并为 6.2.2；将 3.27.4 大枝、3.27.5 中枝、3.27.6 小枝合并为 6.2.3。

本标准等同采用 ISO 3509:2005《咖啡及其制品 术语》(英文版)。

为了便于使用,本标准作了如下编辑性修改：

- “本国际标准”一词改为“本标准”；
- 删除国际标准的前言。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准由中国热带农业科学院农产品加工研究所负责起草,国家重要热带作物工程技术研究中心、云南省农垦总局、云南省德宏热带作物研究所参加起草。

本标准主要起草人:陈成海、卢光、陈民、周仕峥、李文伟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 18007—1999。

# 咖啡及其制品 术语

## 1 范围

本标准规定了咖啡及其制品相关的最常用术语。

## 2 咖啡通用术语

### 2.1

#### 咖啡 coffee

咖啡属植物(*Coffea*,一般指栽培种)的果实和种子以及这些果实和种子制成的供人类消费的产品。

注:本条术语适用于以下产品:咖啡鲜果、干果、带种皮咖啡豆、生咖啡、抛光咖啡豆、脱咖啡因咖啡、焙炒咖啡豆、咖啡粉、咖啡提取液、速溶咖啡以及咖啡饮料。

### 2.2

#### 正常咖啡 normal coffee

一批均质的咖啡种子,其中不包括以下五类被定义为缺陷的物质,即:

- 不是咖啡原有的杂质;
- 不是咖啡豆原有的杂质;
- 形状不规则的咖啡豆;
- 外观不正常的咖啡豆;
- 变味的咖啡。

注1:制定本正常咖啡定义的最终目的是为了生产出满足消费者需要并符合良好贸易规范的咖啡饮料。

注2:NY/T 1519给出了生咖啡缺陷的详细资料。

### 2.2.1

#### 小粒种咖啡(阿拉伯种咖啡) arabica coffee

植物学种名为 *Coffea arabica* L.。

注:阿拉伯种咖啡品种举例如下:

波邦种 Bourbon:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,为非洲东部和巴西的传统品种;

铁毕卡种 Typica:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,在印度尼西亚选育的品种以及中美洲和南美洲的主要种植品种[也叫阿拉伯种咖啡(巴西),蓝山咖啡(牙买加)];

蒙多诺沃种 Mundo Novo:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,由波邦种与铁毕卡种杂交产生出来的品种;

摩卡种 Mokka:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,种植量不多;

卡杜拉种 Caturra:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,波邦种的矮化品种;

帝汶杂交种 Timor Hybrid:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,在东帝汶发现的由中粒种咖啡(*C. canephora*)与小粒种咖啡(*C. arabica*)之间自然杂交而产生的品种;

卡蒂莫种 Catimor:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,由卡杜拉种与帝汶杂交种之间杂交而产生的品种;

卡杜埃种 Catuai:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,在巴西选育的由蒙多诺沃种与卡杜拉种之间杂交而产生的品种;

衣卡杜种 Icatu:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,用中粒种咖啡(*C. canephora*)配种并回交至小粒种咖啡(*C. arabica*)而产生的品种;

哥伦比亚种 Colombia:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,在哥伦比亚选育的卡蒂莫种;

CR95种:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,在哥斯达黎加选育的卡蒂莫种;

鲁依鲁Ⅱ种 Ruiru Ⅱ:植物学种名为 *Coffea arabica* L.,由小粒种咖啡(*C. arabica*)与卡蒂莫种之间杂交而成(抗锈病的咖啡)。

