

ข้อมูลเกษตรรายสินค้า กาแฟจังหวัดสงขลา ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗



เอกสารฉบับที่ ๒/๒๕๖๗
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา

คำนำ

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา จัดทำเอกสารข้อมูล “กาแฟจังหวัดสงขลา” ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องด้านกาแฟจังหวัดสงขลา ประกอบด้วย ยุทธศาสตร์และนโยบาย สถานการณ์การผลิตกาแฟจังหวัดสงขลา ต้นทุนการผลิต ช่องทางการตลาด ราคาขาย ปัญหาอุปสรรคข้อเสนอแนะลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ลักษณะพันธุ์ ลักษณะทางกายภาพ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา ขอขอบคุณหน่วยงานต่าง ๆ ที่ให้ความอนุเคราะห์ ข้อมูลดังกล่าวไว้ ณ โอกาสนี้ พร้อมทั้งยินดีรับฟังข้อคิดเห็นต่างๆ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงการจัดทำ เอกสารให้ดียิ่งขึ้น

คณะผู้จัดทำ

มีนาคม ๒๕๖๗

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ส่วนที่ ๑ ยุทธศาสตร์ นโยบาย และสถานการณ์การผลิต	
๑.๑ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐)	๑
๑.๒ ยุทธศาสตร์กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๗๙)	๕
๑.๓ นโยบายกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ด้าน “การตลาดนำการผลิต”	๖
๑.๔ แผนปฏิบัติการราชการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ระยะ ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐)	๖
๑.๕ แผนพัฒนาจังหวัดสงขลา (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ฉบับทบทวน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗	๗
๑.๖ แผนปฏิบัติการพืชมงคลแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๕ - ๒๕๗๔	๘
๑.๗ สถานการณ์การผลิตกาแฟของโลก	๙
๑.๘ สถานการณ์การผลิตกาแฟของประเทศไทยและภาคใต้ ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๕	๑๐
ส่วนที่ ๒ ข้อมูลการปลูกกาแฟจังหวัดสงขลา	
๒.๑ พื้นที่ปลูก ปริมาณการผลิต และจำนวนเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ	๑๑
๒.๒ กระบวนการการผลิตกาแฟโรบัสต้าสายย่อย	๑๒
๒.๓ การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ	๑๒
๒.๔ ต้นทุนการผลิต	๑๓
๒.๕ กลุ่มผู้ผลิตกาแฟจังหวัดสงขลา	๑๔
๒.๖ ข้อมูลแปลงใหญ่กาแฟจังหวัดสงขลา	๑๔
๒.๗ ข้อมูลการปลูกกาแฟที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP	๑๕
๒.๘ ช่องทางการตลาด	๑๙
๒.๙ ราคา	๒๐
๒.๑๐ การแปรรูปกาแฟโรบัสต้าสายย่อย	๒๓
๒.๑๑ สรรพคุณของกาแฟ	๒๔
๒.๑๒ ประโยชน์ของกาแฟ	๒๖
ส่วนที่ ๓ การวิเคราะห์ศักยภาพภายในและภายนอก	
๓.๑ การวิเคราะห์ SWOT กาแฟของจังหวัดสงขลา	๒๘
๓.๒ แผนการขับเคลื่อนของเกษตรกรในพื้นที่และการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ	๒๙
๓.๓ ข้อเสนอแนะ	๓๑

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ส่วนที่ ๔ ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	
๔.๑ ลักษณะพันธุ์	๓๓
๔.๒ ลักษณะทางกายภาพ	๓๔
๔.๓ ลักษณะดิน	๓๖
๔.๔ อุณหภูมิ	๓๖
๔.๕ ปริมาณน้ำฝน	๓๖
๔.๖ แสงแดด	๓๖
๔.๗ การคัดเลือกเมล็ดกาแฟเพื่อทำพันธุ์	๓๗
๔.๘ การปลูก	๓๙
๔.๙ โรค แมลงและการป้องกัน	๔๒
๔.๑๐ การปฏิบัติก่อนและหลังเก็บเกี่ยว	๔๕
๔.๑๑ การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ	๔๗
๔.๑๒ มาตรฐานของเมล็ดกาแฟ	

บรรณานุกรม

ส่วนที่ ๑ ยุทธศาสตร์ นโยบาย และสถานการณ์การผลิต

๑.๑ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐)

ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) เป็นยุทธศาสตร์ชาติฉบับแรกของประเทศไทย ตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย ซึ่งจะต้องนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อให้ประเทศไทยบรรลุวิสัยทัศน์ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” ภายในช่วงเวลาดังกล่าว เพื่อความสุขของคนไทยทุกคน

วิสัยทัศน์ประเทศไทย “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนามาตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” หรือเป็นคติพจน์ประจำชาติว่า “มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” เพื่อสนองต่อต่อผลประโยชน์แห่งชาติอันได้แก่ การมีเอกราช อธิปไตย การดำรงอยู่อย่างมั่นคง และยั่งยืน ของสถาบันหลักของชาติและประชาชนจากภัยคุกคามทุกรูปแบบ การอยู่ร่วมกันในชาติอย่างสันติสุข เป็นปึกแผ่น มีความมั่นคงทางสังคมท่ามกลางพหุสังคมและการมีเกียรติและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ ความเจริญเติบโตของชาติความเป็นธรรมและความอยู่ดีมีสุขของประชาชน ความยั่งยืนของฐาน ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม ความมั่นคงทางพลังงานและอาหาร ความสามารถในการรักษา ผลประโยชน์ของชาติภายใต้การเปลี่ยนแปลงของสภาวะแวดล้อมระหว่างประเทศ และการอยู่ร่วมกัน อย่างสันติประสานสอดคล้องกันด้านความมั่นคง ในประชาคมอาเซียนและประชาคมโลกอย่างมีเกียรติและศักดิ์ศรี เพื่อให้ประเทศไทยสามารถยกระดับการพัฒนา ให้บรรลุตามวิสัยทัศน์ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนา ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” และเป้าหมายการพัฒนาประเทศข้างต้น จึงจำเป็นต้องกำหนดยุทธศาสตร์ การพัฒนาประเทศระยะยาว ที่จะทำให้ประเทศไทยมีความมั่นคงในเอกราชและอธิปไตย มีภูมิคุ้มกัน ต่อการเปลี่ยนแปลงจากปัจจัย ภายในและภายนอกประเทศในทุกมิติทุกรูปแบบและทุกระดับ ภาคเกษตรกรรม ภาคอุตสาหกรรม และ ภาคบริการของประเทศได้รับการพัฒนายกระดับไปสู่การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในการสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาโลกที่สำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจใหม่ที่จะสร้างและเพิ่มศักยภาพ ในการแข่งขันของ ประเทศ เพื่อยกระดับฐานรายได้ของประชาชนในภาพรวมและกระจายผลประโยชน์ ไปสู่ภาคส่วนต่างๆได้ อย่างเหมาะสม คนไทยได้รับการพัฒนาให้เป็นคนดีเก่ง มีวินัย คำนึงถึงผลประโยชน์ส่วนรวม และมีศักยภาพในการคิดวิเคราะห์สามารถ “รู้รับ ปรับใช้” เทคโนโลยีใหม่ได้อย่างต่อเนื่อง สามารถเข้าถึง บริการ พื้นฐาน ระบบสวัสดิการ และกระบวนการยุติธรรมได้อย่างเท่าเทียมกัน โดยไม่มีใครถูกทิ้ง ไว้ข้างหลัง การพัฒนา ประเทศในช่วงระยะเวลาของยุทธศาสตร์ชาติจะมุ่งเน้นการสร้างสมดุลระหว่าง การพัฒนาความมั่นคง เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในรูปแบบ “ประชารัฐ” โดยประกอบด้วย ๖ ยุทธศาสตร์ ได้แก่ ยุทธศาสตร์ชาติด้านความมั่นคง ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพ ทรัพยากรมนุษย์ ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาค ทางสังคม ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการปรับสมดุล และพัฒนาระบบการบริหารจัดการภาครัฐ โดยแต่ละยุทธศาสตร์มีเป้าหมาย และประเด็น การพัฒนา ดังนี้

“ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง”



ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ยุทธศาสตร์ชาติด้านความมั่นคง มีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญ คือ ประเทศชาติมั่นคงประชาชนมีความสุข เน้นการบริหารจัดการสภาวะแวดล้อมของประเทศให้มีความมั่นคงปลอดภัยเอกราชอธิปไตย และมีความสงบเรียบร้อยในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับชาติสังคม ชุมชน มุ่งเน้นการพัฒนาคน เครื่องมือ เทคโนโลยีและระบบฐานข้อมูลขนาดใหญ่ให้มีความพร้อมสามารถรับมือกับภัยคุกคาม และภัยพิบัติได้ทุกรูปแบบ และทุกระดับ ความรุนแรงควบคู่ไปกับการป้องกันและแก้ไขปัญหาด้านความมั่นคงที่มีอยู่ในปัจจุบัน และที่อาจจะเกิดขึ้นในอนาคต ใช้กลไกการแก้ไขปัญหาแบบบูรณาการ ทั้งกับส่วนราชการ ภาคเอกชน ประชาสังคม และองค์กร ที่ไม่ใช่รัฐ รวมถึงประเทศเพื่อนบ้านและมิตรประเทศทั่วโลกบนพื้นฐานของหลักธรรมาภิบาลเพื่อเอื้ออำนวยประโยชน์ต่อการดำเนินการ ของยุทธศาสตร์ชาติด้านอื่น ๆ ให้สามารถขับเคลื่อนไปได้ตามทิศทางและเป้าหมายที่กำหนด

ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน มีเป้าหมายการพัฒนาที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติบนพื้นฐานแนวคิด ๓ ประการได้แก่ (๑) “ต่อยอดอดีต” โดยมองกลับไปที่รากเหง้าทางเศรษฐกิจ อัตลักษณ์วัฒนธรรม ประเพณีวิถีชีวิต และจุดเด่นทางทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย รวมทั้งความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบของประเทศ ในด้านอื่น ๆ นำมาประยุกต์ผสมผสานกับเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของ เศรษฐกิจและสังคมโลกสมัยใหม่ (๒) “ปรับปัจจุบัน” เพื่อปูทางสู่อนาคต ผ่านการพัฒนาโครงสร้าง พื้นฐานของประเทศในมิติต่าง ๆ ทั้งโครงข่ายระบบคมนาคมและขนส่ง โครงสร้างพื้นฐานวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและดิจิทัล และการปรับสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมและบริการอนาคต และ (๓) “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ด้วยการเพิ่มศักยภาพ

ของผู้ประกอบการ พัฒนาคนรุ่นใหม่ รวมถึงปรับปรุงแบบธุรกิจ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด ผสมผสานกับยุทธศาสตร์ที่รองรับ อนาคต บนพื้นฐานของการต่อยอดอดีตและปรับปัจจุบัน พร้อมทั้งส่งเสริม และสนับสนุนจากภาครัฐ ให้ประเทศไทยสามารถสร้างฐานรายได้และการจ้างงานใหม่ ขยายโอกาสทางการค้าและการลงทุน ในเวทีโลก ควบคู่ไปกับ การยกระดับรายได้และการกินดีอยู่ดีรวมถึงการเพิ่มขึ้นของคนชั้นกลาง และลดความเหลื่อมล้ำของคนในประเทศ ได้ในคราวเดียวกัน

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

มีเป้าหมาย การพัฒนาที่สำคัญเพื่อพัฒนาคนในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดีเก่ง และมีคุณภาพ โดยคนไทย มีความพร้อมทั้งกาย ใจ สติปัญญา มีพัฒนาการที่ดีรอบด้านและมีสุขภาวะที่ดีในทุกช่วงวัย มีจิตสาธารณะ รับผิดชอบต่อสังคมและผู้อื่น มัธยัสถ์อดออม โอบอ้อมอารีมีวินัย รักษาศีลธรรม และเป็นพลเมืองดีของชาติมีหลักคิดที่ถูกต้อง มีทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ ๒๑ มีทักษะสื่อสาร ภาษาอังกฤษและภาษาที่สาม และอนุรักษ์ ภาษาท้องถิ่น มีนิสัยรักการเรียนรู้และการพัฒนาตนเอง อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต สู่การเป็นคนไทยที่มีทักษะสูง เป็นนวัตกรรม นักคิด ผู้ประกอบการ เกษตรกรยุคใหม่ และอื่น ๆ โดยมีสัมมาชีพตามความถนัดของตนเอง

ยุทธศาสตร์ที่ ๔ ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

มีเป้าหมายการพัฒนาที่ให้ความสำคัญกับการดึงเอาพลังของภาคส่วนต่าง ๆ ทั้งภาคเอกชน ประชาสังคม ชุมชน ท้องถิ่น มาร่วมขับเคลื่อน โดยการสนับสนุนการรวมตัวของประชาชนในการร่วมคิดร่วมทำเพื่อส่วนรวม การกระจายอำนาจและความรับผิดชอบต่อผู้กลไกบริหารราชการแผ่นดินในระดับท้องถิ่น การเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน ในการจัดการตนเอง และการเตรียมความพร้อมของประชากรไทย ทั้งในมิติสุขภาพ เศรษฐกิจ สังคม และสภาพแวดล้อม ให้เป็นประชากรที่มีคุณภาพ สามารถพึ่งตนเอง และทำประโยชน์แก่ครอบครัว ชุมชน และสังคมให้นานที่สุด โดยรัฐให้หลักประกันการเข้าถึงบริการและ สวัสดิการที่มีคุณภาพอย่างเป็นธรรมและทั่วถึง

ยุทธศาสตร์ที่ ๕ ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับ

สิ่งแวดล้อม มีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญเพื่อนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนในทุกมิติ ทั้งด้านสังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม ธรรมาภิบาล และความเป็นหุ้นส่วนความร่วมมือระหว่างกัน ทั้งภายในและภายนอกประเทศ อย่างบูรณาการ ใช้พื้นที่เป็นตัวตั้งในการกำหนดกลยุทธ์และแผนงาน และการให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องได้เข้ามา มีส่วนร่วมในแบบทางตรงให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้โดยเป็น การดำเนินการบนพื้นฐานการเติบโตร่วมกัน ไม่ว่าจะผ่านทางเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และคุณภาพชีวิต โดยให้ความสำคัญกับการสร้างสมดุลทั้ง ๓ ด้าน อันจะนำไปสู่ความยั่งยืนเพื่อคนรุ่นต่อไปอย่างแท้จริง

ยุทธศาสตร์ที่ ๖ ยุทธศาสตร์ชาติด้านการปรับสมดุลและพัฒนาระบบการบริหารจัดการภาครัฐ มีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญเพื่อปรับเปลี่ยนภาครัฐที่ยึดหลัก “ภาครัฐของประชาชนเพื่อประชาชน และประโยชน์ส่วนรวม” โดยภาครัฐต้องมีขนาดที่เหมาะสมกับบทบาทภารกิจ แยกแยะบทบาท หน่วยงานของรัฐที่ทำหน้าที่ในการกำกับหรือในการให้บริการในระบบเศรษฐกิจที่มีการแข่งขัน มีสมรรถนะสูง ยึดหลักธรรมาภิบาล ปรับวัฒนธรรมการทำงานให้มุ่งผลสัมฤทธิ์และผลประโยชน์ส่วนรวม มีความทันสมัย และพร้อมที่จะปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกอยู่ตลอดเวลา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การนำนวัตกรรม เทคโนโลยีข้อมูลขนาดใหญ่ ระบบการทำงานที่เป็นดิจิทัลเข้ามาประยุกต์ใช้อย่างคุ้มค่า และปฏิบัติงานเทียบได้กับมาตรฐานสากล รวมทั้งมีลักษณะเปิดกว้าง เชื่อมโยงถึงกันและเปิดโอกาสให้ ทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วมเพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนได้อย่างสะดวก รวดเร็ว และ โปร่งใส โดยทุกภาคส่วนในสังคมต้องร่วมกันปลูกฝังค่านิยมความซื่อสัตย์ สุจริต ความมัธยัสถ์และสร้าง จิตสำนึกในการปฏิเสธไม่ยอมรับการทุจริตประพฤติมิชอบอย่างสิ้นเชิง นอกจากนี้ กฎหมายต้องมีความ ชัดเจน มีเพียงเท่าที่จำเป็น มีความทันสมัย มีความเป็นสากล มีประสิทธิภาพ และนำไปสู่ การลด ความเหลื่อมล้ำและเอื้อต่อการพัฒนา โดยกระบวนการยุติธรรมมีการบริหารที่มีประสิทธิภาพ เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ และการอำนวยความสะดวกตามหลักนิติธรรม



๑.๒ ยุทธศาสตร์กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๗๙)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มุ่งเน้นในการแก้ไขจุดอ่อนและเสริมจุดแข็งให้เอื้อต่อการพัฒนาภาคการเกษตรในระยะยาว เพื่อบรรลุวิสัยทัศน์ “เกษตรกรรมมั่นคง ภาคการเกษตรมั่งคั่ง ทรัพยากรการเกษตรยั่งยืน”

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ สร้างความเข้มแข็งให้กับเกษตรกรและสถาบันเกษตรกร

เป้าประสงค์

- ๑) ขยายผลการทำการเกษตรตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- ๒) เสริมสร้างความภาคภูมิใจ และความมั่นคงในการประกอบอาชีพเกษตรกร
- ๓) ส่งเสริมการทำเกษตรกรรมยั่งยืนให้เห็นผลในทางปฏิบัติ
- ๔) พัฒนาองค์ความรู้ของเกษตรกรสู่เกษตรกรมืออาชีพ
- ๕) สร้างความเข้มแข็งและเชื่อมโยงเครือข่ายของเกษตรกร และสถาบันเกษตรกร

ยุทธศาสตร์ที่ ๒ เพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการสินค้าเกษตรตลอดห่วงโซ่อุปทาน

เป้าประสงค์

- ๑) ส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานรองรับความต้องการของตลาด
- ๒) ส่งเสริมการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตร
- ๓) เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร
- ๔) จัดตั้งศูนย์กลางและพัฒนาระบบตลาดสินค้าเกษตร
- ๕) เสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืน
- ๖) สนับสนุนความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน
- ๗) สนับสนุนการจัดการความเสี่ยงที่จะกระทบต่อพืชผลทางการเกษตร
- ๘) ส่งเสริมการค้าชายแดน การพัฒนาเขตเศรษฐกิจพิเศษ และความร่วมมือระหว่างประเทศ

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ เพิ่มความสามารถในการแข่งขันภาคการเกษตรด้วยเทคโนโลยี และนวัตกรรม

เป้าประสงค์

- ๑) ส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย เทคโนโลยี และนวัตกรรมด้านการเกษตร
- ๒) พัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศการเกษตรและเชื่อมโยงข้อมูลอย่างเป็นระบบ
- ๓) ส่งเสริมการนำงานวิจัย เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

ยุทธศาสตร์ที่ ๔ การบริหารจัดการทรัพยากรการเกษตรและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

เป้าประสงค์

- ๑) ฟื้นฟูและอนุรักษ์ทรัพยากรการเกษตร
- ๒) ส่งเสริมการเกษตรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ๓) บริหารจัดการทรัพยากรน้ำ
- ๔) บริหารจัดการพื้นที่ทำกินทางการเกษตร
- ๕) สร้างภูมิคุ้มกันการเกษตรต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ยุทธศาสตร์ที่ ๕ พัฒนาระบบบริหารจัดการภาครัฐ เป้าประสงค์

- ๑) พัฒนาบุคลากรการเกษตรภาครัฐ ปรับปรุงโครงสร้างส่วนราชการ และกระบวนการทำงาน
- ๒) ปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร

ที่มา : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ยุทธศาสตร์ https://www.moac.go.th/about-strategic_plan_cost

๑.๓ นโยบายกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ด้าน “การตลาดนำการผลิต”

