

บทคัดย่อ

โครงการ “โครงการศึกษาเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง” นี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเสนอแนะวิธีการปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง ซึ่งดำเนินโครงการวิจัยในพื้นที่การส่งเสริมการปลูกกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 8 แห่ง/ศูนย์ ระหว่างเดือนมกราคม พ.ศ. 2560 ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. 2560

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นเกษตรกรที่ปลูกกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 8 แห่ง ทำการการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ได้แก่ เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการจำนวน 80 คน โดย ได้คัดเลือกแต่ละ 10 คน และสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ 16 คน ศูนย์ละ 2 คน เครื่องมือการวิจัยที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์ และการจัดสนทนากลุ่มย่อยกับเกษตรกรบนพื้นที่สูงที่ทำการปลูกกาแฟอาราบิก้า โดยมีประเด็นในการสนทนาครอบคลุมถึงกระบวนการผลิตกาแฟอาราบิก้าและปัญหาที่พบจากการผลิต และแบบสอบถามสำหรับเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการดำเนินงานส่งเสริมและการจัดการผลผลิตกาแฟอาราบิก้า รวมไปถึงการจัดสนทนากลุ่มกับเจ้าหน้าที่ของแต่ละศูนย์ วิเคราะห์การตรวจสอบคุณภาพผลผลิตกาแฟในรูปแบบผลสด กาแฟกะลา และกาแฟเมล็ด และการวิเคราะห์คุณภาพผลผลิตกาแฟทั้งด้านกายภาพและคุณภาพขงคีม ประกอบด้วย 1) การเก็บตัวอย่างผลผลิตกาแฟจากแปลงของเกษตรกรในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 8 แห่ง 2) วิเคราะห์คุณภาพผลผลิตของกาแฟอาราบิก้าในแต่ละพื้นที่ โดยมีผู้เชี่ยวชาญภายในเป็นคณะกรรมการตัดสินคุณภาพการชิม 3) ส่งตัวอย่างเมล็ดกาแฟไปยังผู้เชี่ยวชาญภายนอก เพื่อเปรียบเทียบกับคณะกรรมการตัดสินคุณภาพการชิมภายใน

ผลจากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง เบื้องต้นพบว่า มีความสูงของพื้นที่จากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 900-1,300 เมตร ลักษณะพื้นที่การปลูกกาแฟส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ลาดชันตามไหล่เขา สายพันธุ์ที่ปลูกส่วนใหญ่คือคาติมอร์ เกษตรกรได้รับการสนับสนุนเมล็ดพันธุ์โดยไม่มีค่าใช้จ่ายจากโครงการหลวงให้นำมาเพาะเอง บางรายซื้อกล้าพันธุ์มาจากกรมวิชาการเกษตร โรคและแมลงที่พบส่วนใหญ่คือ ราสนิม ใบจุด เพลี้ยหอย หนอนเจาะลำต้น เป็นต้น

การวิเคราะห์คุณภาพผลผลิตกาแฟด้านกายภาพ พบว่า ลักษณะผลสด ส่วนใหญ่มีขนาดปานกลาง สีส้มแดง จนถึงแดง โดยเฉพาะผลสดของโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงปางมะโอมีขนาดใหญ่ที่สุดเมื่อเทียบกับศูนย์อื่น และผลสดของโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สองมีขนาดเล็กที่สุดเมื่อเทียบกับศูนย์อื่น

ผลการทดสอบรสชาติกาแฟ ของคณะกรรมการภายนอกทั้ง 3 ท่าน พบว่า จากตัวอย่างกาแฟ 28 ตัวอย่าง ของทั้ง 8 ศูนย์ สามารถจัดกลุ่มรสชาติกาแฟได้ 3 ระดับ คือ คะแนนรวม 80-84 ความหมายว่า ระดับดีมาก จำนวน 9 ตัวอย่าง รองลงมา คะแนนรวม 75-79 ความหมายว่า ดี จำนวน 18 ตัวอย่าง