2.2.2

中粒种咖啡(罗巴斯塔种咖啡) **robusta coffee**

植物学种名为 *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, 包括它的栽培种和一些变种。

注: 孔尼隆(Conillon)是中粒种咖啡的蔻依萝(Kouillou 或 Kouilou 变种), 在巴西及马达加斯加种植。

2.2.3

大粒种咖啡(利比里亚种咖啡) **liberica coffee**

植物学种名为 *Coffea liberica* Hiern。

注: 这种咖啡的国际交易量不大。

2.2.4

高种咖啡(埃塞尔萨种咖啡) **excelsa coffee**

植物学种名为 *Coffea dewevrei* De Wild and Durand var. *excelsa* Chevalier。

注: 这种咖啡的国际交易量不大。

2.2.5

阿拉巴斯塔咖啡 **arabusta coffee**

小粒种咖啡与中粒种咖啡的杂交种, 学名为 *Coffea arabica* × *Coffea canephora* Capot and Ake Assi。

3 与咖啡有关的物质

3.1

咖啡果 **coffee cherries**

咖啡属植物的果实。

3.2

咖啡鲜果 **cherry coffee**

收获后未经干燥的咖啡果。

3.3

干果 **husk coffee; coffee in pod**

干的咖啡果。

3.4

带种皮咖啡豆 **parchment coffee; coffee in parchment**

带内果皮(种皮)的咖啡豆。

3.5

生咖啡 **green coffee; raw coffee**

咖啡豆。

参见: 咖啡鲜豆(4.4)。

注: 所谓的生咖啡(*green coffee* 字面意思为“绿色咖啡”)其颜色不一定是绿色的。

3.6

湿法加工咖啡豆 **wet-processed coffee**

采用湿法加工方法生产的生咖啡。

参见: 湿法加工(8.3)。

注: 术语“湿法加工咖啡豆”适用于除去胶质的方法; 术语“半湿法加工咖啡豆”适用于胶质仍然粘在干种皮上的方法。

3.7

淡味咖啡豆 **mild coffee**

洗净的小粒种咖啡豆。

3.8

**干法加工咖啡豆 dry-processed coffee**

采用干法加工方法生产的生咖啡。

参阅：干法加工（8.2）。

注：也用术语“天然咖啡”指该产品。

3.9

**抛光咖啡豆 polished coffee**

采用机械操作除去银皮，使咖啡豆具有光泽和较好外观的生咖啡。

3.10

**洗净咖啡豆 washed and cleaned coffee**

在有水的情况下采用机械方法除去银皮的干法加工生咖啡。

3.11

**筛余 triage residue; screenings**

筛选分级时筛出的外来杂质和来源于咖啡果的其他杂质以及有缺陷的咖啡豆。

3.12

**焙炒咖啡豆 roasted coffee**

生咖啡经焙炒所得的产品。

3.13

**咖啡粉 ground coffee; R&G coffee**

焙炒咖啡豆磨碎后的产品。

3.14

**咖啡提取液 coffee extract**

采用物理方法，以水为唯一载体从焙炒咖啡粉中提取的产品。

3.15