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีนโยบายขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ตลาดนำการผลิต โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการ ประสานความร่วมมือกับกระทรวงพาณิชย์ กระทรวงอุตสาหกรรม สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย Lazada Shopee Alibaba สถาบันวิทยุโทรทัศน์กองทัพบกช่อง ๕ เพื่อเพิ่มช่องทาง การตลาดให้มีความหลากหลาย ทั้งในรูปแบบตลาดออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงการจัดกิจกรรมจับคู่ธุรกิจผู้ซื้อ กับผู้ขาย เพื่อสร้างเครือข่ายธุรกิจเกษตรทั้งผลผลิตและสินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์เกษตรชุมชน ที่เชื่อมโยงกับตลาดชุมชนหรือตลาดเกษตรกร อีกทั้งส่งเสริมระบบเกษตรพันธสัญญา เพื่อสร้างความไว้วางใจ ระหว่างเกษตรกรกับผู้ประกอบการ โดยมีความร่วมมือด้านการตลาดที่สำคัญ

๑.๔ แผนปฏิบัติการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ระยะ ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้จัดทำแผนปฏิบัติการ ระยะ ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๖๗๐) ประกอบด้วย ๕ ประเด็นการพัฒนา ดังนี้

- ๑) เสริมสร้างความมั่นคงทางการเกษตร
- ๒) ยกกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของภาคเกษตร

แนวทางการพัฒนา ส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ด้วยการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เทคโนโลยีและนวัตกรรม การขึ้นทะเบียนและคุ้มครองสิทธิให้กับสินค้าและผลิตภัณฑ์ การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานของสินค้าและผลิตภัณฑ์ การสร้างความเข้มแข็งของเกษตรกรและชุมชนในการพัฒนาอัตลักษณ์พื้นถิ่น รวมทั้งสร้างอัตลักษณ์หรือเรื่องราวแหล่งกำเนิด สร้างความแตกต่างและความโดดเด่น ตลอดจนสร้างแบรนด์ให้กับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น และส่งเสริมการบริโภคสินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น ทั้งในระดับประเทศและเพื่อการส่งออก

- ๓) สร้างความเสมอภาคและกระจายความเท่าเทียมทางสังคมเกษตร
- ๔) บริหารจัดการทรัพยากรการเกษตรและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน
- ๕) พัฒนาระบบการบริหารจัดการภาครัฐและงานวิจัยด้านการเกษตร

๑.๕ แผนพัฒนาจังหวัดสงขลา (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ฉบับทบทวนประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เป้าหมายการพัฒนาจังหวัดสงขลา “สงขลา ศูนย์กลางเศรษฐกิจภาคใต้ เชื่อมโยงอาเซียน พัฒนาอย่างยั่งยืน”
พันธกิจ

๑. พัฒนาเศรษฐกิจ การค้าการลงทุน การบริการทางการแพทย์ การท่องเที่ยวอุตสาหกรรม เกษตร เพื่อรองรับการพัฒนาเป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจของภาคใต้เชื่อมโยงอาเซียน

๒. พัฒนาสงขลาให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทนต่อการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ ๒๑ ประชาชนมีคุณภาพ ชุมชนเข้มแข็ง พึ่งตนเอง เต็มโตบนฐานปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๓. รักษาความสงบเรียบร้อย มั่นคงปลอดภัย เอื้อต่อการดำรงชีวิตของประชาชนและหนุนเสริม การพัฒนาของเศรษฐกิจ

๔. บริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

เป้าประสงค์รวม

๑. เศรษฐกิจเจริญเติบโตอย่างมีเสถียรภาพ

๒. ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีบนวิถีความพอเพียง

๓. คุณภาพสิ่งแวดล้อมที่ดีและรักษาฐานทรัพยากรธรรมชาติให้ยั่งยืน

ประเด็นการพัฒนาจังหวัดสงขลา ประกอบด้วย ๔ ประเด็น ดังนี้

ประเด็นการพัฒนานที่ ๑ พัฒนาและยกระดับภาคการเกษตร อุตสาหกรรม การค้า การลงทุน พัฒนา โครงสร้างพื้นฐานและระบบโลจิสติกส์ที่เชื่อมโยงอย่างเป็นระบบ

แผนงาน :

๑) แผนงานพัฒนาด้านอุตสาหกรรม การค้า การลงทุน

๒) แผนงานพัฒนาด้านการเกษตร

(๑) โครงการส่งเสริมการเลี้ยงและเพิ่มมูลค่าผลิต จากแมลงเศรษฐกิจ (ผึ้ง/ชันโรง)

(๒) โครงการการเพิ่มประสิทธิภาพการเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชังที่เกาะยอ อำเภอเมือง

(๓) โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ขององค์กรเกษตรกร

(๔) โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ คุณภาพเพื่อลดต้นทุนการผลิต

(๕) โครงการโคเนื้อคู่เศรษฐกิจ สู่มาตรฐาน GFM

ประเด็นการพัฒนานที่ ๒ พัฒนา ส่งเสริมการท่องเที่ยว การกีฬา และ บริการที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน

แผนงาน : พัฒนาด้านการท่องเที่ยวและ บริการ

ประเด็นการพัฒนานที่ ๓ พัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ยกระดับคุณภาพ ชีวิต ด้วยหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง ให้ มีความมั่นคงและปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินในสังคมพหุวัฒนธรรม

แผนงาน :

๑) แผนงานพัฒนาด้านสังคม

๒) แผนงานพัฒนาด้านการรักษาความมั่นคง และความสงบ

ประเด็นการพัฒนานที่ ๔ อนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

แผนงาน : พัฒนาด้านการบริหารจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

๑.๖ แผนปฏิบัติการพืชกาแฟแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๕ – ๒๕๗๔

วิสัยทัศน์

“เป็นผู้นำการผลิต การแปรรูป และการค้ากาแฟคุณภาพในระดับเอเชีย ที่แข่งขันได้ในตลาดโลก ภายใต้อัตลักษณ์กาแฟไทย”

พันธกิจ

๑. วิจัยและพัฒนา สร้างสรรค์นวัตกรรม และพัฒนาระบบการบริหารจัดการการผลิตที่สำคัญ
๒. เพิ่มประสิทธิภาพการจัดการระบบการผลิตกาแฟ ที่มีมาตรฐานในระดับสากล
๓. สร้างและพัฒนาเครือข่ายภาครัฐ เครือข่ายวิชาการ เครือข่ายกลุ่มเกษตรกร และเครือข่ายผู้ประกอบการ
๔. ยกระดับคุณภาพและมาตรฐาน และอัตลักษณ์กาแฟไทย
๕. เสริมสร้างการพัฒนาไทยเป็นศูนย์กลางการค้ากาแฟในภูมิภาคอาเซียน และเอเชีย

เป้าหมาย

เสริมสร้างโอกาสในการพัฒนาการผลิตกาแฟตลอดห่วงโซ่คุณค่า ให้เกิดความยั่งยืนและยกระดับศักยภาพในการพัฒนากาแฟต่อเนื่องบนฐานการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

กลยุทธ์กาแฟโรบัสต้า

๑. พัฒนาด้านการตลาดเพิ่มมูลค่า ด้วยความเชี่ยวชาญและนวัตกรรม
๒. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและลดต้นทุนการผลิตด้วยนวัตกรรม ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และอัตลักษณ์กสแฟโรบัสต้าของชาติ
๓. พัฒนาระบบบริหารจัดการการแปรรูปและมูลค่ากาแฟโรบัสต้า
๔. ด้านการวิจัยและพัฒนาเพื่อการสร้างสรรค์นวัตกรรมเพิ่มมูลค่า มูลค่ากาแฟโรบัสต้าตลอดห่วงโซ่คุณค่า
๕. ด้านการบริหารจัดการที่ทันสมัย สมรรถนะสูงบนฐานธรรมาภิบาล

กลยุทธ์กาแฟอาราบิก้า

๑. พัฒนาการตลาดกาแฟคุณภาพและมีเอกลักษณ์ชาติที่แข่งขันได้
๒. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการพัฒนาคุณภาพผลผลิตกาแฟที่เติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
๓. พัฒนาการแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร
๔. เสริมสร้างศักยภาพการวิจัยและพัฒนาการสร้างสรรค์นวัตกรรมกาแฟอาราบิก้าตลอดห่วงโซ่คุณค่า
๕. ด้านการบริหารจัดการที่ทันสมัย สมรรถนะสูงบนฐานธรรมาภิบาล

๑.๗ สถานการณ์การผลิตกาแฟของโลก

สถานการณ์การผลิตกาแฟของโลก มีประเทศผู้ผลิตที่สำคัญ ๑๐ อันดับแรก ปี ๒๕๖๓ - ๒๕๖๔ เนื้อที่ให้ผล ปี ๒๕๖๔ จำนวน ๗๐๗,๕๖๐,๐๐๐ ไร่ ผลผลิต ๙,๘๕๓ ตัน ผลผลิตต่อไร่ ๑๓๙ กิโลกรัม/ไร่ โดยประเทศบราซิล มีเนื้อที่ให้ผลมากที่สุด ๑๑,๔๘๐,๐๐๐ ไร่ ผลผลิต ๒,๙๙๔ ตัน ผลผลิตต่อไร่ ๒๖๔ กิโลกรัม/ไร่ รองลงมาเป็นประเทศเวียดนาม เนื้อที่ให้ผล ๔๐,๘๒๐,๐๐๐ ไร่ และประเทศไทย เป็นอันดับที่ ๒๖ มีเนื้อที่ให้ผล ๒,๒๙๐,๐๐๐ ไร่ ผลผลิต ๒๒ ตัน ผลผลิตต่อไร่ ๙๕ กิโลกรัม/ไร่

ประเทศ	เนื้อที่ให้ผล (พันไร่)		ผลผลิต (ตัน)		ผลผลิตต่อไร่ (กก./ไร่)	
	ปี ๒๕๖๓	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๓	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๓	ปี ๒๕๖๔
รวมทั้งโลก	๗๑,๗๔๗	๗๐,๗๕๖	๑๐,๗๔๑	๙,๘๕๓	๑๕๐	๑๓๙
บราซิล	๑๑,๘๖๔	๑๑,๔๘๐	๓,๗๐๐	๒,๙๙๔	๓๑๒	๒๖๔
เวียดนาม	๓,๙๘๕	๔,๐๘๒	๑,๗๖๓	๑,๘๔๕	๔๔๒	๔๕๒
อินโดนีเซีย	๗,๘๑๕	๗,๘๑๐	๗๖๒	๗๖๕	๙๘	๙๘
โคลัมเบีย	๕,๒๘๐	๕,๒๕๑	๘๓๓	๕๖๐	๑๕๘	๑๐๗
เอธิโอเปีย	๕,๓๕๔	๔,๒๘๓	๕๘๕	๔๕๖	๑๐๙	๑๐๖
ฮอนดูรัส	๑,๙๓๘	๒,๑๐๒	๓๖๕	๔๐๑	๑๘๘	๑๙๑
ยูกันดา	๔,๑๑๐	๔,๓๒๘	๓๖๐	๓๗๕	๘๘	๘๗
เปรู	๒,๖๙๓	๒,๘๔๒	๓๕๓	๓๖๖	๑๓๑	๑๒๙
อินเดีย	๒,๖๑๔	๒,๖๔๓	๒๙๘	๓๓๔	๑๑๔	๑๒๖
กัวเตมาลา	๒,๓๖๓	๒,๒๗๔	๒๔๖	๒๒๗	๑๐๔	๑๐๐
ไทย	๒๒๕	๒๒๙	๒๒	๒๒	๑๐๐	๙๕
อื่น ๆ	๒๓,๕๐๗	๒๓,๔๓๑	๑,๔๕๔	๑,๕๐๘	๖๒	๖๔

ที่มา : องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ

หมายเหตุ : ปรับปรุงโดย สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปี ๒๕๖๕)

อันดับเรียงตามผลผลิต ประเทศไทยอยู่ลำดับที่ ๒๖ ข้อมูล ณ ๓ มกราคม ๒๕๖๖

๑.๘ สถานการณ์การผลิตกาแฟของประเทศไทยและภาคใต้ ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๕

สถานการณ์การผลิตกาแฟของประเทศไทย เนื้อที่ยืนต้น ปี ๒๕๖๕ จำนวน ๒๔๒,๔๖๕ ไร่ เนื้อที่ให้ผล ๒๐๒,๘๑๒ ไร่ ผลผลิต ๑๘,๕๘๙ ตัน ผลผลิตต่อไร่ ๙๒ กิโลกรัม/ไร่ จังหวัดที่มีเนื้อที่ยืนต้นมากที่สุด คือ จังหวัดชุมพร เนื้อที่ยืนต้น ๖๒,๑๓๒ ไร่ รองลงมาเป็นจังหวัดเชียงราย เนื้อที่ยืนต้น ๕๓,๘๘๑ ไร่ ในส่วนของจังหวัดสงขลา เนื้อที่ยืนต้น ๙๓๐ ไร่ เนื้อที่ให้ผล ๓๖๒ ไร่ ผลผลิต ๑๐ ตัน และผลผลิตต่อไร่ ๒๘ กิโลกรัม/ไร่

ประเทศ	เนื้อที่ยืนต้น (ไร่)		เนื้อที่ให้ผล (ไร่)		ผลผลิต (ตัน)		ผลผลิตต่อไร่ (กก./ไร่)	
	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕
รวมทั้งประเทศ	๒๖๘,๔๙๒	๒๔๒,๔๖๕	๒๒๘,๗๐๕	๒๐๒,๘๑๒	๒๑,๗๗๕	๑๘,๖๘๙	๙๕	๙๒
ภาคใต้	๑๒๔,๕๒๕	๙๖,๗๔๓	๑๑๔,๒๒๔	๘๖,๑๓๙	๑๑,๓๘๔	๗,๙๓๒	๑๐๐	๙๒
ชุมพร	๘๑,๙๒๙	๖๒,๑๓๒	๗๘,๔๓๘	๕๙,๔๑๔	๘,๓๒๒	๕,๖๐๐	๑๐๖	๙๔
ระนอง	๓๒,๕๒๐	๒๔,๕๔๒	๓๑,๑๙๔	๒๑,๒๙๓	๒,๗๓๘	๑,๙๑๑	๘๘	๙๐
สุราษฎร์ธานี	๒,๗๗๕	๒,๘๖๗	๑,๔๐๖	๑,๘๒๑	๑๒๗	๑๗๑	๙๐	๙๙
พังงา	๕๕๙	๖๗๗	๑๕๔	๓๖๖	๑๐	๒๘	๖๗	๗๗
กระบี่	๑,๔๖๕	๑,๕๓๔	๘๐๓	๘๐๕	๗๓	๘๒	๙๑	๑๐๒
ตรัง	๑,๒๐๕	๑,๓๑๐	๖๗๗	๘๒๑	๔๑	๕๔	๖๑	๖๖
นครศรีธรรมราช	๑,๓๕๓	๑,๓๕๖	๔๐๘	๖๓๑	๓๓	๕๑	๘๑	๘๑
พัทลุง	๑๔๔	๑๔๔	๗๓	๑๐๒	๒	๓	๒๗	๒๙
สงขลา	๕๒๙	๙๓๐	๒๖๖	๔๘๘	๖	๑๐	๒๑	๒๘
สตูล	๖๔๑	๔๓๐	๒๐๒	๒๖๒	๑๑	๑๕	๕๒	๕๒
ยะลา	๑,๖๖๒	๘๐๐	๕๙๘	๓๕๗	๒๑	๖	๓๖	๑๗

ที่มา : สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปี ๒๕๖๕ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ส่วนที่ ๒

ข้อมูลการปลูกกาแฟจังหวัดสงขลา

๒.๑ พื้นที่ปลูก ปริมาณการผลิต และจำนวนเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ

จังหวัดสงขลา ปี ๒๕๖๖ มีพื้นที่เพาะปลูกกาแฟ ๙๓๐ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๔๘๘ ไร่ ผลผลิต ๑๒ ตัน ผลผลิตเฉลี่ย สารกาแฟ ๒๕ กิโลกรัม/ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย ผลสด ๑๒๕ กิโลกรัม/ไร่ (กาแฟผลสด ๕ กิโลกรัม = สารกาแฟ ๑ กิโลกรัม) และมีเกษตรกรปลูก ๖๑๙ ครัวเรือน อำเภอที่ปลูกมากที่สุด คือ อำเภอสะบ้าย้อย พื้นที่เพาะปลูก ๗๑๗ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๓๑๗ ไร่ รองลงมาอำเภอรัตนภูมิ พื้นที่เพาะปลูก ๗๗ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๕๖ ไร่

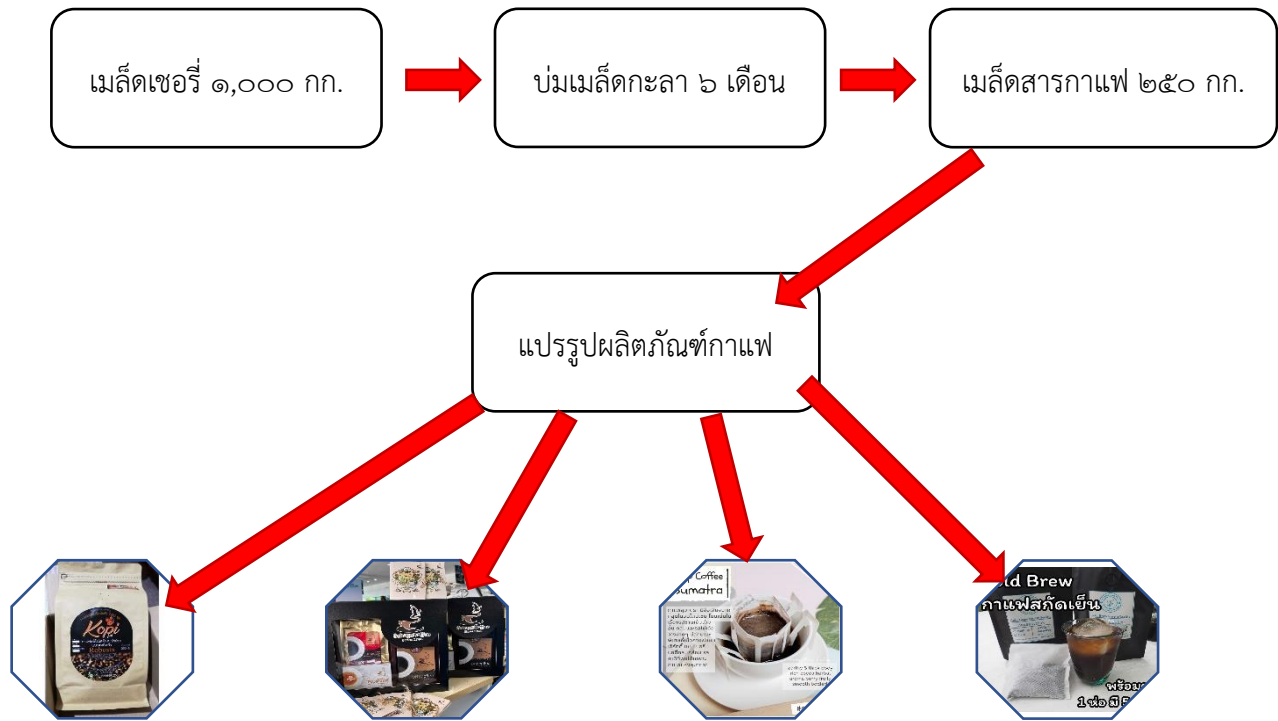
ที่	อำเภอ	จำนวน เกษตรกร (ครัวเรือน)	เนื้อที่ เพาะปลูก (ไร่)	เนื้อที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่) สารกาแฟ	ผลผลิต เฉลี่ย (กก./ไร่) ผลสด
๑	จะนะ	๓	๒๐	๑๒	๐.๓๖	๓๐	๑๕๐
๒	เทพา	๕	๑๘	๑๔	๐.๒๐	๑๔	๗๐
๓	นาทวี	๖	๑๗	๑๗	๐.๘๕	๕๐	๒๕๐
๔	รัตภูมิ	๕๖	๗๗	๕๖	๒.๑๓	๓๘	๑๙๐
๕	สะเดา	๖๕	๓๘	๓๐	๐.๙๓	๓๑	๑๕๕
๖	สะบ้าย้อย	๔๕๔	๗๑๗	๓๑๗	๖.๙๗	๒๒	๑๑๐
๗	หาดใหญ่	๑๙	๑๒	๑๑	๐.๒๒	๒๐	๑๐๐
๘	คลองหอยโข่ง	๑๑	๓๑	๓๑	๐.๔๐	๑๓	๖๕
	รวม	๖๑๙	๙๓๐	๔๘๘	๑๒	๒๕	๑๒๕

