

## ۵

### آماده‌سازی و ثبات



#### نتایج باثبات

دست یافتن به برشته‌کاری باثبات با فناوری امروزی ناممکن است. حتی اگر دمای محیط برشته‌کاری و دمای دانه سبز قهوه را کنترل کنید، پروتکل میان‌نوبتی<sup>۱</sup> را اجرا کنید و بهینه‌ترین تجهیزات ثبت اطلاعات را نیز به کار ببرید، شما همچنان نمی‌توانید به طور ایدئال برشته‌کاریتان را تکرار کنید. به عنوان یک صنعت، ما حتی نزدیک

1. *between-batch protocol*

به نقطه‌ای نیستیم که بهترین برشته‌کاران هم بتوانند برشته‌کاریشان را به گونه‌ای تکرار کنند که قهوه‌آزمای حرفه‌ای را چند بار فریب دهند.

وقتی مردم از من سؤال می‌کنند که قهوه‌شان را از کجا بخرند، بی‌ثباتی اولین دلیلی است که من را در معرفی هر جایی دچار تردید می‌کند. حتی بهترین برشته‌کارانی که می‌شناسم هم تکرار بهترین برشته‌کاریشان برایشان دشوار است.



در حالی که برخی از بی‌ثباتی‌های برشته‌کاری به دلیل عواملی است که کنترل کردنشان سخت است، اما شما هر چه متغیرهای بیش‌تری را بتوانید کنترل یا حذف کنید، برشته‌کاری‌های تکرارپذیرتری می‌توانید داشته باشید.

### دمای دانه سبز قهوه

شاید بتوان گفت ثابت نگه داشتن دمای دانه سبز قهوه آسان‌ترین راه برای بهبود تکرارپذیری برشته‌کاری است. استفاده از دانه سبز قهوه با دمای یکسان در هر نوبت تولید، نتیجه برشته‌کاری را تا حد بسیار زیادی باثبات می‌کند. در واقع اگر دمای دانه سبز قهوه در روزهای مختلف حتی مقدار کمی تغییر کند، تکرار برشته‌کاری ناممکن خواهد بود. اگرچه ممکن است منحنی‌های نمودار کراپستر در دفعات مختلف یکسان