**速溶咖啡 instant coffee; soluble coffee; dried coffee extract**

采用物理方法，以水为唯一载体从焙炒咖啡粉中提取的干的水溶性产品。

3.15.1

**喷雾干燥速溶咖啡 spray-dried instant coffee**

将咖啡萃取液用喷雾法喷入热空气中，使水分蒸发而形成干的颗粒状速溶咖啡。

3.15.2

**二次造粒速溶咖啡 agglomerated instant coffee**

将经喷雾干燥的速溶咖啡颗粒再次融合在一起而形成较大的颗粒所得的速溶咖啡。

3.15.3

**冻干速溶咖啡 freeze-dried instant coffee; freeze-dried coffee extract; freeze-dried coffee; freeze-dried soluble coffee**

将咖啡萃取液冷冻，然后通过升华而将冰除去后所得的速溶咖啡。

注：法语中，用术语“lyophilisé”来指冻干咖啡。

3.16

**脱咖啡因咖啡 decaffeinated coffee**

已抽提过咖啡因的咖啡。

注：某些国家的法规中规定了残留咖啡因的最大值即脱咖啡因的最低程度。

3.17

**咖啡饮料 coffee brew**

将焙炒咖啡粉用水处理或者将水加入咖啡萃取液或速溶咖啡中所得的饮料。

4 咖啡鲜果

4.1

**咖啡鲜果 coffee cherry**

新鲜完整的咖啡树果实。

4.2

**果皮 pulp**

咖啡鲜果的外果皮和中果皮。

注：在脱皮和发酵的过程中果皮被除去。参阅：脱果皮（8.3.1）。

4.3

**种皮 parchment**

咖啡果的内果皮。

4.4

**咖啡鲜豆 bean; fresh bean**

咖啡果的种仁。

注：每个咖啡果通常有两颗咖啡豆。

5 咖啡干果

5.1

**干果 dried coffee cherry; coco**

咖啡树的干咖啡果，由外果皮和一粒或多粒豆组成。

5.2

**咖啡壳 husk; dried cherry pulp**

干果的外果皮总称。

5.3

**带种皮咖啡豆 bean in parchment**

带种皮（内果皮）的咖啡豆。

5.4

**干种皮 hull; dried parchment**

咖啡果的干内果皮。

注：法语中通常只使用术语“parche”。

5.5

**银皮 silverskin; dried testa; dried seed perisperm**

咖啡豆的表皮。

注：银皮外观通常呈银色或铜色。

5.6

**咖啡豆 coffee bean**

干的咖啡种仁。

## 6 生咖啡

### 6.1 几何特征

#### 6.1.1

**咖啡豆直径** bean diameter

咖啡豆能通过的最小圆孔的直径。

注1: 本术语通常指用于将豆进行大小分级所用的筛孔。

注2: 本定义也适用于圆豆(6.1.3)的分级。

#### 6.1.2

**扁平豆** flat bean

具有一个明显扁平面的咖啡豆。

#### 6.1.3

**圆豆** peaberry bean; caracolito

由咖啡果中单粒种子发育而成的近似卵形的咖啡豆。

#### 6.1.4

**大象豆** elephant bean; elephant

由假多胚现象导致的咖啡豆集合体。通常由两粒咖啡豆、有时由几粒咖啡豆集合组成。

参阅:耳形豆 ear bean (6.4.3)