หมายเหตุ : กาแฟที่ยืนต้น ณ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ หรือมีการปลูกใหม่หรือโค่นทิ้ง ๒ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕ ผลผลิตหน่วยเป็นกิโลกรัม

ที่มา : คณะทำงานพัฒนาคุณภาพข้อมูลปริมาณการผลิตสินค้าเกษตรด้านพืช ภาคใต้ครั้งที่ ๒/๒๕๖๖
วันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

๒.๒ กระบวนการการผลิตกาแฟโรบัสต้าสายย่อย

เมล็ดเชอร์รี่ ๑,๐๐๐ กิโลกรัม นำมาทำความสะอาด สีเปลือกเชอร์รี่ ตากแดด นำมาบ่มเมล็ดกาแฟ ใช้ระยะเวลา ๖ เดือน สีกลีบกาแฟ จะได้เมล็ดสารกาแฟ ๒๕๐ กิโลกรัม และคัดแยกเมล็ดสารกาแฟตามคุณภาพ หลังจากสีสารกาแฟจะได้เมล็ดกาแฟคั่ว ๒๐๐ กิโลกรัม และขั้นตอนสุดท้ายนำมาแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กาแฟคั่ว กาแฟดริป และกาแฟสกัดเย็น



๒.๓ การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟ

กาแฟจะให้ผลผลิตหลังการปลูกประมาณ ๒ - ๓ ปี และให้ผลผลิตเต็มที่ในปีที่ ๕ ผลกาแฟจะสุกไม่พร้อมกันจะทยอยสุกประมาณเดือน ตุลาคม - มกราคม ของปี

ชนิดสินค้า	ปี ๒๕๖๕					ปี ๒๕๖๖						
	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.
กาแฟโรบัสต้า												
- การเก็บเกี่ยวครั้งที่ ๑			←	→								
- การเก็บเกี่ยวครั้งที่ ๒				←	→							

ที่มา : สำนักงานเกษตรอำเภอสะบ้าย้อย กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

๒.๔ ต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิตกาแฟโรบัสต้า ส่วนใหญ่เกษตรกรจะซื้อต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้าสายย่อยจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตและแปรรูปกาแฟโรบัสต้า เพื่อให้คงสายพันธุ์โรบัสต้าสายย่อย ที่มีรสชาติเข้มข้น และทนต่อโรคแมลง โดยส่วนใหญ่จะปลูกต้นกาแฟ ๑๐๐ ต้น/ไร่ โดยมีต้นทุนปีที่ ๑ เป็นเงิน ๔,๘๐๐ บาท/ไร่ ต้นทุนปีที่ ๒ - ๓ จำนวน ๑,๔๐๐ บาท/ไร่ และปีที่ ๔ ขึ้นไป จำนวน ๓,๔๐๐ บาท/ไร่ ซึ่งเกษตรกรเน้นการปลูก การดูแลรักษา การแปรรูปผ่านกระบวนการรวมกลุ่มเกษตรกร ภายใต้วิสาหกิจชุมชนต่าง ๆ

รายการ	ก่อนให้ผลผลิต (บาท)		ให้ผลผลิต (บาท)
	ปีที่ ๑	ปีที่ ๒ - ๓	ปีที่ ๔ ขึ้นไป
๑. ค่าวัสดุ	๓,๒๐๐	๑,๓๐๐	๑,๔๐๐
๑.๑ พันธุ์โรบัสต้า (๑๐๐ ต้น/ไร่, ราคา ๒๐ บาท/ต้น)	๒,๐๐๐	-	-
๑.๒ ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยอินทรีย์/ชีวภาพ	๒๐๐	๒๐๐	๒๐๐
๑.๓ ปุ๋ยเคมี	๘๐๐	๙๐๐	๑,๐๐๐
๑.๔ ไฟฟ้า น้ำมัน น้ำ วัสดุอุปกรณ์	๒๐๐	๒๐๐	๒๐๐
๒. ค่าแรงงาน	๑,๖๐๐	๑๐๐	๒,๑๐๐
๒.๑ การเตรียมดิน	๑,๐๐๐	-	-
๒.๒ การปลูก	๕๐๐	-	-
๒.๓ การดูแลรักษา (ใส่ปุ๋ย ตัดแต่งกิ่ง)	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐
๒.๔ การตัดแยกเมล็ดกาแฟ (๑๐ บาท/กก.)	-	-	๒,๐๐๐
ต้นทุน (บาท/ไร่)	๔,๘๐๐	๑,๔๐๐	๓,๔๐๐
รวมต้นทุนก่อนให้ผลผลิต ปีที่ ๑ - ๓	๖,๒๐๐		

ที่มา : จากการสำรวจ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานรักบ้านเกิด ต.เขาแดง อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา

ณ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

๒.๕ กลุ่มผู้ผลิตกาแฟจังหวัดสงขลา

ที่	ชื่อกลุ่ม	ประธานกลุ่ม	เบอร์โทรศัพท์	ที่ตั้งกลุ่ม	ผลิตภัณฑ์
๑	วิสาหกิจชุมชนกาแฟ เขาวังชิง	นายธนกร ประพรม	๐๘-๗๔๗๘-๒๙๘๒	ต.ทุ่งลาน อ.คลองหอยโข่ง	กาแฟคั่วเมล็ด กาแฟคั่วบด
๒	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป กาแฟสาย้อย	นายชนะ มณีอ่อน	-	ต.บ้านโหนด อ.สาย้อย	กาแฟคั่วเมล็ด กาแฟคั่วบด กาแฟดริป ชาดอกกาแฟ
๓	วิสาหกิจชุมชนเกษตร ผสมผสานรักบ้านเกิด	นายจิรวัดน์ นุ่มศรี	๐๘-๔๓๙๘-๕๖๘๙	ต.เขาแดง อ.สาย้อย	เมล็ดสารกาแฟ กาแฟคั่วบด กาแฟดริป ชาดอกกาแฟ กากกาแฟ และต้นพันธุ์
๔	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม กาแฟโรบัสต้าสูตร โบราณคลองแก้ว	นายนพรัตน์ มีแก้ว	๐๙-๒๖๔๐-๓๘๐๙	ต.เขาพระ อ.สาย้อย	เมล็ดสารกาแฟ กาแฟคั่วเมล็ด กาแฟคั่วบด

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา ณ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

๒.๖ ข้อมูลแปลงใหญ่กาแฟจังหวัดสงขลา

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปกาแฟอำเภอสาย้อย หมู่ที่ ๖ ตำบลบ้านโหนด อำเภอสาย้อย จังหวัดสงขลา ได้ขึ้นทะเบียนเป็นแปลงใหญ่ในปี ๒๕๖๓ มีสมาชิก จำนวน ๕๒ ราย พื้นที่ ๑๒๗.๖๒ ไร่

๒.๗ ข้อมูลการปลูกกาแฟที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP

เกษตรกรที่ปลูกกาแฟและมีการขอใบรับรองมาตรฐาน จำนวน ๔๒ ราย พื้นที่ ๒๔.๘๗ ไร่

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
๑	นายสุรพล ตั้งประโม	เลขที่ - หมู่บ้าน หุ่งไพร หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล เขาแดง อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๙๒๙๕๗๓๒๖
๒	นางพริ้ง กาญจนเพชร	เลขที่ - หมู่บ้าน บ้านห้วยเต่า หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล คูหา อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๖๕๐๗๕๓๑๘๗
๓	นางสลับ ไสยศาสตร์	เลขที่ - หมู่บ้าน ห้วยเต่า หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล คูหา อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๔	นางวาสนา หนูประกอบ	เลขที่ ห้วยเต่า หมู่บ้าน ๗ หมู่ - ซอย - ถนน - ตำบล คูหา อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๖๒๙๙๐๕๔๖
๕	นางเพ็ญทิพย์ ศรีราม	เลขที่ - หมู่บ้าน ห้วยเต่า หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล คูหา อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๖	นายเอกสัมภาพ พันธมาศ	เลขที่ - หมู่บ้าน ไร่เหนือ หมู่ ๒ ซอย - ถนน - ตำบล บาโฮย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๙๙๗๘๐๒๙๙
๗	นางอัญชลี อ่อนแก้ว	เลขที่ - หมู่บ้าน คลองสิหิรา หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บาโฮย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๖๔๐๘๕๓๔๑๗
๘	นายสุทิน แก้วไผ่	เลขที่ - หมู่บ้าน บาโฮย หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บาโฮย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๙๒๙๕๕๑๓๗๗
๙	นางฉลวย บุญสุขจันทร์	เลขที่ - หมู่บ้าน บาโฮย หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บาโฮย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๙๘๗๗๖๒๕๙
๑๐	นางประภา แก้วไผ่	เลขที่ - หมู่บ้าน บาโฮย หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บาโฮย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
๑๑	นายเจิม พุทธานี	เลขที่ - หมู่บ้าน บาโหย หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บาโหย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๖๑๓๔๗๗๘๐๑
๑๒	นายเริ่ม พุทธานี	เลขที่ - หมู่บ้าน บาโหย หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บาโหย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๑๓	นางนิภาวรรณ นิลวิสุทธิ	เลขที่ - หมู่บ้าน บาโหย หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บาโหย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๖๒๒๒๘๖๘๓๘
๑๔	นางประคอง แดงวังหมาก	เลขที่ - หมู่บ้าน บาโหย หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บาโหย อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๑๕	นายปลื้ม ไชยอัษฎาพร	เลขที่ - หมู่บ้าน นากัน หมู่ ๓ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๒๘๒๗๘๐๘๒
๑๖	นายบุญญพัฒน์ เรวัตน์ทูตานนท์	เลขที่ - หมู่บ้าน พรุจา หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๓๓๖๙๙๑๒๓
๑๗	นายวันชัย รอดรักษ์	เลขที่ - หมู่บ้าน พรุจา หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๙๐๒๒๓๒๒๘๓
๑๘	นายชนะ มณีอ่อน	เลขที่ - หมู่บ้าน บ้านโนน หมู่ ๖ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๙๘๗๘๐๔๖๕
๑๙	นายโสภณ นวลเจริญ	เลขที่ - หมู่บ้าน บ้านโหนด หมู่ ๖ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๙๕๙๖๒๒๘๘
๒๐	นายสว่าง แก้วดีใจ	เลขที่ - หมู่บ้าน บ้านโหนด หมู่ ๖ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๔๓๙๗๖๐๘๕

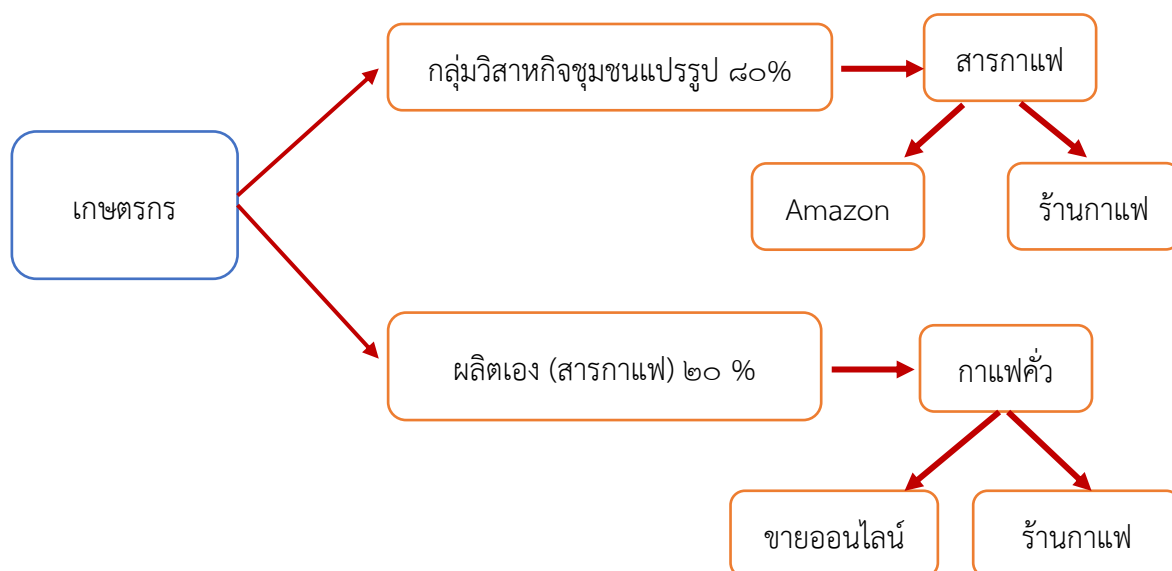
ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
๒๑	นายสุบิน วงศ์ประเทศ	เลขที่ - หมู่บ้าน พรุจา หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๒๒	นางกอบกุล ไชยอัษฎาพร	เลขที่ - หมู่บ้าน นากัน หมู่ ๓ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๗๔๗๙๐๙๕๐
๒๓	นางพิมพ์ดารารัช พงษ์จิริกิตติ	เลขที่ - หมู่บ้าน พรุจา หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๐๘๖๓๗๘๗๙
๒๔	นายกมล นิธิเวโรจน์	เลขที่ - หมู่บ้าน บ้านโหนด หมู่ ๖ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๑๗๖๗๗๔๙๘
๒๕	นางสุรินทร์ แก้วรุ่งเรือง	เลขที่ - หมู่บ้าน ระไมล์ หมู่ ๔ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๒๖	นายสวัสดิ์ ยืนยง	เลขที่ - หมู่บ้าน ระไมล์ หมู่ ๑ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๙๕๒๐๐๒๓๘
๒๗	นายทรงพล แซ่ฉี	เลขที่ - หมู่บ้าน นาม่วง หมู่ ๔ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๙๓๖๓๖๙๘๑๕
๒๘	นางนิตยา ชุ่นจ้าย	เลขที่ - หมู่บ้าน พรุจา หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๖๘๙๘๘๑๓๗
๒๙	นางขวัญประภา สุวรรณคูหา	เลขที่ - หมู่บ้าน พรุจา หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๓๐	นางปรีศนา เหมศิริ	เลขที่ - หมู่บ้าน บ้านโหนด หมู่ ๖ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๑๙๕๗๐๖๕๙
๓๑	นางนวลน้อย ขุนดำ	เลขที่ - หมู่บ้าน นาม่วง หมู่ ๔ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านโหนด อำเภอ สะบ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๗๒๙๗๔๙๔๘

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
๓๒	นางจ้าย คงแก้ว	เลขที่ - หมู่บ้าน พรุจา หมู่ ๗ ซอย - ถนน - ตำบล บ้านหนอง อำเภอสระ บ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๓๓	นางรุ่งรัตน์ แก้วรุ่งเรือง	เลขที่ - หมู่บ้าน ระไมล์ หมู่ ๔ ซอย - ถนน - ตำบล เปียน อำเภอสระบ้ำ ย้อย จังหวัด สงขลา	-
๓๔	นางวิไลลักษณ์ ทิพย์เสนา	เลขที่ - หมู่บ้าน ระไมล์ หมู่ ๔ ซอย - ถนน - ตำบล เปียน อำเภอสระบ้ำ ย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๑๐๙๖๖๘๕๓
๓๕	นายสุภต อะตะราใจ	เลขที่ - หมู่บ้าน ระไมล์ หมู่ ๔ ซอย - ถนน - ตำบล เปียน อำเภอสระบ้ำ ย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๒๘๓๐๐๙๖๙
๓๖	นางเจิม ยืนยง	เลขที่ - หมู่บ้าน ระไมล์ หมู่ ๓ ซอย - ถนน - ตำบล เปียน อำเภอสระบ้ำ ย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๐๗๐๖๗๔๗๙
๓๗	นายนิคม เรืองแก้ว	เลขที่ - หมู่บ้าน ระไมล์ หมู่ ๔ ซอย - ถนน - ตำบล เปียน อำเภอสระบ้ำ ย้อย จังหวัด สงขลา	-
๓๘	นายเจื่อน ชายยอดแก้ว	เลขที่ - หมู่บ้าน ทุ่งเกา หมู่ ๕ ซอย - ถนน - ตำบล เปียน อำเภอสระบ้ำ ย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๕๒๔๒๕๑๒๗
๓๙	นางทิพวัลย์ ไชยอัษฎาพร	เลขที่ - หมู่บ้าน เก่า หมู่ ๓ ซอย - ถนน - ตำบล เปียน อำเภอสระบ้ำ ย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๖๙๕๕๗๙๗๙
๔๐	นายธนกร ไพโรจน์	เลขที่ - หมู่บ้าน ปลักบ่อ หมู่ ๒ ซอย - ถนน - ตำบล สบ้าย้อย อำเภอสระ บ้าย้อย จังหวัด สงขลา	-
๔๑	นายสมพล คงมา	เลขที่ - หมู่บ้าน ทุ่งกลาง หมู่ ๔ ซอย - ถนน - ตำบล สบ้าย้อย อำเภอสระ บ้าย้อย จังหวัด สงขลา	๐๘๑๘๙๗๔๕๔๗
๔๒	นายพันธ์ ประพรม	เลขที่ - หมู่บ้าน - หมู่ ๖ ซอย - ถนน - ตำบล ทุ่งลาน อำเภอกลองหอย โข่ง จังหวัด สงขลา	๐๘๗๔๗๘๒๙๘๒

ที่มา : ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๘ สงขลา ณ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

๒) ช่องทางการตลาดกาแฟจังหวัดสงขลา

เกษตรกรในพื้นที่จังหวัดสงขลา ปลูกกาแฟโรบัสต้าสายย่อย เพื่อการสืบทอดเอกลักษณ์เฉพาะของกาแฟโรบัสต้าสายย่อยนั้นมึกลิ่นหอม เข้มข้น และรสชาติขมถูกลิ้น การผลิตมีมาตรฐานเพราะใช้เครื่องมือที่ทันสมัย โดยเกษตรกรปลูกและจัดส่งให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป ๘๐% เพื่อนำไปผลิตเป็นสารกาแฟ ส่งให้ Amazon และร้านกาแฟทั่วไป และเกษตรกรจำหน่ายเองในรูปของสารกาแฟ ๒๐% โดยการนำมาคั่วเป็นเมล็ดกาแฟคั่ว และจำหน่ายผ่านออนไลน์ และส่งให้ร้านกาแฟทั่วไป



๒.๙ ราคา

๑) มูลค่าผลผลิตกาแฟ ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕

หน่วย : ล้านบาท

ปี พ.ศ.	กาแฟอาราบิก้า	กาแฟโรบัสต้า
๒๕๖๑	๒,๓๐๕	๙๙๐
๒๕๖๒	๑,๖๓๔	๑,๑๘๔
๒๕๖๓	๒,๒๑๘	๗๕๕
๒๕๖๔	๒,๒๓๗	๘๔๕
๒๕๖๕	๒,๒๑๕	๕๐๘
เพิ่ม/ลด (ร้อยละ) ปี ๖๔-๖๕	-๐.๙๖	-๓๙.๙๕
อัตราการขยายตัว (ร้อยละ) ปี ๖๑ - ๖๕	๑.๖๓	-๑๑.๑๕

ที่มา : ตัวชี้วัด เศรษฐกิจการเกษตรของประเทศไทย ปี ๒๕๖๕ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

๒) ดัชนีราคาสินค้ากาแฟ ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕

ปี พ.ศ.	ดัชนีราคาสารกาแฟโรบัสต้าคละ
๒๕๖๑	๒๓๑.๙๕
๒๕๖๒	๒๓๖.๗๐
๒๕๖๓	๒๒๙.๑๐
๒๕๖๔	๒๓๔.๑๓
๒๕๖๕	๒๓๓.๕๒
เพิ่ม/ลด (ร้อยละ) ปี ๖๔-๖๕	-๐.๒๖
อัตราการขยายตัว (ร้อยละ) ปี ๖๑ - ๖๕	๐.๑๙

ที่มา : ตัวชี้วัด เศรษฐกิจการเกษตรของประเทศไทย ปี ๒๕๖๕ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

๓) ราคาสินค้าเกษตรที่เกษตรกรขายได้ที่ไร่นา ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕

หน่วย : บาท/กก.

