



Part 3

咖啡概述

Coffee Overview

咖啡簡介

About Coffee

- 英名：coffee
- 分類：茜草科（Rubiaceae）、咖啡屬（*Coffea* spp.）。
- 原產地：非洲。
- 型態：多年生常綠灌木。
 - (1) 樹型：樹高3-7公尺，枝幹對生，可分結果枝、生長枝（圖10）。
 - (2) 根：根系發達，有主根。
 - (3) 葉：單葉對生，呈長橢圓型，葉色濃綠，有光澤，長約10-15公分，寬約6公分（圖11）。
 - (4) 花：白色，10-20朵簇生於側枝葉腋，開花時直徑約3公分，具香氣，花瓣5片，具雄蕊5枚、雌蕊1枚，柱頭分裂為二，授粉後3-4天萎凋（圖12）。
 - (5) 果實：綠色（圖13），成熟後轉為紅色（圖14），由外到內，可分為果皮、果肉、內果皮、銀皮、種子（咖啡豆）所形成。果肉薄，具水分帶甜味，內含二粒半圓型種子（圖15），長約8.5~12.5公釐。
- 栽培：咖啡以果實直接在苗圃裡播種，40~60天左右發芽，約半年後，苗木成長約至40公分，移植至本田定植，通常在第3年可開始收成。



圖片
解說

植株型態



葉



花



果實



成熟果實



種子

咖啡的品種

Coffee Varieties

全世界現今咖啡約有100多種，人工栽培用於製作咖啡的只有25種，主要分為三個原種系統。

小粒種



阿拉比卡種 *Coffea arabica* L.

又稱阿拉伯咖啡。原產東非衣索比亞南部之阿比西尼亞高原。主要生長在陽光溫和、氣候涼爽之高地（600公尺以上）。果實較小，果皮較厚，果肉甜，咖啡鹼含量較低，香味良好，風味及品質最佳。為主要栽培品種，種植面積最大，占世界總產量70%以上，主要產地在巴西、哥倫比亞，亦為臺灣最早引進之咖啡品種。

中粒種



羅布斯塔咖啡 *Coffea canephora* var. *robusta*

又稱剛果咖啡。為卡尼布拉種之變種，原產於西非剛果熱帶雨林。主要栽培在濕熱地區，其特性為成長迅速、產量高、抗病蟲害。果實成熟時為紅紫色，咖啡鹼含量較高，缺乏香氣，苦味強，酸味不足，主要作為即溶咖啡或冰咖啡材料。占世界總產量約20%以上，主要產區在東南亞、印度、非洲。

大粒種



利比亞咖啡 *Coffea liberica*

原產於西非利比亞，果實大，長圓形，成熟時為朱紅色，咖啡鹼含量中等，香味不佳，苦味強，品質和產量都低。產區分佈於利比亞、馬來西亞、印度、印尼，除少數生產國自己消費外，只有歐洲人飲用。

咖啡的栽培環境

Cultivation environment

咖啡屬熱帶作物，因生理特性關係，咖啡的生長區域主要是在南北回歸線之間（南、北緯25度）的熱帶、亞熱帶地區，這一區域擁有適合栽培咖啡的氣候及土壤，因此被稱為咖啡帶（圖16），緯度偏高則不適宜種植。南美洲產量約佔全世界60%，其次是亞洲。其適合環境因子說明如下：



溫度

為咖啡栽培主要限制因子，以16~28℃之間為宜，平均年溫20℃上下，不降霜地區尤佳；若30℃以上的持續高溫會造成光合作用降低及葉片傷害。



雨量

年降雨量在1,500~2,500公釐間。



日照

咖啡對日照要求不高，太強的陽光直射對咖啡生長不利，性喜涼爽通風的樹蔭下生長。



土壤

對土壤要求不高，栽培土質以富含有機質壤土及火山岩土壤，排水良好，酸鹼（pH）值5.0~6.2微偏酸最適宜。



地形

高海拔地區栽培出的咖啡豆品質較低海拔為佳，原因是早晚溫差大及易起雲霧，可以緩和熱帶地區強烈日照，讓果實充分發育成熟，其咖啡香味、酸味、濃度都佳。高品質的阿拉比卡種一般栽培在海拔1,000~2,000公尺高地，尤其在中南美洲，咖啡豆的品質等級取決於栽培海拔的高度。



咖啡的生長區域主要是在南北回歸線之間(南、北緯25度)，稱為咖啡帶。

※資料來源：維基百科，自由的百科全書