### 6.2 杂质

#### 6.2.1

**杂质** foreign matter

不是咖啡果原有的物质。

#### 6.2.2

**石子** stone

任何大小的石头。

#### 6.2.3

**细枝** stick

任何大小的细枝。

#### 6.2.4

**土块** clod

由土粒团聚而成的团粒。

#### 6.2.5

**金属杂质** metallic matter

任何大小的金属粒子。

注: 咖啡干燥后这些粒子可出现在干燥区域和(或)由与咖啡接触的工业设备剥蚀后产生。

#### 6.2.6

**动物杂质** animal matter

由来自动物的杂质如死虫、虫的碎片和尸体、动物的粪便和尿液等组成的任何大小的粒子。

注: 咖啡干燥后这些粒子可出现在干燥区域。

6.2.7

**其他杂质 other foreign matter**

除石子、细枝、土块、金属类、动物类以外的非咖啡类物质。

例如：烟头，塑料粒子，包装袋粒子，线，玻璃，矿物粒子以及其他豆类如玉米和小麦等的粒子。

6.3 来自咖啡果的缺陷

6.3.1

**干果 dried cherry**

咖啡树的干咖啡果(豆荚)，由外果皮和一粒或多粒豆组成。

6.3.2

**果壳碎片 husk fragment**

干外果皮(咖啡壳)的碎片。

6.3.3

**带种皮咖啡豆 bean in parchment**

带种皮(内果皮)的咖啡豆。

6.3.4

**种皮碎片 piece of parchment**

干种皮(内果皮)的碎片。

6.4 形状不规则的咖啡豆

6.4.1

**畸形豆 malformed bean**

外形不正常的咖啡豆，能明显地与正常咖啡豆区别开来。

6.4.2

**贝壳豆 shell bean; shell**

带凹面的畸形豆，形似贝壳。

注：贝壳豆通常与耳形豆(6.4.3)一起出现。两者均由大象豆(6.1.4)的分裂产生。

6.4.3

**耳形豆 ear bean; shell core**

带有特殊褶皱的畸形豆，能明显地与正常咖啡区别开来。

注：耳形豆通常与贝壳豆(6.4.2)一起出现。两者均由大象豆(6.1.4)的分裂产生。

6.4.4

**豆碎 bean fragment**

体积少于半粒咖啡豆的咖啡豆碎片。

6.4.5

**破豆 broken bean**

体积大于或等于半粒咖啡豆的咖啡豆碎片。

6.4.6

**机损豆 pulper-nipped bean; pulper-cut bean**

脱皮时被切伤或擦伤的湿法加工豆，通常带有褐色或黑色的伤痕。

6.4.7

**虫蛀豆 insect-damaged bean**

内部或外部受昆虫蛀蚀的咖啡豆。

注：当咖啡豆是受咖啡果小蠹虫(*Hypothenemus hampei* Ferr)蛀蚀时，法语用术语“fève scolytée”或“broca”来指虫蛀豆。

6.4.8

**有虫咖啡豆 insect-infested bean**

藏有处于任何发育阶段的昆虫的咖啡豆。

6.4.9

**有活虫咖啡豆 live-insect-infested bean**

藏有处于任何发育阶段的活昆虫的咖啡豆。

6.4.10

**有死虫咖啡豆 dead-insect-infested bean**

含有死昆虫或其碎片的咖啡豆。

6.5 外观不正常的咖啡豆

6.5.1

**黑色豆 black bean**

其外表面和内部(胚乳)有一半以上为黑色的咖啡豆。

6.5.2

**半黑豆 partly black bean**

其外表面和内部(胚乳)的黑色部分少于或等于一半的咖啡豆。

注：通常使用“半黑豆 semi-black bean”这一术语。

6.5.3

**黑生豆 black-green bean**

其表面通常起皱、呈墨绿几近黑色且具有光泽性银皮的未成熟咖啡豆。

6.5.4

**未熟豆 immature bean; quaker bean**

表面通常起皱的未成熟咖啡豆。

注1：这种豆的银皮呈淡绿色或铜绿色。其细胞壁和内部结构还未完全发育。

注2：焙炒后，未成熟豆呈现出来的褐色比正常成熟的咖啡豆要浅。

6.5.5

**棕色豆 brown bean; ardido**

这种咖啡豆外表呈现出一系列的颜色，例如浅红棕色、棕黑色、黄绿色至深红棕色，而其内部(胚乳)则呈褐色。