ปี พ.ศ.	ราคาสินค้าเกษตรที่เกษตรกรขายได้ที่ไร่นา สารกาแฟโรบัสต้า
๒๕๖๑	๖๙.๗๔
๒๕๖๒	๖๗.๗๔
๒๕๖๓	๖๖.๙๘
๒๕๖๔	๖๖.๖๓
๒๕๖๕	๗๔.๓๐
เพิ่ม/ลด (ร้อยละ) ปี ๖๔-๖๕	๑๑.๕๑
อัตราการขยายตัว (ร้อยละ) ปี ๖๑ - ๖๕	๑.๗๕

ที่มา : ตัวชี้วัด เศรษฐกิจการเกษตรของประเทศไทย ปี ๒๕๖๕ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

๔) ราคาจำหน่ายสินค้ากาแฟ

ที่	รายการ	ปริมาณ	ราคา
๑	กาแฟคั่วเมล็ดเข้ม	๕๐๐ กรัม	๒๙๐ บาท
๒	กาแฟคั่วเมล็ดกลาง	๕๐๐ กรัม	๒๙๐ บาท
๓	กาแฟคั่วเมล็ดเข้ม	๑๐๐ กรัม	๑๐๐ บาท
๔	กาแฟคั่วเมล็ดกลาง	๑๐๐ กรัม	๑๐๐ บาท
๕	กาแฟคั่วเมล็ดเข้มบด	๑๐๐ กรัม	๑๐๐ บาท
๖	กาแฟคั่วเมล็ดกลางบด	๑๐๐ กรัม	๑๐๐ บาท
๗	กาแฟคั่วเมล็ดเข้มบด	๒๕๐ กรัม	๑๘๐ บาท
๘	กาแฟคั่วเมล็ดกลางบด	๒๕๐ กรัม	๑๘๐ บาท
๙	กาแฟกล่องตรีป ๘ ซอง	๙๖ กรัม	๒๐๐ บาท
๑๐	ชาดอกกาแฟ ๘ ซอง	๔๘ กรัม	๑๐๐ บาท
	เกษตรกรขายเมล็ดกาแฟเชอร์รี่		๒๕-๓๐ บาท/กก.
	เกษตรกรขายเมล็ดสารกาแฟ		๒๐๐ บาท/กก.

ที่มา : สำนักงานเกษตรอำเภอสะบ้าย้อย กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

๒.๑๐ การแปรรูปกาแฟโรบัสต้าสะบาย้อย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานรักบ้านเกิด ตำบลเขาแดง อำเภอสะบาย้อย จังหวัดสงขลา โทรศัพท์ ๐๘-๔๓๙๘-๕๖๘๙ เป็นชุมชนที่อนุรักษ์และผลิตกาแฟพื้นบ้าน และสร้างแบรนด์กาแฟที่ให้ผู้บริโภคยอมรับในด้านคุณภาพ รสชาติ ราคาสมเหตุสมผลและพึงพอใจให้มียุอยู่ในทุกครัวเรือน จุดประสงค์ของ วิสาหกิจจรรวมตัวของสมาชิกครั้งนี้มี ทั้งหมด ๑๒ คนเพื่อนำมาสร้างและพัฒนาชุมชนให้เป็นจุดเช็คอิน ที่จะดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และต่างชาติ เข้ามาท่องเที่ยว เยี่ยมชม และอุดหนุนกาแฟดำถั่วคอก เพื่อเป็นการกระจายรายได้ให้คนในชุมชนให้ได้มากที่สุดเพื่อชีวิตการเป็นอยู่จะได้ดีขึ้น ภายใต้บรรยากาศที่เป็นธรรมชาติมอองเขา แลถ้าเกษตรผสมผสานรักบ้านเกิด พร้อมทั้งกาแฟที่มีให้เลือกหลายรสชาติ และเป็นจุดเด่นของกาแฟพื้นบ้านโรบัสต้าที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ สกัดออกมาจะมีความเข้มข้น กลมกล่อม และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟโรบัสต้าของชุมชนถั่วคอก อำเภอสะบาย้อย จังหวัดสงขลา ซึ่งทางกลุ่มมีการผลิตสารกาแฟ กาแฟคั่ว กาแฟดริป เป็นต้น



๒.๑๑ สรรพคุณของกาแฟ

๑) มีงานวิจัยหลายงานที่ระบุว่า เมล็ดกาแฟมีสารกาเฟอีนที่มีฤทธิ์กระตุ้นหัวใจและกระตุ้นประสาทส่วนกลาง การดื่มกาแฟจึงช่วยกระตุ้นระบบประสาท ทำให้ตาแข็ง นอนไม่หลับ ทำให้ร่างกายสดชื่น ขจัดความเชื่องซึมและอ่อนล้าได้ โดยมีการยืนยันจากผลการทดลองที่ทำการทดลองกับนักกีฬากลุ่มหนึ่งที่ได้ดื่มกาแฟในระหว่างการฝึกซ้อม และได้พบว่านักกีฬากลุ่มดังกล่าวสามารถฝึกซ้อมกีฬาได้นานขึ้นหรืออึดมากขึ้น โดยความคึกคักที่เกิดขึ้นจะมีระยะเวลาประมาณ ๑ ชั่วโมงเท่านั้น

๒) ปริมาณกาเฟอีนในกาแฟที่เหมาะสมสามารถช่วยลดอาการหงุดหงิด อารมณ์ซึมเศร้า รวมถึงความเครียดได้ การดื่มกาแฟ จึงทำให้ผู้ดื่มรู้สึกพึงพอใจและมีความสุข โดยมีรายงานผลวิจัยที่ระบุว่า ผู้ที่ดื่มกาแฟวันละ ๒ - ๓ ถ้วย จะสามารถช่วยลดความเครียดได้ประมาณ ๑๕% แต่ถ้าหากดื่มถึงวันละ ๔ ถ้วย ก็จะช่วยลดความเครียดได้ถึง ๒๐%

๓) ช่วยลดความเสี่ยงของโรคอัลไซเมอร์ โดยมีงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเซาท์ฟลอริดา ที่เปิดเผยว่าผู้ที่มีอายุล่วงเข้าสู่วัยกลางคน ควรดื่มกาแฟวันละ ๔ - ๕ ถ้วย เพื่อช่วยเพิ่มระดับฮอร์โมน GCSF เนื่องจากฮอร์โมนชนิดนี้สามารถช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอัลไซเมอร์ได้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษากับคนวัยกลางคนในประเทศฟินแลนด์ จำนวน ๑,๔๐๐ คน ที่พบว่าคนที่ดื่มกาแฟวันละ ๕ถ้วยต่อวัน สามารถลดอัตราเสี่ยงการเป็นอัลไซเมอร์ได้ถึง ๖๕%

๔) เป็นที่เชื่อกันว่ากาแฟมีสรรพคุณช่วยชูกำลังได้

๕) ช่วยแก้อาการปวดศีรษะ กาเฟอีนในกาแฟมีฤทธิ์ขยายหลอดเลือด จึงช่วยระงับอาการปวดได้เช่นเดียวกับยาแก้ปวด อีกทั้งกาแฟยังช่วยละลายไขมันในเส้นเลือด บรรเทาอาการปวดศีรษะเนื่องจากเมาสุรา อาการปวดศีรษะเนื่องจากเส้นประสาท รวมถึงอาการปวดศีรษะข้างเดียวหรือไมเกรน

๖) กาเฟอีนสามารถช่วยขยายหลอดเลือดแดงที่หล่อเลี้ยงหัวใจได้ จึงทำให้เลือดไปหล่อเลี้ยงหัวใจได้มากขึ้นแต่ในขณะเดียวกันก็มีฤทธิ์ทำให้เส้นเลือดแดงบริเวณศีรษะหดตัว ซึ่งก็ช่วยลดอาการปวดศีรษะจากไมเกรนได้อีกด้วย

๗) ช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็ง มีงานวิจัยหลายชิ้นที่ยืนยันได้ว่า การดื่มกาแฟวันละ ๒ - ๕ ถ้วย สามารถช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งในช่องปาก มะเร็งลำไส้ มะเร็งเต้านม มะเร็งปากมดลูก มะเร็งต่อมลูกหมาก และมะเร็งตับได้ เนื่องจากกาเฟอีนจะไปช่วยยับยั้งการเกิดเซลล์ผิดปกติ และกำจัดสารพิษที่ร่างกายได้รับออกไปได้ในระดับหนึ่ง งานวิจัยของมหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ด ได้ศึกษาจนพบว่า ผู้ที่ดื่มกาแฟจะมีอัตราการเป็นโรคมะเร็งต่ำกว่าผู้ที่ไม่ได้ดื่ม ส่วนการศึกษาของมหาวิทยาลัยบอสตันพบว่า ผู้ป่วยที่ดื่มกาแฟอย่างน้อยวันละ ๕ ถ้วย จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งลำไส้ต่ำกว่ากลุ่มอื่นถึง ๔๐% ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในประเทศญี่ปุ่น ที่ทำการศึกษากับผู้หญิงเป็นระยะเวลา ๑๒ ปี โดยพบว่า ผู้ที่ดื่มกาแฟวันละ ๓ ถ้วยหรือมากกว่า จะมีแนวโน้มในการลดอัตราเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ได้ถึง ๕๐% และจากการศึกษากับผู้ชาย จำนวน ๕๐,๐๐๐ คน เป็นระยะเวลา ๒๐ ปี พบว่าผู้ที่ดื่มกาแฟวันละ ๖ ถ้วย จะมีอัตราเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งต่อมลูกหมากน้อยกว่าคนที่ไม่ดื่ม โดยมีข้อมูลที่ระบุว่ากาแฟนั้น จะสามารถช่วยยับยั้งการแพร่กระจายของเซลล์มะเร็งได้

๘) จากการศึกษาของภาคเกษตรและเคมีอาหารของสหรัฐอเมริกา ที่ได้ศึกษาจนพบว่า ผู้ที่ดื่มกาแฟเป็นประจำจะมีโอกาสรอดพ้นจากโรคเบาหวานชนิดที่ ๒ ได้ถึง ๕๐% เนื่องจากกาแฟมีกาเฟอีนที่มีคุณสมบัติในการยับยั้ง hiAPP และโพปีเปปไทด์ ที่เป็นตัวการก่อให้เกิดโปรตีนผิดปกติ ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคเบาหวานชนิดที่ ๒

๙) เมล็ดกาแฟ มีสรรพคุณช่วยลดน้ำตาลในเลือดได้ โดยการใช้เมล็ดที่คั่วแล้ว นำมาชงกับน้ำร้อน เป็นเครื่องดื่มยามว่าง

๑๐) กาแฟมีสรรพคุณช่วยบำรุงหัวใจและช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ จากการศึกษาที่ติดตาม ผู้หญิง จำนวน ๒๗,๐๐๐ คน เป็นเวลา ๑๕ ปี พบว่าการดื่มกาแฟประมาณวันละ ๒ - ๓ ถ้วย จะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจให้น้อยลงได้ถึง ๒๖% แต่การดื่มกาแฟในปริมาณที่มากกว่านี้ต่อวันจะไม่ได้ผล ในการลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจส่วนอีกการศึกษาหนึ่งที่ทำการศึกษาในกลุ่มผู้หญิงที่ดื่มกาแฟไม่เกิน วันละ ๕ ถ้วย พบว่ากาแฟไม่มีส่วนทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจมากขึ้น แม้ในรายที่มีปัญหาเส้นเลือด หัวใจหรือหัวใจเต้นไม่สม่ำเสมอ ส่วนผู้ที่ดื่มกาแฟวันละ ๖ ถ้วย ขึ้นไปทุกวันก็ไม่มีอัตราการเต้นของหัวใจที่สูงเกิน กว่าปกติ การดื่มกาแฟจะทำให้หัวใจเต้นเร็ว ความดันโลหิตเพิ่มขึ้น เพราะกาแฟมีสาร theobromine (เมล็ด)

๑๑) กาแฟมีนิโคติน แต่ไม่ใช่ชนิดเดียวกับที่พบได้ในบุหรี่ยุคใหม่ แต่เป็นวิตามินบีรวมชนิดหนึ่งที่ร่างกาย ต้องการ ซึ่งสามารถช่วยลดคอเลสเตอรอลในเส้นเลือดได้ การดื่มกาแฟจึงช่วยป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด แข็งตัว

๑๒) จากการศึกษาเกี่ยวกับนางพยาบาล จำนวน ๘๓,๐๐๐ คน ที่ไม่เคยสูบบุหรี่ และดื่มกาแฟวันละ ๔ ถ้วย พบว่า กาแฟสามารถลดความเสี่ยงของการเกิดการอุดตันในเส้นเลือดได้ถึง ๔๓%

๑๓) มีงานวิจัยที่ระบุว่า กาแฟอื่นสามารถช่วยกระตุ้นให้เกิดพลังงานของร่างกาย ทำให้ไขมันเกิดการ สลายตัวมากขึ้น การดื่มกาแฟจึงอาจช่วยในเรื่องของการลดน้ำหนักได้ อีกทั้งกาแฟอื่นและสาอื่น ๆ ที่มีอยู่ในกาแฟ ยังช่วยกระตุ้นการหลั่งของกรดและน้ำย่อย จึงช่วยในการย่อยอาหาร ด้วยเหตุนี้เอง จึงเป็นสาเหตุที่ทำให้มีผู้คน จำนวนมากหันมาดื่มกาแฟหลังอาหารในแต่ละมื้อ

๑๔) การดื่มกาแฟหลังอาหาร สามารถช่วยละลายไขมัน ทำให้ไขมันเกิดการแตกตัว และให้พลังงาน ทดแทนได้ อีกทั้งกาแฟยังมีประโยชน์ต่อกระเพาะโดยตรง โดยจะช่วยทำให้น้ำย่อยที่กระเพาะและตับอ่อนมีเพิ่มขึ้น จึงทำให้ไขมันถูกเผาผลาญ

๑๕) ช่วยเพิ่มไขมันดี (HDL) ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย จากผลการวิจัยพบว่า ผู้ที่ดื่มกาแฟบ่อย ๆ จะมีไขมัน ชนิดดีเพิ่มขึ้น ซึ่งไขมันชนิดนี้จะเป็นตัวช่วยขับไล่คอเลสเตอรอล และช่วยป้องกันหลอดเลือดแข็งตัว

๑๖) จากการศึกษาของ ดร. จี เวปสเตอร์ และคณะ ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบประสาท จากศูนย์การแพทย์ นครฮอนโนลูลูของสหรัฐอเมริกา ได้พบว่า ผู้ชายที่ไม่ดื่มกาแฟจะมีโอกาสป่วยเป็นโรคพาร์กินสันมากกว่าผู้ที่ดื่ม กาแฟมากกว่าวันละ ๕ ถ้วย สูงถึง ๕ เท่า ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของสถาบันการแพทย์อเมริกาที่พบว่า ผู้ที่ดื่มกาแฟ วันละ ๒ - ๓ ถ้วย เป็นประจำทุกวัน จะช่วยลดโอกาสเกิดโรคพาร์กินสันได้ถึง ๒๔% แต่สำหรับกาแฟชนิดที่ สกัดเอากาแฟีนอก จะไม่ช่วยลดความเสี่ยงของโรคนี้

๑๗) การดื่มกาแฟสามารถช่วยป้องกันการเกิดโรคหอบ ช่วยบรรเทาอาการหอบหืด แก้อหอบหืดได้ เพราะการแปมิสารกาแฟอื่นที่ช่วยระงับอาการตีงเครียดของประสาทสัมผัสสำรอง จึงช่วยลดการเกิดโรคหอบได้

๑๘) ดร.ดาร์ซี โรแบร์โตลิมา ผู้เชี่ยวชาญด้านเภสัชวิทยาของมหาวิทยาลัยรีโอ เดจาเนโร ได้เปิดเผยว่า ผู้ที่มีปัญหาอ่อนสมรรถภาพทางเพศอันเนื่องมาจากการดื่มสุรา จากภาวะซึมเศร้า จากอายุช้ หรือจาก การเสพยา สามารถแก้ปัญหานี้ได้ด้วยการดื่มกาแฟในปริมาณที่เหมาะสมในแต่ละวัน

๑๙) ผลการวิจัยของมหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ด เผยว่า ผู้หญิงที่ดื่มกาแฟวันละ ๔ ถ้วย จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นโรคนิ่วในถุงน้ำดีลดลงประมาณ ๒๕% เช่นเดียวกับงานวิจัยก่อนหน้านี้ที่ได้ระบุว่า ผู้ชายที่ดื่มกาแฟเป็นประจำ จะช่วยลดความเสี่ยงเป็นโรคนิ่วในถุงน้ำดีได้ โดยมีข้อมูลที่ได้ระบุว่า ผู้ชายที่ดื่มกาแฟอย่างน้อยวันละ ๒ ถ้วย จะช่วยลดอัตราเสี่ยงของการเป็นนิ่วในถุงน้ำดีได้ ๔๐% และลดได้ ๒๕% สำหรับผู้หญิงที่ดื่มกาแฟในปริมาณเท่ากัน ส่วนผู้ที่ดื่มกาแฟมากกว่าวันละ ๔ ถ้วย จะช่วยลดความเสี่ยงการเป็นนิ่วในถุงน้ำดีได้ถึง ๔๕%

๒๐) กาแฟมีประโยชน์ในการช่วยป้องกันโรคไวรัสตับอักเสบบี

๒๑) ช่วยลดการเกิดโรคตับจากสุรา จากการสำรวจพบว่า กาแฟสามารถช่วยลดผลร้ายที่มีต่อดับได้ แต่ในส่วนนี้ยังต้องมีการวิจัยต่อไปว่า สารชนิดใดที่เป็นสารออกฤทธิ์ และมีผลต่อสาเหตุอื่นที่ทำให้เกิดโรคตับแข็งหรือไม่นอกจากแอลกอฮอล์ ส่วนอีกจากการศึกษาที่ทำการศึกษากับผู้ดื่มกาแฟ จำนวน ๑๒๕,๐๐๐ คน โดยพบว่าการดื่มกาแฟเพียงวันละ ๑ ถ้วย ก็สามารถทำให้ความเสี่ยงของการเป็นโรคตับแข็งลดลง ๒๐% และถ้าดื่มวันละ ๔ ถ้วย ก็จะสามารถทำให้ความเสี่ยงได้สูงถึง ๘๐%

๒๒) กาแฟมีฤทธิ์ขับปัสสาวะ โดยมีข้อมูลที่ระบุว่า การดื่มกาแฟประมาณ ๕ ถ้วยครั้ง (ประมาณ ๕๐๐ มิลลิกรัม) จะไม่ออกฤทธิ์ในการขับปัสสาวะแต่อย่างใด แต่อย่างไรก็ตาม กาแฟอื่นยังมีฤทธิ์เป็นยาขับปัสสาวะได้หากดื่มเกินครั้งละ ๕๗๕ มิลลิกรัม หรือประมาณ ๖ ถ้วย ดังนั้นในขณะที่ออกกำลังกายหรือหลังออกกำลังกาย จึงไม่ควรดื่มกาแฟในปริมาณมาก เพราะจะทำให้ร่างกายขาดน้ำได้

๒๓) การดื่มกาแฟวันละ ๒ ถ้วย อาจช่วยลดอาการปวดกล้ามเนื้อหลังการออกกำลังกายได้ถึง ๕๘% จึงทำให้ยาแก้ปวดหลายประเภทนั้นมีส่วนผสมของกาแฟอื่นอยู่ด้วย ๖๕ มิลลิกรัม

๒๔) ช่วยลดโอกาสเป็นโรคเกาต์ สำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงเป็นโรคเกาต์ โดยเฉพาะผู้ที่มีอายุ ๔๐ ปีขึ้นไป แนะนำให้ดื่มกาแฟวันละ ๓ - ๖ ถ้วยอย่างต่อเนื่อง เพราะจากผลการวิจัยของสถาบันการแพทย์แห่งหนึ่ง ที่ได้ยืนยันว่า กาแฟอื่นมีส่วนช่วยบรรเทาอาการอักเสบของข้ออันเนื่องมาจากกรดยูริกที่เกินขนาดอย่างได้ผล โดยผู้ที่ดื่มกาแฟวันละ ๖ ถ้วย จะช่วยลดความเสี่ยงของการเป็นโรคเกาต์ได้ถึง ๖๐%

๒๕) จากการศึกษาของ University of Bari ที่ประเทศอิตาลี พบว่าการดื่มกาแฟวันละ ๑ - ๒ ถ้วย จะช่วยป้องกันโรคหนังตากกระดูกได้ และช่วยลดอัตราการกระดูกให้ซ้นลงในผู้ป่วย

