

コーヒー豆の美味しい期間は意外に短く、焙煎後に速やかに豆のまま冷凍したとしても、味は1ヶ月から長く見積もっても2ヶ月程度です。香りの拡散と消失はもっと早くて僅かに3週間ほどと思われます。

粉に挽いてしまうと、味および香りともに急激に失われてしまいます。豆と比べて表面積が数百倍にも増えるのが主要因です。

	豆のまま	粉に挽く
冷凍庫 -30℃ ~-10℃	◎ 長期の保存に適する 夏季は冷凍庫から出し入れする際に吸湿しやすいので注意する。 2ヶ月間程度が美味しい限度。  ドライアイスや液体窒素、液体ヘリウムで冷却してやると超長期の保存に適するようですが、一般的ではない。	○ 短期~中期の保存と割り切る 香りの消失は止めようが無く、味に関しても割合に早く薄くなりがち。  2週間くらいが限度か？
冷蔵庫 ±0℃ ~+5℃	○~◎ 中期の保存に適する 出し入れが頻繁であっても吸湿しにくく、場合によっては冷凍庫よりも良い。 特に、消費が早い場合は適！！  3週間~1ヶ月間位は美味しい。	△~○ 短期の保存にしか適さない 味・香りともに失われるのが早く、美味しい期間は意外なほど短い。  1週間くらいまでと思われます。
冬季室内 +10℃ ~+20℃	△ 短期の保存にしか適さない 日の当たらない食器棚などで保存しても、暖房をすればすぐに20℃以上になり油脂の浮き出しも表れます。  銘柄にもよりますが、1週間~2週間位までが美味しい限度でしょうか。	× 保存場所として適していない 粉にして周辺温度が上がると、一気に香りが拡散し、味も薄くなる一方です。  2日間~4日間位が限度でしょうか
夏季室内 +25℃ ~+30℃	× 保存場所として適していない 油脂の浮き出しが激しく、日陰であっても周辺温度は高く、美味しい期間は極端に短くなります。  2日間~4日間位。	× 保存場所として全く適していない 粉の状態で高温にさらされると、辺り一面に香りを撒き散らします。香りが一気に拡散され、味も急激に薄まります。缶・瓶や袋でおおっても品質劣化を止める事は不可能。当日か、せいぜい次の日まで。

**※ 基本的には、豆のまま冷凍保存するのが最も長持ちする方法です。※**

真空パックや窒素ガス封入、或いは高気密性の容器で被っても、常温で保管すれば品質は短期間で劣化してしまいます。

また、特殊なコーティング材を豆の表面に塗布する方法などがありますが、一般的ではありません。