注1：在焙炒和冲泡时，这样的咖啡豆会产生一种难闻酸味(恶臭)。

注2：不要将这种豆与银皮豆(6.5.6)相混淆；因为银皮豆在轻轻刮伤其表面时，会露出正常的内部绿颜色，并且在冲泡时不产生异味。

6.5.6

**银皮豆 foxy silverskin bean; melado**

其银皮(外胚乳)的颜色为杏黄色至深红棕色的咖啡豆。

注1：除去银皮后，在裸豆上没有残留异常的阴影。

注2：不要将这种豆与棕色豆(6.5.5)相混淆。

6.5.7

**褐色豆 dark brown bean**

由于咖啡果在未成熟时受斑椿象(*Antestia*)蛀蚀或因枯萎病所致，使其外观皱折而颜色完全为褐色的咖啡豆。

注：这一缺陷也可因果实过熟和脱果皮不当引起。

6.5.8

**蜡质豆 waxy bean**

具有半透明蜡状外观的咖啡豆,其颜色由黄绿色至深红棕色。

注:这种豆的细胞和表面呈腐烂的纤维状。

6.5.9

**琥珀豆 amber bean**

半透明咖啡豆,通常呈黄色,由于泥土的营养不足引起。

6.5.10

**白色豆 white bean**

呈现浅白至乳白颜色的咖啡豆,有时稍带杂色。

注:本缺陷也可由干燥后回潮引起。

6.5.11

**花斑豆 blotchy bean; spotted bean**

呈现出不规则的绿色、白色或有时为黄色色斑的咖啡豆。

6.5.12

**干瘪豆 withered bean**

轻而起皱的咖啡豆。

6.5.13

**海绵豆 spongy bean**

坚实度与木栓相似的咖啡豆,通常稍带白色。

注:可用手指甲将其组织压下成凹痕。

6.5.14

**轻质豆 white low-density bean; floater bean**

呈白色而且极轻的咖啡豆,其密度远低于正常豆。

6.5.15

**发霉豆 mouldy bean**

长霉或具有肉眼可见的霉迹的咖啡豆。

6.6 变味咖啡

6.6.1

**酸咖啡豆 sour bean; fermented bean**

由于过度发酵导致变质的咖啡豆,内部(胚乳)呈浅棕色至茶褐色,外表为蜡质状,在焙炒和冲泡时产生酸味。

6.6.2

**臭咖啡豆 stinker bean**

在刚切开时发出非常难闻的气味的咖啡豆,用这种豆制成的咖啡在冲泡好后也会发出极难闻的与鱼发酵、变酸或腐烂后相似的味道。

注:这种豆可呈浅棕色或稍带棕色,偶尔呈现蜡质状外观,甚至呈现正常的外观。

6.6.3

**脏咖啡豆 dirty bean; untidy bean**

这种咖啡豆使冲泡好的咖啡具有使人厌恶的霉味、臭味、脏味、泥味、木味、里约味、酚味以及类似麻袋的气味。

## 7 焙炒咖啡

### 7.1

#### 炭化豆 carbonized bean

焙炒过度的咖啡豆,其质地与木炭相似,用手指的压力就可容易地将其压成细粒。

### 7.2

#### 花斑豆 blotchy bean; spotted bean

呈现出不规则色斑的焙炒咖啡豆。

### 7.3

#### 浅色豆 pale bean

颜色比其他的焙炒豆要浅得多的焙炒咖啡豆。

### 7.4

#### 恶臭豆 vile-smelling bean

这种焙炒咖啡豆散发出令人作呕的气味,通常由臭咖啡豆(6.6.2)或酸咖啡豆(6.6.1)焙炒而成。

## 8 加工

### 8.1

#### 分选 selection

除去杂质(如石子、细枝和树叶等)及根据大小、密度和成熟度对咖啡鲜果进行分类的工艺操作。

### 8.2

#### 干法加工 dry process

在太阳下或用干燥机对咖啡鲜果进行干燥以获得咖啡干果(3.3)的处理方法。

注:本操作完成后,通常是用机械方法除去咖啡壳(干果皮)以制得“天然咖啡”(3.8)。

#### 8.2.1

#### 咖啡鲜果干燥 drying of cherry coffee

用来降低咖啡鲜果水分含量的工艺操作,使之利于脱壳和良好地保存。

#### 8.2.2

#### 脱果壳 dehusking

采用机械方法除去干咖啡果的壳(干果皮)。

### 8.3

#### 湿法加工 wet process

在水的存在下,先用机械方法除去咖啡鲜果外果皮和大部分中果皮,然后用下列方法之一制得带种皮咖啡豆的工艺操作:

采用发酵或其他方法除去胶质(中果皮),接着通过清洗制得带种皮咖啡豆;