๒๖) ใช้แก้อหิวาตกโรค

๒.๑๒ ประโยชน์ของกาแฟ

๑) เมล็ดกาแฟถูกนำมาผลิตจนเป็นเครื่องดื่มที่แพร่หลายไปทั่วโลก ในประเทศไทยมีการผลิตกาแฟอาราบิก้าและกาแฟโรบัสต้าได้มากพอ ทำให้บางปีก็มีการส่งออกไปขายยังต่างประเทศด้วย แต่ยังคงมีการนำเข้ากาแฟคุณภาพดีเข้ามาผสม เพื่อใช้ผลิตเป็นผงกาแฟสำเร็จรูปสำหรับการบริโภคในประเทศเช่นกัน

๒) กาแฟมีสารต้านอนุมูลอิสระ เป็นตัวช่วยต้านสารพิษที่เกิดจากภายในและภายนอกร่างกาย

๓) ช่วยขับไล่ความแก่ชรา แม้ว่าร่างกายจะต้องการออกซิเจนมากก็จริง แต่ถ้ามีออกซิเจนมากเกินไปก็อาจทำให้มีโอกาสเป็นโรคมะเร็งสูงและทำให้แก่ชราเร็ว โดยเฉพาะในกาแฟที่เข้มข้นจะทำให้ออกไซด์แตกตัวและลดการเกิดมะเร็งได้

๔) ปริมาณที่เหมาะสมของกาเฟอีนที่มีอยู่ในกาแฟสามารถช่วยกระตุ้นให้สมองเกิดการตื่นตัว ช่วยเร่งความเร็วในการประมวลผลข้อมูลในสมอง จึงช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของงานที่ต้องใช้สมาธิ ใช้เหตุผลและความจำส่วนกลืนหอมของกาแฟก็ช่วยกระตุ้นสมองให้ทำงานได้เร็ว มีสมาธิ และมีประสิทธิภาพในการทำงานที่ดีขึ้นได้เช่นกัน (เนื่องจากกลิ่นของกาแฟสามารถทำให้เลือดไหลเวียนในสมองเพิ่มขึ้นได้) ซึ่งงานวิจัยจากภาควิชาจิตวิทยาของอเมริกาเหนือ ที่ได้พบว่าผู้ที่ดื่มกาแฟวันละ ๒ ถ้วย จะสามารถช่วยพัฒนาความจำและปฏิกิริยาการโต้ตอบที่ดีขึ้นได้ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยที่ระบุว่า ผู้หญิงที่มีอายุ ๖๕ ปีขึ้นไป เมื่อดื่มกาแฟมากกว่าวันละ ๓ ถ้วย จะมีความจำที่ดีขึ้นกว่าคนที่ไม่ได้ดื่มกาแฟน้อยกว่านี้

๕) ช่วยลดอาการเมื่อยล้าจากการออกกำลังกาย มีการสันนิษฐานกันว่า กาเฟอีนมีฤทธิ์กระตุ้นการหลั่งของสารสื่อประสาทเคทีโคลามีน ซึ่งจะไปกระตุ้นการสลายไขมันในเนื้อเยื่อให้เกิดเป็นพลังงาน คาร์โบไฮเดรตที่อยู่ในรูปของไกลโคเจน จึงยังเป็นแหล่งพลังงานสำรองที่สะสมในกล้ามเนื้อ ทำให้ร่างกายมีความทนทานต่อการทำกิจกรรมต่าง ๆ ที่ต้องใช้แรงได้มากขึ้น

๖) ในด้านโภชนาการ การดื่มกาแฟจะช่วยให้ร่างกายได้รับของเหลวเข้าไปในปริมาณที่เพียงพอในแต่ละวัน อีกทั้งในเนื้อกาแฟยังมีวิตามินบีชนิดหนึ่งที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากนี้การดื่มกาแฟยังช่วยเพิ่มพลังงานให้กับร่างกายได้ดีอีกด้วย

๗) สารประกอบที่มีชื่อว่า Trigonelline เป็นสารที่ทำให้กาแฟมีกลิ่นหอมและมีรสขม สารชนิดนี้มีประสิทธิภาพช่วยป้องกันแบคทีเรียและการก่อตัวของแบคทีเรีย จึงมีผลช่วยป้องกันฟันผุได้

๘) จากการศึกษาเป็นเวลา ๑๐ ปี กับผู้หญิง จำนวน ๘๖,๐๐๐ คน พบว่า ผู้หญิงที่ดื่มกาแฟวันละ ๒ ถ้วย จะสามารถช่วยลดอัตราเสี่ยงในการฆ่าตัวตายในเพศหญิงได้ถึง ๖๐%

๙) นักวิทยาศาสตร์ชาวอเมริกัน เยเซอร์ ดอร์รี่ ได้เสนอว่า กลิ่นของกาแฟสามารถช่วยลดอาการอยากอาหารและช่วยฟื้นฟูประสาทรับกลิ่นได้ และทฤษฎีดังกล่าวยังสามารถใช้ได้กับสัตว์ทดลองอีกด้วย

๑๐) ส่วนประโยชน์ในด้านอื่น ๆ ของกาแฟ ยังพบว่า คุณประโยชน์บางอย่างอาจส่งผลต่อเพศใดเพศหนึ่งเท่านั้น เช่น กาแฟได้รับการพิสูจน์แล้วว่า สามารถช่วยลดการฆ่าตัวตายในเพศหญิงได้ และช่วยป้องกันนิ่วและโรคถุงน้ำดีในผู้ชาย และช่วยลดโอกาสการเกิดโรคเบาหวานได้ทั้งสองเพศ โดยจะลดประมาณ ๓๐% ในเพศหญิง แต่จะลดมากกว่า ๕๐% ในเพศชาย เป็นต้น และการดื่มกาแฟดูเหมือนว่าจะมีส่วนเกี่ยวข้องกับการลดขนาดของหน้าอก ช่วยลดความรู้สึกร้อนได้เนื่องจากมีกาเฟอีน

๑๑) เมล็ดกาแฟ สามารถช่วยทำให้ลมหายใจหอมสดชื่นได้ วิธีการก็คือ เอาเมล็ดกาแฟมาอมไว้ชั่วครู่ ลมหายใจของคุณจะมีกลิ่นสะอาดและสดชื่นอีกครั้ง

๑๒) ช่วยกำจัดกลิ่นอาหาร ถ้ามือของคุณมีกลิ่นปาก กลิ่นกระเทียม หรือกลิ่นอาหารแรง ๆ เมล็ดกาแฟเพียงเล็กน้อยก็สามารถช่วยกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้ วิธีคือ ให้เทเมล็ดกาแฟลงบนมือแล้วถูเข้าด้วยกันสักครู่ แล้วนำมันจากเมล็ดกาแฟจะช่วยดูดซับกลิ่นออกไป หลังจากนั้นก็ให้ล้างมือด้วยน้ำอุ่นและสบู่ให้สะอาดอีกครั้ง

๑๓) ปัจจุบันมีการนำเมล็ดกาแฟที่เก็บได้จากผลสุกแล้วเอาเนื้อออกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์มากมาย เช่น กาแฟผงสำเร็จรูป กาแฟพร้อมดื่ม ผสมในขนมอบ ไอศกรีม ลูกกวาด ทอฟฟี่ หรือนำมาสกัดเอากาเฟอีน เพื่อใช้ผสมในยาและเครื่องดื่มต่าง ๆ เช่น โคล่า เป็นต้น

ที่มา : <https://chaipatpark.com/tips>

ส่วนที่ ๓
การวิเคราะห์ศักยภาพภายในและภายนอก

๓.๑ การวิเคราะห์ SWOT กาแฟของจังหวัดสงขลา

จุดแข็ง (Strengths)	จุดอ่อน (Weaknesses)	โอกาส (Opportunities)	อุปสรรค (Threats)
๑. กาแฟโรบัสต้า มีการนำเมล็ดพันธุ์มาเพาะปลูกที่ตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา ในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ เป็นที่แรกของประเทศไทย	๑. พื้นที่ปลูกกาแฟโรบัสต้าน้อย เกษตรกรปลูกแซมในสวนยางไม่เป็นที่นิยมมากนัก	๑. กาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่ผลิตและส่งออกต่างประเทศถึง ๗๐%	๑. กาแฟไทยร้อยละ ๙๐ เป็นพันธุ์โรบัสต้า ปลูกภาคใต้ และร้อยละ ๑๐ ปลูกในภาคเหนือ เป็นกาแฟอาราบิก้า แต่ตลาดโลกต้องการกาแฟอาราบิก้า ร้อยละ ๙๐ กาแฟโรบัสต้า ร้อยละ ๑๐
๒. รสชาติของกาแฟที่เข้มข้น ขมลูกลิ้น เป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นไม่เหมือนที่อื่น ๆ	๒. ต้นทุนการผลิตสูง	๒. ประเทศไทยมี (ร่าง) แผนพัฒนาการกาแฟแห่งชาติ ปี ๒๕๖๕ - ๒๕๗๔ เพื่อปรับปรุงยุทธศาสตร์กาแฟให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการระบบการผลิตกาแฟ และยกระดับคุณภาพมาตรฐานและอัตลักษณ์กาแฟไทย	๒. ดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง
๓. สภาพอากาศมีความเหมาะสมสำหรับการปลูกกาแฟเป็นพืชแซมในสวนยางหรือสวนผลไม้	๓. คุณภาพของผลผลิตไม่สม่ำเสมอ	๓. ประเทศไทยกำหนดให้เมล็ดกาแฟเป็นหนึ่งในสินค้าเกษตร ๒๓ รายการที่เป็นสินค้าโควตาภาษี (Tariff Rate Quota) ภายใต้ WTO	๓. การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ มีแนวโน้มที่จะเกิดภัยพิบัติธรรมชาติรวดเร็วและรุนแรงขึ้น

จุดแข็ง (Strengths)	จุดอ่อน (Weaknesses)	โอกาส (Opportunities)	อุปสรรค (Threats)
๔. กาแฟมีแมลงศัตรูพืชน้อย	๔. ศัตรูพืช โรคระบาดในพืช เช่น โรคนิโม่ โรคน้ำค้าง	๔. การบริหารการนำเข้าอยู่ในความดูแลของคณะกรรมการพืชสวนภายใต้คณะกรรมการนโยบายและแผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์	๔. เป็นพืชที่มีการแข่งขันกับต่างประเทศสูง
๕. กาแฟเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะกาแฟสด	๕. ขาดแคลนพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง	๕. รัฐบาลมีนโยบายสนับสนุนและมีการจัดทำยุทธศาสตร์กาแฟ ตลอดห่วงโซ่การผลิต เพื่อพัฒนาคุณภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้ากาแฟไทย	๕. ราคาสินค้าเกษตรผันผวนตามกลไกตลาดไม่สามารถควบคุมได้
๖. อุณหภูมิที่เหมาะสม ๒๕ - ๓๒ องศาเซลเซียส และปริมาณน้ำฝนไม่ต่ำกว่า ๑,๕๐๐ มิลลิเมตร/ปี	๖. ขาดเทคโนโลยีการแปรรูปเป็นกาแฟสำเร็จรูป	๖. จังหวัดสงขลาให้ความสำคัญในการพัฒนากาแฟ เป็นสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) จังหวัดสงขลาต่อไป	๖. ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นต่อเนื่อง

๓.๒ แผนการขับเคลื่อนของเกษตรกรในพื้นที่และการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ

๑. การพัฒนาคุณภาพผลผลิตกาแฟโรบัสต้าด้วยส่งเสริมการผลิตกาแฟที่ได้คุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรปลอดภัย (GAP) โดยร่วมบูรณาการกับสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๘ ในการส่งเสริมสมาชิกกลุ่มให้จัดการผลผลิตตามวิธีการและขั้นตอนของ GAP

๒. เป็นศูนย์รวบรวมผลผลิตเมล็ดกาแฟโรบัสต้าระดับอำเภอ มีการสร้างเครือข่ายสมาชิกผู้ปลูกกาแฟในอำเภอสะบ้าย้อยและมีจุดรวบรวมในแต่ละตำบล ปัจจุบันมีเครือข่ายผู้ปลูกกาแฟ จำนวน ๕๖๖ ราย พื้นที่ ๙๓๐ ไร่

๓. เกิดเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยว จำนวน ๓ กลุ่ม ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวทางธรรมชาติและเชิงเกษตรตำบลบาโฮย วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนตำบลเขาแดง และวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านโนนด - เปียน เพื่อเชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวและเกิดรายได้สู่ชุมชน

๔. สร้างเครือข่ายแปลงต้นแบบการผลิตกาแฟโรบัสต้า เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ดูงาน จำนวน ๑๒ จุด

๕. สร้างเครือข่ายร้านค้าภายในอำเภอและต่างจังหวัด เพื่อเป็นจุดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

๖. สร้างเครือข่ายร้านค้าภายในอำเภอและต่างจังหวัด เพื่อเป็นจุดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

๗. การบูรณาการหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ได้แก่ การได้รับสนับสนุนด้านงบประมาณ การถ่ายทอดความรู้ สนับสนุนปัจจัยการผลิต และวัสดุอุปกรณ์

ปี พ.ศ.	การสนับสนุน	งบประมาณ (บาท)	หน่วยงาน
๒๕๖๐	สนับสนุนต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้า ๑๐,๘๐๐ ต้น	๓๒๔,๐๐๐	งบพัฒนาจังหวัด
๒๕๖๑	ทุนซื้อที่ดิน เพื่อก่อสร้างโรงเรือนและอาคาร	๑,๕๐๐,๐๐๐	กลุ่มออมทรัพย์ฯ บ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย
๒๕๖๒	โครงการสร้างสรรค์คุณค่าและมูลค่าทางการเกษตร กิจกรรม ส่งเสริมการปลูกและเพิ่มมูลค่าผลผลิต กาแฟ	๒,๔๔๐,๓๐๐	งบพัฒนาจังหวัด
๒๕๖๓	ให้ความรู้และทักษะการตัดทำบัญชีต้นทุนการผลิต	-	สำนักงานตรวจบัญชี สหกรณ์สงขลา
๒๕๖๓	เจาะบ่อบาดาล ขนาด ๖ นิ้ว	๒๕๐,๐๐๐	กรมทรัพยากรน้ำ
๒๕๖๓	โครงการส่งเสริมเกษตรแปลงใหญ่ กิจกรรม การฝึกอบรม สนับสนุนปัจจัยการผลิต และจัดทำแปลงเรียนรู้	๓๒๘,๗๖๐	กรมส่งเสริมการเกษตร
๒๕๖๓	สนับสนุนสารปรับปรุงดิน (โดโลไมต์) จำนวน ๒ ตัน	-	สถานีพัฒนาที่ดินสงขลา
๒๕๖๓	โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟโรบัสต้าฯ	๒,๔๓๘,๕๐๐	งบฟื้นฟูเศรษฐกิจ
๒๕๖๔	โครงการยกระดับแปลงใหญ่ด้วยเกษตรสมัยใหม่ฯ	๓,๐๐๐,๐๐๐	กรมส่งเสริมการเกษตร
๒๕๖๔	ได้รับรถไถคูโบต้าฟรี ๑ คัน	๑,๐๐๐,๐๐๐	บริษัทคูโบต้า
๒๕๖๖	โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปและยกระดับ คุณภาพมาตรฐานกาแฟโรบัสต้าสะบ้าย้อย	๗,๖๗๗,๐๐๐	งบพัฒนาจังหวัด

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา ราชวัลการบริหารราชการแบบมีส่วนร่วม ประจำปี ๒๕๖๖ฯ
ประเภทร่วมใจแก่น

๓.๓ ข้อเสนอแนะ

ต้นน้ำ :

๑. การขยายพื้นที่เพาะปลูก
๒. การพัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์ โดยการเพาะเนื้อเยื่อคัดเมล็ดของกาเห
๓. สนับสนุนโรงงานสร้างตากเมล็ดกาแฟพลังงานแสงอาทิตย์
๔. สนับสนุนการสร้างโกดังโรงเก็บเมล็ดกาแฟพลังงานแสงอาทิตย์
๕. ถ่ายทอดความรู้ให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ในเรื่องของการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การพัฒนาคุณภาพผลผลิต การแปรรูป และการเพิ่มมูลค่าสินค้า
๖. ส่งเสริมเกษตรกรใช้เทคโนโลยีเพื่อปรับปรุงเมล็ดพันธุ์ เพื่อให้ได้เมล็ดกาแฟคุณภาพสูง ได้ผลผลิตต่อไร่สูงและลดต้นทุนการผลิต
๗. จัดทำแปลงเรียนรู้เกี่ยวกับการพัฒนาสวนกาแฟแบบผสมผสาน

กลางน้ำ :

๑. มีการส่งเสริมสนับสนุนการจัดการเครื่องคั่ว เครื่องบดกาแฟ ให้มีกำลังการผลิตแปรรูปมากขึ้น
๒. มีการบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย แบรินด์ยี่ห้อหรือโลโก้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะน่าสนใจ
๓. การพัฒนาคุณภาพให้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.)
๔. ส่งเสริมและพัฒนาทักษะการแปรรูป และการสร้างมูลค่ากาแฟ เช่น การพัฒนากาแฟพรีเมียม
๕. ยกระดับกาแฟให้เป็นพืชแซมที่สร้างรายได้ไม่น้อยกว่าพืชหลัก

ปลายน้ำ :

๑. พัฒนาสูตรกาแฟรสชาติต่าง ๆ ผสมผสานระหว่างกาแฟโรบัสต้าสะบาย้อยกับผลไม้อัตลักษณ์
๒. การเพิ่มช่องทางการตลาดให้มากขึ้น
๓. ชูจุดขายกาแฟที่เน้นรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว นำเสนออัตลักษณ์ของกาแฟ และการขายไปยังตลาดพรีเมียมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

ส่วนที่ ๔

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

กาแฟโดยแหล่งกำเนิดแล้วเป็นพืชพื้นเมืองของอาบิซีเนีย (Abyssinia) และอาราเบีย (Arabia) ถูกค้นพบในศตวรรษที่ ๖ ราวปี ค.ศ. ๕๗๕ ในประเทศอาระเบีย (Arabia) และในขณะเดียวกันบางท่านก็กล่าวว่า กาแฟ เป็นพืชพื้นเมืองที่พบในเมืองคัฟฟา (Kaffa) ซึ่งเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศเอธิโอเปีย (Ethiopia) กาแฟ จึงได้ชื่อเรียกตามจังหวัดนี้ และยังสามารถเรียกแตกต่างกันออกไปอีกมาก

แหล่งกำเนิดเดิมของกาแฟมาจากประเทศอาบิซีเนีย หรือแถบประเทศอาราเบีย หรือประเทศอาหรับ ตะวันออกกลาง สมัยนั้นไม่มีผู้ใดให้ความสนใจเท่าใดนักจนกระทั่งล่วงเลยมาถึงศตวรรษที่ ๙ มีการเลี้ยงแพะชาวอาราเบียคนหนึ่งชื่อ คาลดี (Kaldi) นำแพะออกไปเลี้ยงตามปกติ แพะได้กินผลไม้สีแดงชนิดหนึ่งเข้าไปแล้วเกิดความคึกคะนองผิดปกติ จึงได้นำเรื่องไปเล่าให้ชาวมุสลิมท่านหนึ่งฟัง จึงได้นำผลของต้นไม้นั้นมาแกะเปลือกเอาเมล็ดไปคั่วแล้วต้มในน้ำร้อนดื่มเห็นว่ามีผลกระปรี้กระเปร่า จึงนำไปเล่าให้คนอื่นฟังต่อไป ชาวอาราเบีย จึงได้เริ่มรู้จักต้นกาแฟมากขึ้น จึงทำให้กาแฟแพร่หลายเพิ่มขึ้นจากประเทศอาราเบีย เข้าสู่ประเทศอิตาลี เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน ฝรั่งเศส

ชาวอาราเบีย เรียกพืชนี้ว่า “คะวาฮ์” (Kawah) หรือ “คะเวฮ์” (Kaweh) ซึ่งแปลว่า พลัง (strength) หรือความกระปรี้กระเปร่า (vigor) ชาวตุรกีเรียกว่า “คะเวฮ์” (Kaveh) ต่อมาการเรียกชื่อกาแฟ จึงเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งต่าง ๆ ของโลก เช่น คัฟฟี (Koffee) ในอังกฤษเรียกว่า “คอฟฟี่” (coffee) อันเป็นชื่อที่รู้จักและใช้ในปัจจุบันนี้ เมื่อมาถึงประเทศไทยคนไทยเรียกว่า โกบี ข้าวแผ่ และกาแฟในที่สุด

กาแฟถูกใช้เป็นอาหารและยารักษาโรคในสมัยโบราณมาก่อน

ในระยะแรกก่อนที่มีการใช้กาแฟเป็นเครื่องดื่มกระตุ้นกำลังและคลายความเหนื่อยล้า คนโบราณใช้กาแฟเป็นอาหารและเป็นยารักษาโรค โดยจะนำเมล็ดกาแฟที่แห้งแล้วนำมาบด และนำไปผสมกับน้ำมันป็นเป็นลูก แล้วนำมารับประทาน นอกจากนี้ ยังพบว่า มีการใช้เมล็ดกาแฟนำไปหมักเป็นไวน์อีกด้วย จากนั้นก็มีการนำเมล็ดกาแฟมาคั่ว และนำมาชงเป็นเครื่องดื่มแสนอร่อย และเริ่มแพร่หลายมากยิ่งขึ้น โดยในศตวรรษที่ ๑๓ กาแฟคั่วกลายเป็นสินค้าที่สร้างผลกำไรอย่างมากขายให้กับดินแดนอาราเบีย จากนั้นเมล็ดกาแฟคั่วก็ถูกนำไปยังประเทศตุรกีในปี ค.ศ. ๑๕๕๔ จากตุรกีก็เผยแพร่ไปที่อิตาลีในปี ค.ศ. ๑๖๑๕ จากอิตาลีไปยังประเทศฝรั่งเศส ในปี ค.ศ. ๑๖๔๔ และหลังจากนั้นไม่นาน วัฒนธรรมการดื่มกาแฟก็แพร่กระจายไปทั่วยุโรป

กาแฟก็ได้ขยายและแพร่กระจายไปทั่วมุมโลก ด้วยรสชาติของกาแฟที่ชวนหลงใหล บวกด้วยสรรพคุณของกาแฟที่ช่วยคลายความเหนื่อยล้า อีกทั้งยังมีหลักฐานสนับสนุนมากมาย จึงทำให้กาแฟกลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของผู้คนทั่วโลกที่ติดใจในรสชาติอย่างไม่รู้ลืมมาโดยตลอด

ที่มา : <https://www.nlcoffee.net/content/๕๙๖๑>

ประวัติของกาแฟในประเทศไทย

กาแฟในประเทศไทยมีต้นกำเนิดจากคนไทยผู้ซึ่งนับถือศาสนาอิสลามคนหนึ่ง ชื่อ นายดีหมุ่น ได้มีโอกาสไปแสวงบุญ ณ เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย และได้้นำเมล็ดพันธุ์กาแฟมาเพาะปลูกที่ ตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา ในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ กาแฟที่นำมาปรากฏว่าเป็นพันธุ์โรบัสต้า จากนั้นจึงได้มีการขยายพันธุ์และมีการส่งเสริมการปลูกกาแฟพันธุ์โรบัสต้า ออกไปอย่างกว้างขวางในภาคใต้ของประเทศไทย โดยส่งเสริมเป็นพืชปลูกสลับในสวนยาง เป็นรายได้สำรองจากการกรีดยาง ปัจจุบันการปลูกกาแฟในภาคใต้ได้มีการพัฒนาการอย่างมากมาย สามารถปลูกเป็นพืชหลักและทำรายได้ให้แก่เกษตรกรเป็นอย่างดี

สำหรับกาแฟพันธุ์อาราบิกา (C. Arabica) ได้ถูกนำเข้ามาปลูกในประเทศไทย ประมาณปี พ.ศ. ๒๔๙๓ ตามบันทึกของพระสารศาสด์พลชั้นซ์ ซึ่งเป็นชาวอิตาลี ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๑๖ โครงการปลูกพืชทดแทนและพัฒนาเศรษฐกิจชาวไทยภูเขา ไทย/สหประชาชาติ ได้ส่งเสริมปลูกพืชทดแทนฝิ่น ซึ่งกาแฟพันธุ์อาราบิกาเป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญและเป็นความหวังในการทดแทนฝิ่นและสามารถทำรายได้แก่เกษตรกรชาวเขาได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้เนื่องจากสภาพความเหมาะสมของพื้นที่สูงและความต้องการในตลาดยังมีอยู่มาก

ที่มา : www.oknation.net/blog/lovenature/๒๐๐๗/๐๓/๒๓/entry-๓

๔.๑ ลักษณะพันธุ์

พันธุ์กาแฟส่วนใหญ่ขยายพันธุ์จากเมล็ด โอกาสที่จะผสมข้ามต้นหรือข้ามพันธุ์มีอยู่มาก ทำให้กาแฟลูกผสมเกิดขึ้นมากมาย พบว่าที่ปลูกเป็นการค้าในขณะนี้มีอยู่ ๔ ชนิด คือ

- ๑) กาแฟพันธุ์อาราบิกา (Coffea arabica)
- ๒) กาแฟพันธุ์โรบัสต้า หรือคานีฟอรา (Coffea robusta or. C.Canephora)
- ๓) กาแฟพันธุ์เอ็กเซลซ่า (Coffea excelsa)
- ๔) กาแฟพันธุ์ลิเบอริกา (Coffea liberrica)

๑) **กาแฟพันธุ์อาราบิกา** เป็นพันธุ์ที่มีความสำคัญมากที่สุด ประมาณ ๙๐% ของกาแฟที่ปลูกทั่วโลก มีลักษณะลำต้นเล็ก ในเล็ก ดอกมีสีขาวกลิ่นหอมคล้ายมะลิป่า เกิดตามข้อของกิ่งกาแฟ กาแฟจะเริ่มออกดอกในปีที่ ๒ หรือ ๓ ระยะออกดอกถึงเก็บผลไม้อายุประมาณ ๖ - ๙ เดือน ผลที่สุกเต็มที่จะมีสีน้ำตาลแดง ลักษณะผลค่อนข้างแบน ขนาดเล็ก เป็นกาแฟที่มีคุณภาพสูง ทั้งกลิ่นและรส มีราคาสูงกว่าพันธุ์อื่น แต่กาแฟพันธุ์นี้ไม่ค่อยต้านทานโรคเท่าใดนัก โดยเฉพาะโรคราสนิมซึ่งเป็นโรคระบาดสำหรับกาแฟ กาแฟอาราบิกาชอบอากาศค่อนข้างเย็นจัด เฉลี่ย ๑๕ - ๒๐ องศาเซลเซียส

๒) **กาแฟพันธุ์โรบัสต้า** เป็นกาแฟที่ปลูกในพื้นที่ราบและพื้นที่เนินทางภาคใต้และภาคตะวันออกของประเทศไทย สภาพลำต้น ใบ และเมล็ด ใหญ่กว่าพันธุ์อาราบิกา ผลผลิตและคุณภาพปานกลาง ส่วนใหญ่ในทางการค้ามักนิยมใช้พันธุ์อาราบิกาเข้ามาผสมเพื่อเพิ่มรสชาติและกลิ่น พันธุ์นี้ต้องการอากาศอบอุ่นกว่า คือ ประมาณ ๒๐ - ๓๒ องศาเซลเซียส สามารถปลูกได้ตั้งแต่ระดับน้ำทะเลขึ้นไป ต้องการความชุ่มชื้นและฝนตกสม่ำเสมอ กาแฟพันธุ์นี้เจริญเติบโตเร็ว จะออกดอกปีละ ๒ - ๓ ครั้ง ระยะตั้งแต่ออกดอกจนถึงผลสุกใช้เวลาประมาณ ๑๐ - ๑๑ เดือน ผลที่สุกจะมีสีแดง ข้อคืออย่างหนึ่งของพันธุ์นี้ คือ ทนทานต่อโรคได้ดี

๓) กาแฟพันธุ์เอ็กเซลล่า เป็นพันธุ์ที่ต้นโต ใบโตกว่าพันธุ์โรบัสต้า ไม่มีความสำคัญทางการค้ามากนัก เพราะคุณภาพไม่ดีพอ มีกลิ่นเหม็นเขียวปน แต่เป็นพันธุ์ที่ทนความแห้งแล้งและโรคแมลงได้ดี ปลูกมากทางแถบเส้นศูนย์สูตรแอฟริกา เพื่อสำหรับใช้บริโภคภายในประเทศเท่านั้น ระยะเวลาการออกดอกจนผลสุกประมาณ ๑๑ - ๑๒ เดือน

๔) กาแฟพันธุ์ลิเบอริกา เป็นพันธุ์ที่มีพุ่มเล็ก แต่ใบใหญ่มาก เป็นกาแฟพันธุ์พื้นเมืองของประเทศแอสโกล่า มีความทนทานต่อโรคราสนิมได้อย่างดีเยี่ยม แต่คุณภาพเมล็ดค่อนข้างไม่ดี จึงไม่เป็นที่สนใจสำหรับนักดื่มกาแฟมากนัก ระยะเวลาตั้งแต่เริ่มออกดอกจนเก็บผลได้ใช้เวลาประมาณ ๑๒ - ๑๔ เดือน

๔.๒ ลักษณะทางกายภาพ

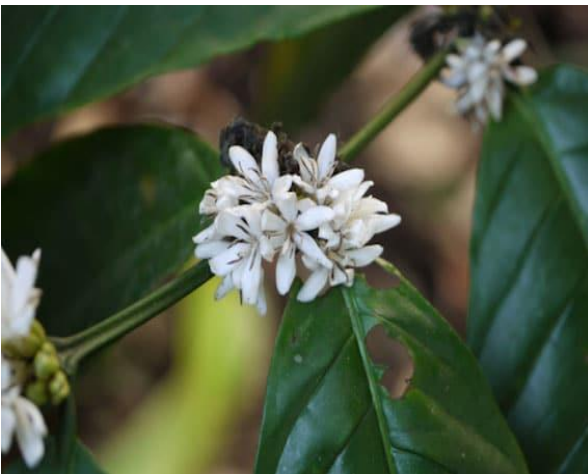
ต้นกาแฟ เป็นพืชพื้นเมืองเขตร้อนแถบแอฟริกาและเอเชียใต้ กาแฟถูกจัดให้อยู่ร่วมกับพืชมีดอกของวงศ์ *Rubiaceae* ถูกจัดเป็นต้นไม้ประเภทไม้ผลัดใบ ต้นกาแฟสามารถสูงได้ถึง ๕ เมตร ถ้าไม่เล็มออก ใบของต้นกาแฟมีสีเขียวเข้มและเป็นมัน ขนาดโดยเฉลี่ยยาว ๑๐-๑๕ เซนติเมตร และกว้าง ๖ เซนติเมตร ดอกของต้นกาแฟมีสีขาว มีกลิ่นหอม และจะบานพร้อมกันทั้งต้น ผลกาแฟมีลักษณะรียาวประมาณ ๑.๕ เซนติเมตร ผลกาแฟอ่อนจะมีสีเขียว เมื่อสุก สีของเมล็ดจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง และเมื่อนำไปผึ่งให้แห้ง สีของเมล็ดจะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้มและสีดำในที่สุดผลกาแฟแต่ละผลจะมีเมล็ดอยู่สองเมล็ด แต่ผลกาแฟประมาณ ๕-๑๐% จะมีเมล็ดเพียงเมล็ดเดียว เมล็ดจำพวกนี้ จะเรียกว่าพีเบอร์รี่ โดยปกติแล้วผลกาแฟจะสุกภายในเจ็ดถึงเก้าเดือน



ต้นกาแฟโรบัสต้า ลำต้นเจริญเติบโตมาจาก รากแก้ว มีลักษณะเป็นข้อและปล้อง โคนใบจะอยู่ตามข้อของลำ ต้น เมื่อต้นโตขึ้นใบจะร่วงหล่นไป โคนใบมีตา ๒ ชนิด คือ ตาบน และตาล่าง ตาบนจะแตกกิ่งออกมาเป็นกิ่งแขนงที่ ๑ ลักษณะ เป็นกิ่งนอนขนานกับพื้นดินมีข้อและปล้อง แต่ละข้อจะมีกลุ่มตา ดอกที่จะติดเป็นผลกาแฟต่อไป ส่วนตาล่างจะแตกออกเป็นกิ่งตั้ง กิ่งจะตั้งตรงขึ้นไปเหมือนลำต้น และไม่ติดผล แต่สามารถสร้างกิ่ง แขนงที่ให้ดอกผลได้ ซึ่งเรียกเป็นกิ่งแขนงที่ ๑ เช่นกัน และกิ่ง แขนงที่ ๑ ยังสามารถแตกกิ่งแขนงต่อไปได้อีกเป็นกิ่งแขนงที่ ๒ และกิ่งแขนงที่ ๒ ก็สามารถแตกเป็นกิ่งแขนงที่ ๓ ได้อีก โดยกิ่งแขนงเหล่านี้จะเกิดในลักษณะเป็นคู่สลับเยื้องกันบน ลำต้นหรือกิ่งตั้ง เมื่อมีการตัดลำต้นกาแฟ ตาล่างบนลำต้นจะแตกกิ่งตั้งขึ้นมา กิ่งก็จะแตกเป็นกิ่งแขนงที่ ๑, ๒ และ ๓ จากนั้นก็จะมีการสร้างดอกและผลกาแฟต่อไป โดยต้นกาแฟนั้นจะสามารถขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด



ใบกาแฟ ใบเป็นใบเดี่ยว เกิดที่ข้อเป็นคู่ตรงข้ามกัน โคนใบและปลายใบเรียวแหลม ส่วนขอบใบหยักเป็นคลื่น ตรงกลางใบกว้าง ผิวใบเรียบนุ่มเป็นมัน มีปากใบอยู่ด้านท้องใบ แต่ละใบจะมีปากใบประมาณ ๓ ล้านถึง ๖ ล้านรู โดยปากใบโรบัสต้าจะมีขนาดเล็กกว่าปากใบของกาแฟอาราบิก้า แต่จะมีจำนวนมากกว่า มีอายุใบประมาณ ๒๕๐ วัน ส่วนก้านใบนั้นมีขนาดสั้น



ดอกกาแฟ ปกติแล้วดอกกาแฟจะออกเป็นดอกเดี่ยวสมบูรณ์เพศ มีกลีบดอกประมาณ ๔-๕ กลีบ ส่วนกลีบเลี้ยงมี ๔-๕ ใบ มีเกสร ๕ อัน และมีรังไข่ ๒ ห้อง ในแต่ละห้องของรังไข่จะมีไข่ ๑ ใบ ผลกาแฟจึงมีเมล็ด ๒ เมล็ด ดอกจะออกเป็นกลุ่ม ๆ บริเวณโคนใบบนข้อของกิ่งแขนงที่ ๑, ๒ หรือ ๓ กลุ่มดอกแต่ละข้อจะมีดอกประมาณ ๒-๒๐ ดอก ดอกจะออกจากกิ่งแขนงจากข้อที่อยู่ใกล้กับลำต้นออกไปหาปลายกิ่งแขนง โดยปกติแล้วต้นกาแฟจะออกดอกตามข้อของกิ่ง ข้อที่ออกดอกออกผลแล้วในปีต่อไปก็จะไม่ออกดอกและให้ผลอีก



ผลกาแฟ ผลมีลักษณะเป็นรูปทรงรี ก้านผลสั้น ผลดิบเป็นสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง สีส้ม และสีแดง ผลกาแฟจะประกอบด้วยเปลือก เนื้อที่มีสีเหลือง (เมื่อสุกมีรสหวาน) และกะลาที่ห่อหุ้มเมล็ด ช่วงระหว่างกะลากับเมล็ดจะมีเยื่อบาง ๆ ที่หุ้มเมล็ดอยู่ ซึ่งเราเรียกว่า "เยื่อหุ้มเมล็ด" ในแต่ละผลจะมี ๒ เมล็ดประกบกันอยู่ ก้านที่ประกบกันจะอยู่ด้านในมีลักษณะแบน มีร่องตรง

กลางเมล็ด ๑ ร่อง ส่วนด้านนอกโค้ง ลักษณะของเมล็ดจะเป็นเมล็ดเดี่ยวหรือเมล็ดโทน ในบางครั้งหากการผสมเกสรไม่สมบูรณ์ จะทำให้ผลติดเมล็ดเพียงเมล็ดเดียว (คิดเป็นประมาณ ๕-๑๐%) ซึ่งจะมีลักษณะเป็นรูปกลมรี ทั้งเมล็ด มีร่องตรงกลาง ๑ ร่อง เมล็ดจำพวกนี้จะเรียกว่า "พีเบอร์รี่"

๔.๓ ลักษณะดิน

ลักษณะดินที่เหมาะสมสำหรับการปลูกกาแฟควรเป็นดินร่วน มีการระบายน้ำดี ถ้าน้ำขังต้นกาแฟจะใบเหลือง รากอ่อนจะเน่าและตายได้ นอกจากนี้ก็ต้องเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง ดินที่เหมาะสมในการปลูกกาแฟมากที่สุด คือ ดินร่วนสีแดง เพราะมีโพแทสเซียมสูง หรือหน้าดินลึกไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร ความเป็นกรดต่าง อยู่ระหว่าง ๕.๕ - ๖.๐ แต่ไม่ควรต่ำกว่า ๕

๔.๔ อุณหภูมิ

อุณหภูมิมีความจำเป็นสำหรับกาแฟแต่ละพันธุ์แตกต่างกันออกไป เช่น กาแฟพันธุ์อาราบิก้า เจริญเติบโตได้ดีระหว่างอุณหภูมิ ๑๕ - ๒๑ องศาเซลเซียส กาแฟพันธุ์โรบัสต้า เจริญเติบโตได้ดีระหว่างอุณหภูมิ ๒๕ - ๓๒ องศาเซลเซียส

๔.๕ ปริมาณน้ำฝน

พื้นที่ที่จะปลูกกาแฟนั้นควรจะมีฝนตกไม่น้อยกว่า ๗๕ นิ้ว หรือ ๑,๙๐๐ มิลลิเมตรต่อปี และควรตกติดต่อกันอย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๘ เดือน โดยมีฤดูแล้งสำหรับการเก็บเกี่ยวนาน ๓ - ๔ เดือน หากพื้นที่ที่มีฝนตกน้อยกว่า ๗๕ นิ้วต่อปี จำเป็นต้องจัดหาให้น้ำมารดและควรใช้วัสดุ เช่น ฟางข้าว หญ้าแห้ง คกลมุโคนต้นกาแฟ เพื่อรักษาความชื้นในดิน รากจะได้เจริญและดูดอาหารในดินได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๔.๖ แสงแดด

กาแฟเป็นพืชที่ทนต่อแสงแดดจัด ถ้ากาแฟได้รับแสงแดดจัดเกินไป ใบกาแฟจะไหม้ โดยเฉพาะ กาแฟอาราบิก้าต้องการแสงแดดน้อย ดังนั้น การปลูกจึงควรปลูกไม้บังร่มด้วย เช่น กระจัน แคลฝรั่ง ทองหลาง เป็นต้น

๔.๗ การคัดเลือกเมล็ดกาแฟเพื่อทำพันธุ์

เมล็ดกาแฟจะต้องคัดเลือกจากต้นกาแฟที่ให้ผลผลิตสูง มีคุณภาพดี เจริญเติบโตดี แข็งแรง ทนทานต่อโรคให้ผลผลิตติดต่อกันสม่ำเสมอ และมีอายุพอสมควร (ประมาณ ๘ - ๑๐ นาที) เมล็ดที่ทำพันธุ์ ต้องได้จากผลที่สุกเต็มที่

๔.๗.๑ วิธีการเตรียมเมล็ดพันธุ์กาแฟ

เมื่อผลสุกเต็มที่ เลือกเก็บผลที่ดีได้ขนาดใช้มีขนาดเอาเปลือกและเนื้อออก นำไปแช่น้ำไว้ ๒๔ ชั่วโมงแล้วล้างเอาเมือกที่ติดเมล็ดออกให้หมด นำไปผึ่งไว้ในที่ร่ม ๕ - ๗ วัน แล้วคัดเลือกเมล็ดที่ดีไว้ (เมล็ดที่แบนและใหญ่) ส่วนเมล็ดที่เล็กและกลมควรคัดออกทำเป็นสารกาแฟ เมล็ดที่จะนำไปเพาะควรคลุกด้วยยากำจัดศัตรูพืชเสียก่อนเมล็ดพันธุ์ ๑ กิโลกรัม จะเพาะกาแฟได้ประมาณ ๓,๕๐๐ - ๔,๐๐๐ ต้น