注:除去胶质后,带种皮咖啡豆通常要进行干燥和脱种壳,以制得“湿法加工咖啡豆”(见3.6)。

或者直接对带胶质的咖啡豆进行干燥,然后脱种壳制得“半湿法加工咖啡豆”。

#### 8.3.1

#### 脱果皮 pulping

湿法加工中使用机械方法将外果皮和尽可能多的中果皮(胶质)除去的工艺操作。

注:一部分的胶质(中果皮)通常仍然会粘附于种皮(内果皮)上。

8.3.2

**发酵脱胶 fermentation process**

将粘附在种皮上的胶质(中果皮)分解,便于水洗清除的工艺操作。

注:发酵脱胶可用通过摩擦力除去胶质的机械脱胶装置代替。

8.3.3

**清洗 washing**

用水将所有残留在种皮表面的胶质(中果皮)除去的工艺操作。

8.3.4

**带种皮咖啡豆的干燥 drying of parchment coffee**

利用阳光或烘干机械产生的热能使带种皮咖啡豆逐渐失水,最终达到标准含水量的工艺操作。

8.3.5

**脱种壳 hulling**

将带种皮咖啡豆的干种皮(种壳)除去以制得生咖啡的工艺操作。

8.4

**抛光 polishing**

通过机械方法将残留银皮(外胚乳)从生咖啡中除去的工艺操作。

注:可以在使生咖啡回潮后再进行抛光。

8.5

**筛选分级 sorting**

该工艺操作是通过筛子将杂质、咖啡豆碎片及有缺陷的咖啡豆从生咖啡中除去,以便对咖啡豆进行分级。

8.6

**焙炒 roasting**

通过热处理使生咖啡豆在结构和组成上产生根本的化学和物理变化,导致咖啡豆颜色变暗(变黑)并发出焙炒咖啡豆特有的香味的工艺操作。

8.7

**磨粉 grinding**

将焙炒咖啡豆磨碎成咖啡粉的机械操作。

参 考 文 献

- [1] NY/T 1519—2007 生咖啡 缺陷参考图(ISO 10470:2004,IDT)
- [2] ISO 6668:1991 生咖啡 感官分析用样品的制备(Green coffee—Preparation of samples for use in sensory analysis)

## 中文索引

## A

阿拉巴斯塔咖啡····· 2.2.5  
 阿拉伯种咖啡····· 2.2.1  
 埃塞尔萨种咖啡····· 2.2.4

## B

白色豆····· 6.5.10  
 半黑豆····· 6.5.2  
 焙炒····· 8.6  
 焙炒咖啡豆····· 3.12  
 贝壳豆····· 6.4.2  
 扁平豆····· 6.1.2

## C

虫蛀豆····· 6.4.7  
 臭咖啡豆····· 6.6.2

## D

大粒种咖啡····· 2.2.3  
 大象豆····· 6.1.4  
 带种皮咖啡豆····· 3.4;5.3;6.3.3  
 带种皮咖啡豆的干燥····· 8.3.4  
 淡味咖啡豆····· 3.7  
 冻干速溶咖啡····· 3.15.3  
 动物杂质····· 6.2.6  
 豆碎····· 6.4.4

## E

恶臭豆····· 7.4  
 二次造粒速溶咖啡····· 3.15.2  
 耳形豆····· 6.4.3

## F

发霉豆····· 6.5.15  
 发酵脱胶····· 8.3.2  
 分选····· 8.1

## G

干瘪豆····· 6.5.12

干法加工····· 8.2  
 干法加工咖啡豆····· 3.8  
 干果····· 3.3;5.1;6.3.1  
 干种皮····· 5.4  
 高种咖啡····· 2.2.4  
 果壳碎片····· 6.3.2  
 果皮····· 4.2

## H

海绵豆····· 6.5.13  
 褐色豆····· 6.5.7  
 黑色豆····· 6.5.1  
 黑生豆····· 6.5.3  
 琥珀豆····· 6.5.9  
 花斑豆····· 6.5.11;7.2

## J

机损豆····· 6.4.6  
 畸形豆····· 6.4.1  
 金属杂质····· 6.2.5

## K

咖啡····· 2.1  
 咖啡豆····· 5.6  
 咖啡豆直径····· 6.1.1  
 咖啡粉····· 3.13  
 咖啡果····· 3.1  
 咖啡壳····· 5.2  
 咖啡提取液····· 3.14  
 咖啡鲜豆····· 4.4  
 咖啡鲜果····· 3.2;4.1  
 咖啡鲜果干燥····· 8.2.1  
 咖啡饮料····· 3.17