ขั้นตอนการเพาะเมล็ดกาแฟ

๑) การเตรียมเมล็ดพันธุ์

หากเป็นการเก็บเมล็ดเพื่อขยายพันธุ์เอง ควรพิจารณาเก็บเมล็ดพันธุ์จากต้นแม่ที่มี อายุพอสมควรให้ผลดกสม่ำเสมอ ปราศจากโรคและแมลง โดยเลือกเก็บเมล็ดพันธุ์จากผลที่ใหญ่และสุกเต็มที่ จากกิ่งบริเวณกลาง ๆ ของลำต้น นำมาทำการปอกเปลือกออก โดยใช้นิ้วมือบีบ เมล็ดจะหลุดออกโดยง่าย มีเมือกสีเหนียว ซึ่งเมือกสีนี้ถ้าแห้งไม่สิ้นเหนียว แต่ถ้าเปียกก็จะกลับมาสีเหนียวได้อีก ดังนั้นถ้าจะเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ก็จำเป็นต้องล้างเมือกนี้ออกให้หมด โดยวิธีหมักหรือซัดออกก็ได้ ถ้าไม่ต้องการเก็บไว้นานก็ไม่จำเป็นต้องเอาเมือกสีนี้ออกก็ได้ ในขั้นตอนนี้จากเมล็ดกาแฟผลสด เมื่อเอาเปลือกและเมือกออกเราจะเรียกว่า “กะลา” และต่อไปก็นำเมล็ดกาแฟกะลาที่ได้นี้ไปแช่น้ำ หากมีเมล็ดลอยให้ซ้อนทิ้ง ล้างน้ำหลาย ๆ ครั้งจนเมือกหรือหมักไว้ ๑ เดือนจึงล้างออก นำขึ้นผึ่งให้แห้งในที่ร่มหรือถ้าไม่หมักเมล็ดจะนำไปคลุกขี้เถ้าเลยก็ได้ จะเก็บไว้ได้ ประมาณ ๒ เดือนโดยไม่เสียความงอก ถ้าไม่เช่นนั้นแล้ว หลังจาก ๒ เดือนจะเสียความงอก ๑๕ - ๕๐% และควรหลีกเลี่ยงการนำเมล็ดพันธุ์ ไปตากแดด เพราะเมล็ดที่แห้งสนิทจะไม่งอก ควรคัดเลือกเมล็ดที่มีขนาดเดียวกัน เมล็ดเล็กหรือเมล็ดกลมไม่ควรใช้ โดยทำตามขั้นตอนดังนี้

๑.๑ คัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่มีลักษณะดี ไม่มีเชื้อรา ชิ้นส่วนของเมล็ดกาแฟไม่แตกและ เมล็ดกาแฟต้องไม่ถูกแมลงทำลาย ซึ่งหมายถึงเมล็ดกาแฟจะต้องมีความสมบูรณ์ของเมล็ดมากที่สุด เพราะต้องการ ให้ต้นกล้าเจริญเติบโตสม่ำเสมอ เพื่อให้ได้ต้นพันธุ์ที่ดีที่สุดสำหรับการปลูกกาแฟ

๑.๒ เตรียมน้ำผสมกับสารเคมีกำจัดเชื้อรา คนผสมให้เข้ากันดี หลังจากนั้นจะนำเมล็ด กาแฟที่ได้จัดเตรียมไว้มาแช่น้ำทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อให้เมล็ดมีความอ่อนนุ่มลง ง่ายต่อการงอกและเจริญเติบโต ของเมล็ดได้ดีขึ้น

๒) การเตรียมพื้นที่เพาะเมล็ด

พื้นที่ที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตในการเพาะเมล็ด ต้องอาศัยปัจจัยสภาพแวดล้อม เป็นหลักมีดังนี้

๑. สภาพพื้นที่และสภาพภูมิอากาศ

ควรเป็นพื้นที่ที่อยู่ในระดับเส้นรุ้ง ๑๗ องศาเหนือขึ้นไป อยู่ในระดับความสูงจากน้ำทะเล ตั้งแต่ ๗๐ เมตรขึ้นไปจากความสูงจากน้ำทะเล มีความลาดเอียงไม่ควรเกิน ๓๐% อุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ในช่วง ๑๕ - ๒๕ องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์มากกว่า ๖๐%

๒. ลักษณะดิน

ดินมีความอุดมสมบูรณ์ มีชั้นดินลึกไม่ต่ำกว่า ๕๐ เซนติเมตร และความเป็นกรด - ด่าง ๕.๕ - ๖.๐ และสามารถระบายน้ำดี

๓. แหล่งน้ำ

บริเวณที่อาศัยน้ำฝน ควรมีปริมาณน้ำฝนไม่ต่ำกว่า ๑,๕๐๐ มิลลิเมตรต่อปี และต้องมีการกระจายน้ำฝนอย่างน้อย ๕ - ๘ เดือน มีแหล่งน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอในการให้น้ำได้ตลอดช่วงแล้ง

พื้นที่เพาะเมล็ดสามารถดำเนินการได้ดังต่อไปนี้

๒.๑ สร้างเรือนเพาะชำกล้าไม้ เพื่อให้กล้าไม้ได้อุณหภูมิที่พอเหมาะสมและมีความชื้นภายในที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโต ซึ่งอุณหภูมิของแปลงเพาะที่มีความอบอุ่น จะช่วยให้เมล็ดงอกได้เร็วขึ้นตั้งนั้นในพื้นที่ที่ระดับสูงมาก ควรทำการเพาะเมล็ดกลางแจ้ง จะช่วยให้งอกได้เร็วขึ้น และสิ่งสำคัญอีกหนึ่งสิ่ง คือ ต้องมีน้ำใช้เพียงพอและพื้นที่ที่ใช้ต้องสะดวกและง่ายต่อการใช้รดแปลงเพาะชำกล้าไม้

๒.๒ เตรียมแปลงที่ใช้เพาะเมล็ดโดยจะใช้กลบดำกับทรายแม่น้ำในอัตราส่วน ๑ : ๑ ผสมให้เข้ากันดีเพื่อให้ได้ดินที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของต้นกาแพ ซึ่งดินจะต้องมีความโปร่ง อากาศสามารถไหลผ่านหรือถ่ายเทได้ดี

๒.๓ สถานที่ควรมีการป้องกันการทำลาย โดยเฉพาะการกัดกินยอดจากแมลงชนิดต่าง ๆ หอยทาก เป็นต้น

วิธีการเพาะเมล็ดกาแพ

การเพาะเมล็ดสามารถเพาะได้หลายทาง ทั้งในกระบะทรายหรืออาจจะเพาะในตะกร้าพลาสติกที่มีรูระบายน้ำรอบด้านแล้วปูพื้นด้วยหนังสือพิมพ์ วัสดุเพาะใช้เป็นทรายแม่น้ำหยาบหรือจะเป็นอิฐบดกลวงทำเป็นแนวยาวแทนก็ได้ ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้ในการเพาะชำจำนวนมาก ๆ แล้วแต่ความสะดวกในการทำงาน โดยวิธีการเพาะมี ๒ วิธี คือ การหว่านเมล็ดให้หว่านให้มันสม่ำเสมอ ทั่วพื้นที่และการปลูกแบบเป็นแถวเป็นแนว โดยใช้สันไม้ไผ่กดลงบนแปลงเป็นร่องเล็ก ๆ นำเมล็ดกาแพมาเรียงเป็นแถวระยะห่างระหว่างร่อง ๑๐ เซนติเมตร และระยะห่างระหว่างเมล็ดกาแพ ๑ เซนติเมตร เมล็ดกาแพ ๑ กิโลกรัม เพาะได้ประมาณ ๙ ตารางเมตร โดยวิธีที่ใช้มีดังนี้

๒.๑ ใช้อิฐบดกลวงเป็นแนวในเรือนเพาะชำ ให้ได้ขนาดตามความเหมาะสมหรือตามแต่ที่เราต้องการ

๒.๒ ใช้วิธีการหว่านเมล็ด โดยหว่านให้เมล็ดสม่ำเสมอทั่วพื้นที่ แล้วกลบด้วยทรายหยาบประมาณ ๒ - ๓ เซนติเมตร รดน้ำทุกวัน เมล็ดจะเริ่มงอกเป็นลักษณะคล้ายถั่วงอกใช้เวลาประมาณ ๔๕ วัน จึงจะเริ่มออกไปเลี้ยง ๒ คู่ใบ เรียกว่า ระยะปักฝัสดู

๒.๓ ทำการเตรียมดินปลูกกล้ากาแฟ เพื่อเตรียมการย้ายจากแปลงเพาะเมล็ดลงถุงดำบรรจุดิน โดยให้น้ำล้นหน้าประมาณ ๑ สัปดาห์ก่อน จากนั้นใช้ไม้ปลายแหลมเจาะดินที่ปากถุงให้เป็นรูและวางกล้ากาแฟลงไป หลังจากวางกล้าลงไปแล้วให้ตั้งขึ้นมาเล็กน้อย เพื่อให้ปลายรากตรง และใช้นิ้วมือบีบปากถุงให้ดินสัมผัสกับราก

หลังจากผ่านไป ๖๐ วัน ต้นกล้าจะเริ่มงอกเต็มที่ ส่วนใหญ่จะอยู่ในระยะใบเลี้ยงคู่หรือจะเรียกว่าระยะ “ผีเสื้อ” ให้ค่อย ๆ ถอนต้นกล้า นำมาแช่น้ำไว้และนำมาคัดเอาต้นที่สมบูรณ์โดยดูจากความสมบูรณ์ของรากหากเกิดการขาดของราก รากแยกเป็น ๒ แฉก และโคนต้นคดงอ ให้ทำการแยกออกเลือกเฉพาะต้นกล้าที่สมบูรณ์รากตรง และนำไปใส่ถุงที่เตรียมไว้ ซึ่งขั้นตอนการนำต้นกล้าลงถุง ต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ ต้องใส่ให้ตรงโดยอาจจะมีเครื่องมือช่วย เช่น ไม้ไผ่ขนาดพอดี จิ้มนำลงไปก่อน แล้วใส่ต้นกล้าลงไป จึงจะสามารถเริ่มย้ายจากแปลงเพาะเมล็ดลงถุงดำบรรจุดินที่เตรียมไว้ได้

๒.๔ เมื่อนำกล้ากาแฟลงปลูกในถุงดำเรียบร้อยแล้ว ควรจัดหาเรือนเพาะชำในการวางกล้ากาแฟโดยเรือนเพาะชำที่ดีควรมีร่มเงาประมาณ ๕๐% อยู่ใกล้แหล่งน้ำ อยู่ใกล้เส้นทางคมนาคม เพื่อสะดวกในการขนย้าย

๒.๕ การสร้างเรือนเพาะชำ อาจเป็นแบบชั่วคราว หรือถาวร หรือกึ่งถาวรได้ จัดเรียงต้นกล้าให้เป็นแถวเป็นแนว เพื่อความสะดวกในการจัดการดูแลและดูสวยงาม

๔.๘ การปลูก

๑) การเตรียมดิน กำจัดตอวัชพืช ถางวัชพืชและปรับพื้นที่โดยไม่ต้องไถนไหญ่ สำหรับพื้นที่ลาดเอียง ให้น้ำแนวชั้นบันไดขวางแนวลาดเอียง ระยะห่างของชั้นบันไดเท่ากับระยะระหว่างแถว

๒) การคัดเลือกพันธุ์ ควรคัดเลือกพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง เฉลี่ยเมล็ดกาแฟแห้ง ๒ กิโลกรัม/ต้น/ปี ติดต่อกันนาน ๓ ปี ข้อดีความยาวข้อไม่ควรเกิน ๘ เซนติเมตร รสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้ประกอบการ และขนาดเมล็ดได้มาตรฐาน ๑๐๐ เมล็ดแห้งมีน้ำหนักประมาณ ๑๒ - ๑๕ กรัม

พันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตร ได้แก่ พันธุ์ชุมพร ๑ พันธุ์ชุมพร ๒ พันธุ์ชุมพร ๓ พันธุ์ชุมพร ๘๔-๔ และพันธุ์ชุมพร ๘๔-๕

ลักษณะเด่น	ชุมพร ๑	ชุมพร ๒	ชุมพร ๘๔-๔	ชุมพร ๘๔-๕
ผลผลิตเฉลี่ย (กิโลกรัม/ไร่/ปี)	๓๔๙.๘	๓๔๙.๓	๔๘๑.๕	๔๒๗.๗
น้ำหนัก ๑๐๐ เมล็ด (กรัม)	๑๗.๙๕	๑๖.๒	๑๕.๕	๑๗.๐
คะแนนการทดสอบการชิม (Cup test)	๗.๒	๗.๒	๗.๒	๗.๒
ปริมาณเนื้อสารกาแฟที่สกัดได้ (%)	๕๓.๗๓	๕๗.๓๗	๕๔.๔๙	๕๕.๕๕
ปริมาณสารคาเฟอีน (%)	๒.๐๑	๒.๔๔	๒.๒๔	๒.๑๘
อัตราการเปลี่ยนผลสดเป็นเมล็ดแห้ง (%)	-	๒๒.๓	๒๔.๕	๒๕.๐
อายุเก็บเกี่ยว (เดือน)	๑๑	๑๑	๑๐-๑๑	๑๐-๑๑
พื้นที่แนะนำ	จังหวัด ชุมพร	จังหวัดชุมพร และระนอง ยกเว้นพื้นที่ที่ เป็นทราบจัด และน้ำท่วม	จังหวัดชุมพรหรือพื้นที่อื่นที่ไม่มี น้ำท่วมขัง	

ส่วนกาแฟอาราบิก้าพันธุ์รับรองของกรมวิชาการเกษตร ได้แก่ พันธุ์เชียงใหม่ ๘๐ เกษตรกรสามารถคัดพันธุ์ดีเอง โดยพิจารณาจาก ต้นแข็งแรง ต้านทานโรคให้ผลผลิตสูง (กิ่งให้ผลมีจำนวนมาก ข้อถี่ จำนวนข้อมาก จำนวนผลต่อข้อสูง) ให้ผลผลิตเร็ว ขนาดเมล็ดใหญ่ กลิ่นและรสชาติดี ต้นกล้าอายุที่เหมาะสม กาแฟอาราบิก้า ควรมีอายุ ๘ - ๑๒ เดือน ส่วนกาแฟโรบัสต้าควรใช้ต้นกล้า อายุ ๖ - ๑๔ เดือน มีใบจริง ๔ - ๕ คู่ ความสูงอย่างน้อย ๒๐ เซนติเมตร ชำในถุงพลาสติก

๓) วิธีการปลูก

(๑) การเตรียมพื้นที่ปลูก

- ปรับพื้นที่ให้เรียบ ขุดถอนรากไม้
- หากเป็นพื้นที่ลาดเอียงต้องเตรียมพื้นที่ปลูกลักษณะเป็นขั้นบันได และปลูกหญ้าแฝกป้องกันการพังทลายของดิน
- ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร หรือ ๓ x ๔ เมตร ตามสภาพพื้นที่
- หลุมปลูกขนาด ๕๐ x ๕๐ x ๕๐ เซนติเมตร หรือ ๓๐ x ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร
- รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก ๓ - ๕ กิโลกรัม และหินฟอสเฟต ๒๐๐ - ๓๐๐ กรัม
- ถ้าดินมี pH ต่ำกว่า ๕ ควรใส่ปูนขาวรองก้นหลุม

(๒) การปลูก

- จำนวนต้นต่อไร่ กาแฟโรบัสต้า ๑๐๐ - ๑๘๐ ต้นต่อไร่ กาแฟอาราบิก้า ๔๐๐ ต้น/ไร่
- ปลูกช่วงต้นฝน วางกล้ากาแฟลงในหลุมปลูก ให้โคนต้นเสมอกับหลุม แล้วกลบดินสำหรับกาแฟโรบัสต้า เป็นพีชผสมข้าม ควรปลูกอย่างน้อย ๓ สายพันธุ์ โดยปลูกสลับแถว
- ป้องกันการโยกของต้นกาแฟ โดยปักไม้ทำมุม ๔๕ องศา กับพื้นดิน ปลายไม้ผูกติดกับต้นกาแฟ

เซนติเมตร

- คลุมรอบโคนต้นกาแฟด้วยหญ้าแห้ง หรือวัสดุอื่นให้ห่างจากโคนอย่างน้อย ๑๐

- ควรให้น้ำต่อเนื่องหลังจากปลูก ๒ - ๓ สัปดาห์หากไม่มีฝนตก

- ควรทำร่มเงาชั่วคราวให้ต้นกล้า กรณีปลูกกลางแจ้ง

- กรณีปลูกเป็นพืชเดี่ยว ปลูก ๑๗๐ ต้น/ไร่ หากปลูกแซมมะพร้าว ทุเรียน

ปลูกประมาณ ๑๐๐ ต้น/ไร่

- กรณีปลูกร่วมทุเรียนควรปรับระยะปลูกให้เหมาะสมเนื่องจากกระทบต่อการเก็บเกี่ยวผลผลิตตัวอย่างการปลูกร่วมกับทุเรียน ระยะ ๘ x ๘ เมตร (แปลงทดลองที่ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี) ควรปลูกห่างจากต้นทุเรียน ๓ เมตร เนื่องจากเมื่อต้นกาแฟมีทรงพุ่มขนาดใหญ่ จะเหลือพื้นที่ระหว่างแถว น้อยไม่สะดวกในการเก็บเกี่ยว การขนย้ายผลผลิต และดูแลรักษา ดังนั้นควรปลูกให้ห่างต้นทุเรียนมากขึ้น หรือลดจำนวนแถวปลูกลง

- กรณีปลูกแซมพืชอื่น ควรปลูกพืชให้ร่มเงาก่อนปลูกกาแฟ ๖ - ๑๒ เดือน เช่น สะตอ ใช้ระยะปลูก ๑๕ x ๑๕ เมตร แค ใช้ระยะปลูก ๑๒ x ๑๒ เมตร และกระถิน ใช้ระยะปลูก ๙ x ๙ เมตร เป็นต้น

๔) การใส่ปุ๋ย

เริ่มปลูก

ปีที่	สูตรปุ๋ย	อัตรา (กรัม/ต้น/ปี)	ระยะเวลาที่ใช้
๑-๒	๑๕ - ๑๕ - ๑๕	๑๐๐ - ๓๐๐	ใส่ทุก ๒ - ๓ เดือน

เมื่อให้ผลผลิตแล้ว ๓ ปีขึ้นไป

เดือน	ปุ๋ยที่ใช้	อัตราที่ใช้ต่อต้น (กรัม)
เม.ย. หรือ พ.ค.	ยูเรีย ๑๘ - ๔๖ - ๐ / ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
ก.ค.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
ก.ย.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
ธ.ค.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
	ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยหมัก	๓,๐๐๐ - ๕,๐๐๐
	ปูนขาว/โดโลไมต์	๕๐๐ - ๑,๐๐๐

หมายเหตุ : ต้นที่มีผลดกมาก ให้เพิ่มปุ๋ยเคมี ๒๕ - ๕๐%, ใส่ปุ๋ยอัตรานี้ จะได้ผลผลิตเมล็ดแห้งประมาณ ๒๕๐ กก./ไร่ หรือ ๑.๕ กก./ต้น (ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร), การใส่ปุ๋ยบนที่ลาดชันให้ขุดหลุมฝัง

๕) การให้น้ำ

การปลูกกาแฟส่วนใหญ่อาศัยน้ำฝนตามธรรมชาติ พื้นที่ปลูกกาแฟควรมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย ๑,๒๐๐ - ๑,๕๐๐ มิลลิเมตรต่อปี เกษตรกรควรดูแลให้ดินชื้นสม่ำเสมอโดยเฉพาะช่วงหลังปลูกใหม่ ๆ ตั้งแต่ช่วงที่ต้นกาแฟยังมีขนาดเล็กจนกระทั่งให้ผลผลิตใน ๑ รอบการผลิต ต้นกาแฟมีความต้องการน้ำ ดังนี้