## L

蜡质豆····· 6.5.8  
 利比里亚种咖啡····· 2.2.3  
 罗巴斯塔种咖啡····· 2.2.2

|                      |  |                    |
|----------------------|--|--------------------|
| <b>M</b>             |  | 脱果壳····· 8.2.2     |
| 磨粉····· 8.7          |  | 脱果皮····· 8.3.1     |
| <b>P</b>             |  | 脱咖啡因咖啡····· 3.16   |
| 抛光····· 8.4          |  | 脱种壳····· 8.3.5     |
| 抛光咖啡豆····· 3.9       |  | <b>W</b>           |
| 喷雾干燥速溶咖啡····· 3.15.1 |  | 未熟豆····· 6.5.4     |
| 破豆····· 6.4.5        |  | <b>X</b>           |
| <b>Q</b>             |  | 洗净咖啡豆····· 3.10    |
| 其他杂质····· 6.2.7      |  | 细枝····· 6.2.3      |
| 浅色豆····· 7.3         |  | 小粒种咖啡····· 2.2.1   |
| 清洗····· 8.3.3        |  | <b>Y</b>           |
| 轻质豆····· 6.5.14      |  | 银皮····· 5.5        |
| <b>S</b>             |  | 银皮豆····· 6.5.6     |
| 筛选分级····· 8.5        |  | 有虫咖啡豆····· 6.4.8   |
| 筛余····· 3.11         |  | 有活虫咖啡豆····· 6.4.9  |
| 生咖啡····· 3.5         |  | 有死虫咖啡豆····· 6.4.10 |
| 湿法加工····· 8.3        |  | 圆豆····· 6.1.3      |
| 湿法加工咖啡豆····· 3.6     |  | <b>Z</b>           |
| 石子····· 6.2.2        |  | 杂质····· 6.2.1      |
| 速溶咖啡····· 3.15       |  | 脏咖啡豆····· 6.6.3    |
| 酸咖啡豆····· 6.6.1      |  | 正常咖啡····· 2.2      |
| <b>T</b>             |  | 中粒种咖啡····· 2.2.2   |
| 炭化豆····· 7.1         |  | 种皮····· 4.3        |
| 土块····· 6.2.4        |  | 种皮碎片····· 6.3.4    |
|                      |  | 棕色豆····· 6.5.5     |

## 英文索引

### A

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| agglomerated instant coffee ..... | 3. 15. 2 |
| amber bean .....                  | 6. 5. 9  |
| animal matter .....               | 6. 2. 6  |
| arabica coffee .....              | 2. 2. 1  |
| arabusta coffee .....             | 2. 2. 5  |
| ardido .....                      | 6. 5. 5  |

### B

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| bean .....              | 4. 4           |
| bean diameter .....     | 6. 1. 1        |
| bean fragment .....     | 6. 4. 4        |
| bean in parchment ..... | 5. 3; 6. 3. 3  |
| black bean .....        | 6. 5. 1        |
| black-green bean .....  | 6. 5. 3        |
| blotchy bean .....      | 6. 5. 11; 7. 2 |
| broken bean .....       | 6. 4. 5        |
| brown bean .....        | 6. 5. 5        |

### C

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| caracolito .....          | 6. 1. 3 |
| carbonized bean .....     | 7. 1    |
| cherry coffee .....       | 3. 2    |
| clod .....                | 6. 2. 4 |
| coco .....                | 5. 1    |
| coffee .....              | 2. 1    |
| coffee bean .....         | 5. 6    |
| coffee brew .....         | 3. 17   |
| coffee cherries .....     | 3. 1    |
| coffee cherry .....       | 4. 1    |
| coffee extract .....      | 3. 14   |
| coffee in parchment ..... | 3. 4    |
| coffee in pod .....       | 3. 3    |

### D

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| dark brown bean .....           | 6. 5. 7  |
| dead-insect-infested bean ..... | 6. 4. 10 |
| decaffeinated coffee .....      | 3. 16    |
| dehusking .....                 | 8. 2. 2  |

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| dirty bean .....                 | 6.6.3 |
| dried cherry .....               | 6.3.1 |
| dried cherry pulp .....          | 5.2   |
| dried coffee cherry .....        | 5.1   |
| dried coffee extract .....       | 3.15  |
| dried parchment .....            | 5.4   |
| dried seed perisperm .....       | 5.5   |
| dried testa .....                | 5.5   |
| dry process .....                | 8.2   |
| drying of cherry coffee .....    | 8.2.1 |
| drying of parchment coffee ..... | 8.3.4 |
| dry-processed coffee .....       | 3.8   |

## E

|                      |       |
|----------------------|-------|
| ear bean .....       | 6.4.3 |
| elephant .....       | 6.1.4 |
| elephant bean .....  | 6.1.4 |
| excelsa coffee ..... | 2.2.4 |

## F

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| fermentation process .....        | 8.3.2  |
| fermented bean .....              | 6.6.1  |
| flat bean .....                   | 6.1.2  |
| floater bean .....                | 6.5.14 |
| foreign matter .....              | 6.2.1  |
| foxy silverskin bean .....        | 6.5.6  |
| freeze-dried coffee .....         | 3.15.3 |
| freeze-dried coffee extract ..... | 3.15.3 |
| freeze-dried instant coffee ..... | 3.15.3 |
| freeze-dried soluble coffee ..... | 3.15.3 |
| fresh bean .....                  | 4.4    |

## G

|                     |      |
|---------------------|------|
| green coffee .....  | 3.5  |
| grinding .....      | 8.7  |
| ground coffee ..... | 3.13 |

## H

|                     |       |
|---------------------|-------|
| hull .....          | 5.4   |
| hulling .....       | 8.3.5 |
| husk .....          | 5.2   |
| husk coffee .....   | 3.3   |
| husk fragment ..... | 6.3.2 |

## I

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| immature bean .....        | 6. 5. 4 |
| insect-damaged bean .....  | 6. 4. 7 |
| insect-infested bean ..... | 6. 4. 8 |
| instant coffee .....       | 3. 15   |

## L

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| liberica coffee .....           | 2. 2. 3 |
| live-insect-infested bean ..... | 6. 4. 9 |

## M

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| malformed bean .....  | 6. 4. 1  |
| melado .....          | 6. 5. 6  |
| metallic matter ..... | 6. 2. 5  |
| mild coffee .....     | 3. 7     |
| mouldy bean .....     | 6. 5. 15 |

## N

|                     |      |
|---------------------|------|
| normal coffee ..... | 2. 2 |
|---------------------|------|

## O

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| other foreign matter ..... | 6. 2. 7 |
|----------------------------|---------|

## P

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| pale bean .....          | 7. 3    |
| parchment .....          | 4. 3    |
| parchment coffee .....   | 3. 4    |
| partly black bean .....  | 6. 5. 2 |
| peaberry bean .....      | 6. 1. 3 |
| piece of parchment ..... | 6. 3. 4 |
| polished coffee .....    | 3. 9    |
| polishing .....          | 8. 4    |
| pulp .....               | 4. 2    |
| pulper-cut bean .....    | 6. 4. 6 |
| pulper-nipped bean ..... | 6. 4. 6 |
| pulping .....            | 8. 3. 1 |

## Q

|                   |         |
|-------------------|---------|
| quaker bean ..... | 6. 5. 4 |
|-------------------|---------|

## R

|                  |       |
|------------------|-------|
| R&G coffee ..... | 3. 13 |
|------------------|-------|

|                      |       |
|----------------------|-------|
| raw coffee .....     | 3.5   |
| roasted coffee ..... | 3.12  |
| roasting .....       | 8.6   |
| robusta coffee ..... | 2.2.2 |

## S

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| screenings .....                 | 3.11       |
| selection .....                  | 8.1        |
| shell .....                      | 6.4.2      |
| shell bean .....                 | 6.4.2      |
| shell core .....                 | 6.4.3      |
| silverskin .....                 | 5.5        |
| soluble coffee .....             | 3.15       |
| sorting .....                    | 8.5        |
| sour bean .....                  | 6.6.1      |
| spongy bean .....                | 6.5.13     |
| spotted bean .....               | 6.5.11;7.2 |
| spray-dried instant coffee ..... | 3.15.1     |
| stick .....                      | 6.2.3      |
| stinker bean .....               | 6.6.2      |
| stone .....                      | 6.2.2      |

## T

|                      |      |
|----------------------|------|
| triage residue ..... | 3.11 |
|----------------------|------|

## U

|                   |       |
|-------------------|-------|
| untidy bean ..... | 6.6.3 |
|-------------------|-------|

## V

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| vile-smelling bean ..... | 7.4 |
|--------------------------|-----|

## W

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| washed and cleaned coffee ..... | 3.10   |
| washing .....                   | 8.3.3  |
| waxy bean .....                 | 6.5.8  |
| wet process .....               | 8.3    |
| wet-processed coffee .....      | 3.6    |
| white bean .....                | 6.5.10 |
| white low-density bean .....    | 6.5.14 |
| withered bean .....             | 6.5.12 |

---