- ช่วงที่ดอกตูม ดอกกาแฟมีการพัฒนาจากเซลล์เล็ก ๆ เปลี่ยนแปลงเป็นกลุ่มดอก กลุ่มดอกนี้จะเจริญเติบโตเพิ่มขนาดขึ้นเรื่อย ๆ จนกระทั่งโตเต็มที่แล้วดอกจะหยุดเจริญหรือเรียกได้ว่า “อยู่ในช่วงพักตัว” การพักตัวควรมีระยะเวลาไม่ต่ำกว่า ๕ - ๖ สัปดาห์ ช่วงพักตัวนี้เป็นช่วงที่กาแฟไม่ต้องการน้ำ ดอกจึงจะมีการพักตัวเต็มที่และหลังจากดอกพักตัวเต็มที่แล้ว เมื่อได้ฝนหรือน้ำจึงจะบานพร้อมเพรียงกัน

- ช่วงที่ดอกพักตัวสมบูรณ์และจะออกจากการพักตัว หลักจากดอกกาแพได้พักตัวเต็มที่ โดยการผ่านช่วงแล้วยาวนานพอสมควรแล้ว เมื่อได้ฝนหรือน้ำในปริมาณที่เพียงพอ ดอกจะออกจากการพักตัวและเริ่มเจริญเติบโต มีขนาดใหญ่ขึ้นเรื่อย ๆ จนเห็นเป็นดอกสีขาว ในการออกจากการพักตัวนี้ บางครั้งฝนอาจตกน้อยจนมีปริมาณไม่พอเพียงพอต่อการออกจากการพักตัวและการเจริญเติบโตของดอกได้ในสถานการณ์เช่นนี้ ควรให้น้ำเพิ่มเติม เพื่อให้ดอกบานได้เต็มที่อย่างพร้อมเพรียงกัน ซึ่งจะเป็นประโยชน์ทำให้เก็บเกี่ยวผลกาแพได้พร้อมกัน หลังจากดอกมีการพักตัวสมบูรณ์และพร้อมที่จะออกจากการพักตัวนั้น ต้นกาแพต้องการน้ำเป็นปริมาณมาก หากมีฝนตกเพียงเล็กน้อยจะส่งผลให้ดอกและผลพัฒนาได้ไม่เต็มที่ ดอกจะเหี่ยวและฝ่อไปไม่มีการติดผลเกษตรกรควรให้น้ำเพื่อช่วยให้ดอกมีการ

๖) การควบคุมทรงพุ่ม

ตัดยอดกาแพให้เหลือความสูงประมาณ ๕๐ เซนติเมตร เลือกกิ่งหลักที่แข็งแรง ๑ กิ่ง (กรณีควบคุมทรงพุ่มเป็นลำต้นเดียว) หรือ ๓ - ๕ กิ่ง (กรณีควบคุมทรงพุ่มเป็นหลายลำต้น) หมั่นตัดกิ่งแขนงหรือกิ่งที่ไร้ประโยชน์ออก

กาแพมักจะได้รับการขยายพันธุ์โดยวิธีเพาะเมล็ด วิธีดั้งเดิมในการปลูกกาแพคือการใส่เมล็ดกาแพจำนวน ๒๐ เมล็ดในแต่ละหลุม เมื่อย่างเข้าฤดูฝน เมล็ดกาแพครึ่งหนึ่งจะถูกกำจัดตามธรรมชาติ เกษตรกรมักจะปลูกต้นกาแพพร้อมกับพืชผลประเภทอื่น ๆ อย่างเช่น ข้าวโพด ถั่วหรือข้าว ในช่วงปีแรก ๆ ของการเพาะปลูก

๔.๙ โรค แมลงและการป้องกัน

โรคผลเน่า เกิดจากเชื้อราจะทำให้ผลดำ เปลือกเหี่ยวยุบ เมล็ดแลบและแห้งคาคันใช้ประโยชน์ไม่ได้ **วิธีป้องกันกำจัด** ให้ตัดกิ่งเป็นโรคเผาทำลายทิ้ง พร้อมแต่งกิ่งให้โปร่ง ลมพัดผ่านและแสงส่องเข้าในทรงพุ่มได้ทั่วถึง



โรคราสนิม เกิดจากเชื้อราชนิดหนึ่งมักระบาดในฤดูฝนเนื่องจากมีวามชื้นในบรรยากาศสูง โดยเฉพาะที่ใบอ่อนจะพบเชื้อราสร้างเส้นใยกระจายตามพื้นที่ของใบด้านล่าง ทำให้ระบบสังเคราะห์แสงและระบบคายน้ำทำงานไม่เป็นปกติ ทำให้ผลผลิตต่ำลงและไม่ได้คุณภาพ

วิธีป้องกันกำจัด โดยใช้พันธุ์กาแพที่ต้านทานโรคราสนิม ได้แก่ พันธุ์คาติเมอร์ หากระบาดรุนแรง ใช้สารป้องกันกำจัดเชื้อรา เช่น บอร์โดซ์ มิกซ์เจอร์ ๐.๕% คูปราวิท ๘๕% W.P. อัตรา ๕๐ กรัม ต่อน้ำ ๒๐ ลิตร

โรคแอนแทรกโนส เกิดจากเชื้อรา เข้าทำลายใบ กิ่ง ก้าน ดอก ก้านผล และผล พบเห็นได้ทั่วไปในสวนที่ไม่มีการดูแลเอาใจใส่ หรือแปลงที่ปลูกกลางแจ้ง ลักษณะอาการของโรคมียลักษณะตามส่วนที่เกิด เช่น เกิดกับใบแผลเป็นจุดกลมสีน้ำตาลขนาดเล็ก ๆ และขยายขึ้นเรื่อย ๆ หรือเกิดกับกิ่ง อาการเริ่มแรกใบกาแพเป็นสีเหลืองทั้งใบเหล่านี้ยังไม่แก่ที่จะเหลืองและร่วงตามธรรมชาติ

วิธีการป้องกันกำจัด โดยการรักษาระดับร่มเงาให้เหมาะสม คลุมโคนต้นเพื่อรักษาความชื้นในดิน ตัดแต่งกิ่ง ใบ และผลที่เป็นโรคเผาทำลายนอกแปลง บำรุงต้นกาแพให้แข็งแรง หากระบาดรุนแรงใช้แมนโคเซบ (๘๐% W.P.) อัตรา ๔๘ กรัมต่อน้ำ ๒๐ ลิตร พ่นทุก ๕ - ๗ วัน หรือใช้คอปเปอร์ออกไซด์ไฮดรอกไซด์ (๖๐% W.P.) อัตรา ๘๐ กรัม ต่อน้ำ ๒๐ ลิตร



แมลงที่สำคัญของกาแพ

๑. เพลี้ยหอยสีเขียว เป็นแมลงลักษณะคล้ายกาบหอย ดูดกินน้ำเลี้ยงบริเวณยอดอ่อนและผลอ่อนของกาแพทำให้ยอดอ่อนและผลเหี่ยวเฉา ถ้ามีการระบาดมากต้นกาแพจะชะงักการเจริญเติบโตและตายได้



๒. เพลี้ยแป้ง เป็นแมลงปากดูด ลำตัวปกคลุมด้วยขี้ผึ้งสีขาวคล้ายแป้ง จะเห็นอยู่เป็นกลุ่มบริเวณผลกาแพ ตา ดอก หรือยอดอ่อน และจะขับน้ำหวานออกมาดึงดูดมตมากิน และเกิดราดำปกคลุมกาแพ



๓. เพลี้ยอ่อน ทำลายต้นกาแฟโดยใช้ปากเจาะกินน้ำเลี้ยงจากยอดอ่อนทำให้ยอดหงิกงอชะงักการเจริญเติบโตและมูลที่เพลี้ยถ่ายออกมานั้นมีรสหวานซึ่งเป็นสาเหตุให้ราดำขึ้นจับใบจนมีสีดำ



๔. หนอนกัดเปลือกและเจาะลำต้น เป็นแมลงที่มีความสำคัญที่สุด สำหรับกาแฟที่ถูกหนอนเจาะทำลายจะแสดงอาการใบเหลือง เหี่ยว และยืนต้นแห้งตายในที่สุด

วิธีป้องกันกำจัด โดยตรวจต้นและกิ่งกาแฟอย่างสม่ำเสมอ หากพบรอยหนอนเจาะทำลายให้ตัดนำกิ่งไปเผาออกแปลง รักษาบริเวณสวนให้สะอาด หลีกเลี่ยงการปลูกพืชอาศัย เช่น ชมพู่ ลิ้นจี่ ชบา ฯลฯ หากระบาดรุนแรงใช้คลอร์ไพริฟอส (๔๐% W.C.) อัตรา ๓๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำ ๒๐ ลิตร พ่นทุก ๑๕ วัน



๕. มอดเจาะผลกาแฟ เป็นแปลงปีกแข็งมีขนาด ๑ มิลลิเมตร วางไข่ขยายพันธุ์ และกัดกินอยู่ใน ผลกาแฟ ที่มีขนาดตั้งแต่ ๕ มิลลิเมตร ขึ้นไป จนถึงผลสุกเริ่มสุก และผลเป็นสีแดง มอดจะติดผลกาแฟไปถึง ลานตาก และอาศัยอยู่ในผลกาแฟจนแห้งดำที่ติดค้างบนกอง และผลที่หล่นใต้ต้น



การป้องกันและกำจัด

ให้ตัดแต่งกิ่งที่เป็นโรคเผาทำลายทิ้ง พร้อมตัดแต่งกิ่งให้โปร่ง ลมพัดผ่านและแสงส่องเข้าในทรงพุ่ม ได้ทั่วถึง บำรุงต้นกาแฟให้สมบูรณ์แข็งแรงอยู่เสมอ ตัดแต่งกิ่งให้โปร่งหากเกิดการระบาดของรุนแรง การใช้สารเคมีฉีดพ่นควรปรึกษาเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องก่อน

ที่มา : คู่มือการเพาะกล้ากาแฟและการบำรุงรักษากล้ากาแฟ, องค์การอุตสาหกรรมป่าไม้

๔.๑๐ การปฏิบัติก่อนและหลังเก็บเกี่ยว

๑) การเก็บเกี่ยว เก็บเมื่อผลกาแฟมีสีส้ม ส้มแดง หรือสีเหลือง ขึ้นกับพันธุ์ ทอยเก็บเกี่ยวประมาณ ๒ - ๔ นิ้ว

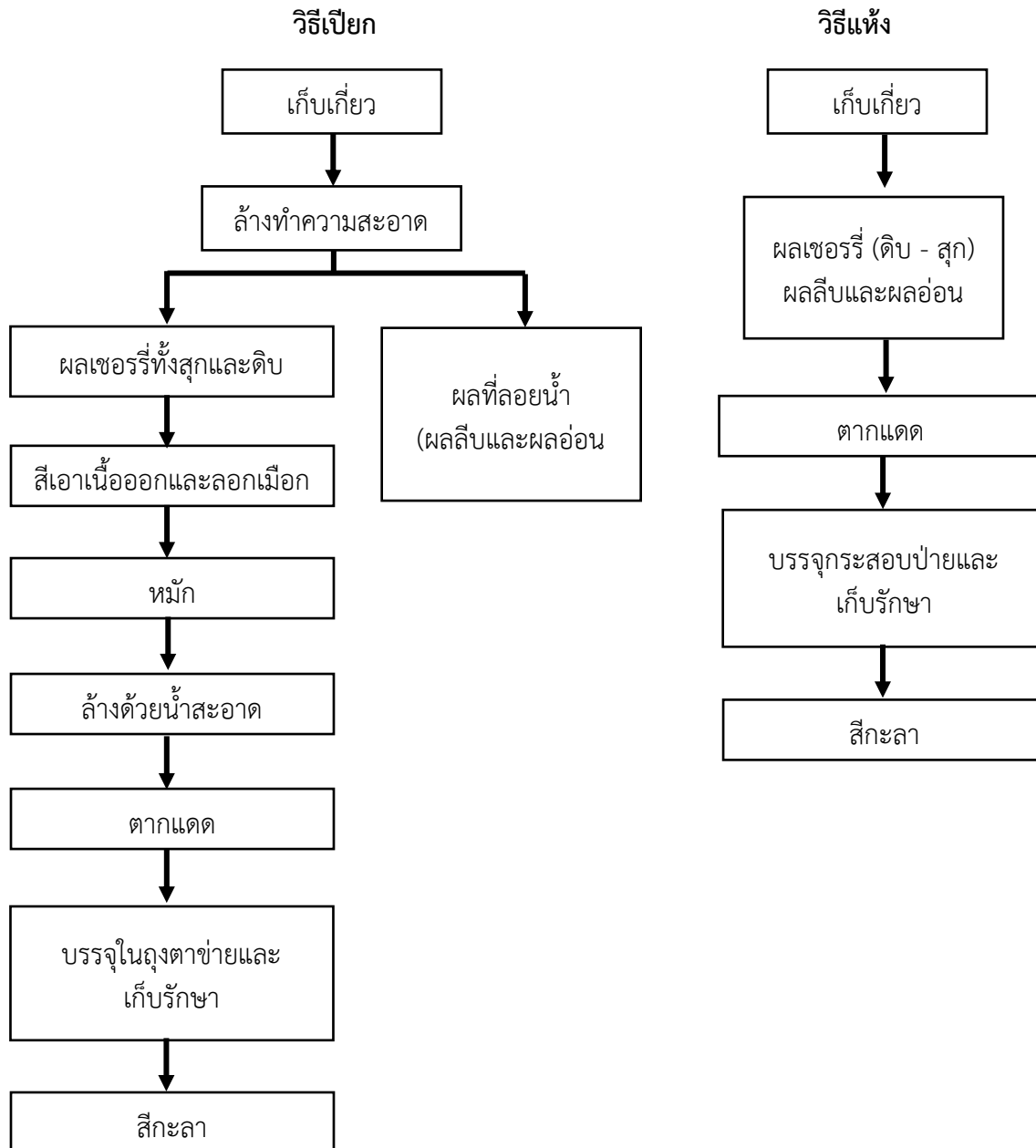
๒) การคัดเลือกผลกาแฟ มี ๒ วิธี ดังนี้

- การสีเปียก มี ๔ ขั้นตอน ได้แก่ การปอกเปลือก การกำจัดเมือก การตากกาแฟกะลา การสีกาแฟกะลา
- การสีแห้ง มี ๒ ขั้นตอน ได้แก่ การตากผลกาแฟ และการสีผลกาแฟ

๓) การเก็บรักษา ความชื้นเมล็ดกาแฟโรบัสต้า ไม่เกิน ๑๓% กาแฟอาราบิก้าไม่เกิน ๑๒.๕% บรรจุในภาชนะปาน สะอาดใหม่ปราศจากกลิ่น

ที่มา : องค์ความรู้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต สู่การเป็น Smart officer ไม้ผลไม้ยืนต้น

กระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการเตรียมเมล็ด กาแฟดิบทั้งวิธีแห้งและวิธีเปียก



๔.๑๑ การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ

ภาชนะบรรจุ ควรเก็บในกระสอบปานที่สะอาด ใหม่ ปราศจากกลิ่นบรรจุที่เหลือพื้นที่ปากกระสอบอย่าใส่จนเต็ม

โรงเก็บ ควรตั้งอยู่ในที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี อากาศไม่ร้อน ความชื้นสัมพัทธ์ในโรงเก็บไม่ควรเกิน ๖๐% ตั้งกระสอบที่บรรจุกาแฟบนพื้นที่ยกสูง ๑๕ ซม. ห่างจากฝาผนัง และหลังคาประมาณ ๕๐ และ ๑๐๐ ซม.

ระยะเวลาในการเก็บรักษา คุณภาพเมล็ดกาแฟเปลี่ยนแปลงได้เร็วหรือช้าขึ้นกับอุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ และระยะเวลาในการเก็บรักษาเป็นระยะ เวลานาน ความชื้นในเมล็ดกาแฟไม่ควรเกิน ๑๓%

สัญลักษณ์และความสะอาด

- ๑) กำจัดพืชเพื่อไม่ให้แข่งขันกับกาแฟ หรือเป็นที่อยู่อาศัยและแพร่พันธุ์ของศัตรูกาแฟ
- ๒) ควรเก็บเศษกิ่งแห้งที่ติดค้างอยู่บนต้นและหล่นอยู่บริเวณใต้ต้นพืชออกเผาทำลาย
- ๓) ควรเก็บผลกาแฟให้หมด ไม่ให้ตกค้างอยู่บนต้นและพื้นดิน เพื่อขจัดแหล่งอาศัยของมอดกาแฟ

๔.๑๒ มาตรฐานของเมล็ดกาแฟ

ในการรับซื้อเมล็ดกาแฟของบางบริษัทต้องการเมล็ด กาแฟที่มีคุณภาพดีเท่านั้น ข้อบกพร่องที่พบในเมล็ดกาแฟเป็นสาเหตุให้ รสชาติของกาแฟเสียไป จึงทำให้ขายผลผลิตได้ราคาต่ำ ข้อบกพร่องนี้แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ

ชนิดที่ ๑ ข้อบกพร่องชนิดร้ายแรง เพราะทำให้ขายได้ในราคาต่ำ ได้แก่

สิ่งแปลกปลอม หมายถึง กรวด หิน โลหะต่าง ๆ ที่ปนมากับเมล็ดกาแฟ

เมล็ดดำ หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ดำกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด ซึ่งเกิดจากการเก็บผลกาแฟที่สูงไม่เต็มที่ หรือในช่วงการตาก ผลกาแฟ มีฝนตกกาแฟเปียกจึงเกิดการหมัก

กาแฟแห้ง หมายถึง ผลกาแฟที่สีเปลือกออกไม่ได้

ชนิดที่ ๒ ข้อบกพร่องชนิดที่ยอมรับได้บ้าง ได้แก่

เมล็ดดำบางส่วน หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเมล็ดดำน้อยกว่าครึ่งเมล็ด

เปลือกส่วนต่าง ๆ หมายถึง ชิ้นส่วนของเปลือกนอกและเปลือกในที่ติดมา

เมล็ดแตก หมายถึง ชิ้นส่วนของเมล็ดกาแฟที่แตกออกมีขนาดน้อยกว่า ๓ ใน ๔ ส่วนของเมล็ด

เมล็ดที่ถูกแมลงทำลาย หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีรอยเจาะ ตั้งแต่ ๑ รอบขึ้นไป นอกจากข้อบกพร่องที่กล่าวมา การรับซื้ออาจคำนึงถึง ความชื้นในเมล็ด ถ้าเกิน ๑๓% ราคาจะต่ำลง และถ้าพบว่ามีรสชาตินในการชิม มีกลิ่นและรสชาติไม่ได้มาตรฐาน ก็จะไม่รับซื้อ

บรรณานุกรม

กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ สินค้ากาแฟและผลิตภัณฑ์กาแฟ
 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานรักบ้านเกิด
 การสืบค้นข้อมูลจากข้อมูลเกษตร สวนเงินไร้ทอง พืชเศรษฐกิจ การปลูกกาแฟโรบัสต้า
 ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสถาบันอาหาร รายงานตลาดอาหารในประเทศไทย
 สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร คู่มือการจัดการการผลิตกาแฟโรบัสต้า
 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอำนาจเจริญ ฐานข้อมูลเพื่อการวางแผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์
 รายสินค้าจังหวัดอำนาจเจริญ ปี ๒๕๖๖
 สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา ข้อมูลแปลงใหญ่
 สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านค่าย ข้อมูลการปลูกกาแฟสายพันธุ์
 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร สารสนเทศ เศรษฐกิจการเกษตรรายสินค้า ปี ๒๕๖๕
 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปี ๒๕๖๕
 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร เศรษฐกิจการเกษตรของประเทศไทย ปี ๒๕๖๕
 องค์การอุตสาหกรรมป่าไม้ คู่มือการเพาะกล้ากาแฟและการบำรุงรักษากล้ากาแฟ
 องค์ความรู้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสู่การเป็น smart officer ไม้ผลยืนต้น

คณะผู้จัดทำ

ปรึกษา

นางปิยรัตน์
นางผุสดี

ลักกิตโร
จันทร์เพชร

เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา
หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร

ผู้จัดทำ/ผู้จัดพิมพ์

นางภัทรวดี

แก้วประดิษฐ์ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