และ คะแนนรวม 70-74 ความหมายว่า พอใช้ จำนวน 1 ตัวอย่าง ผลการทดสอบรสชาติกาแฟ ของ คณะกรรมการภายใน ทั้ง 3 ท่าน พบว่า ระดับดีมาก จำนวน 4 ตัวอย่าง รongลงมา ดี จำนวน 22 ตัวอย่าง พอใช้ จำนวน 2 ตัวอย่าง และกลิ่นที่พบส่วนใหญ่ ได้แก่ ถั่ว (nut), ชา (tea), ช็อคโกแลต (chocolate) และ คาราเมล (caramel)

ข้อเสนอแนะในงานวิจัยชิ้นนี้สำหรับศูนย์ที่มีการจัดการการผลิตและการตลาดดีควรมีการจัดตั้ง ศูนย์การเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตกาแฟ การแปรรูป ไปจนถึงการแนะนำด้านการตลาด นอกจากนั้นแล้วศูนย์ที่ประสบปัญหาเกี่ยวกับเครื่องสีกาแฟ ควรมีการรวมกลุ่มกันเป็น วิสาหกิจชุมชน เพื่อรวบรวมเงินซื้อเครื่องสีกาแฟที่มีคุณภาพและเพียงพอต่อความต้องการของเกษตรกร มีการจัดเวร เวลาการใช้เครื่อง มีงบประมาณสำรองเพื่อซ่อมแซมและซื้อเครื่องใหม่เพิ่มเติม

คำสำคัญ: กระบวนการผลิต กาแฟอาราบิก้า โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง



Abstract

The project “A Study for Improvement of Arabica Coffee Production in Development Project in Highland Area as the Royal Project” aimed to study and suggest how to improve the Arabica Coffee Production in Development Project in Highland Area as the Royal Project which operated in 8 Arabica Coffee growing Supported Areas of Development Project in Highland Area as the Royal Project during January 2017 to September 2017.

The 80 total participants were chosen from all 8 areas (10 participants were selected from each area) and the 16 total authorities were interviewed (2 authorities from each area were interviewed). The tools used in data collection were the interview form and arranging the small group discussion with farmers who grew Arabica coffee in highland area. The topics discussed were Arabica coffee production and the problems found, questionnaire for authorities responsible for supporting and arranging Arabica coffee product in fresh cherry, parchment coffee, and coffee bean. The coffee cupping test and physical quality analysis consisted of 1) collecting the one coffee product as example from 10 farmers each of 8 development projects in highland area as the Royal Project, 2) analyze the quality of Arabica product from each area by testing committees through coffee cupping test, and 3) send the example of coffee bean to the experts outside at least two places in order to compare the coffee cupping test by the experts within.

The analysis result was found that the height of the area from the medium sea level around 900 to 1,300 Meters, are usually the slope forest in the hill. The most grown coffee is Catimor which the some farmers received for free from the Royal project and some bought from Department of Agriculture. The diseases and insects usually found were rust, scale, and yellow trunk worm.

The physical quality analysis was found that the fresh cherry is a medium size from orange-red to red color. Especially, the biggest fresh cherry is from Royal project “Pang Ma O” and the smallest is from Royal project “Mae Song”.

28 samples of coffee from 8 centers. The 3 of external committee the result of quality cup test show that the quality of coffee can separate in to 3 groups. The first score 80-84 mean “very good”, have 9 samples in this group. Second scored 75-79 mean

“good” have 18 samples in this group. And scored 70-74 mean “fair” have 1 sample. For internal committee scored the samples in to three groups. First group very good have 4 samples, in second group good have 22 samples and in a third group fair have 2 samples. The most flavors usually found are nut, tea, chocolate, and caramel.

The recommendations for this research center for a well-managed production and marketing center should include the establishment of a learning center for the transfer of knowledge about coffee production, processing, and marketing. In addition, the center has problems with the coffee machine. It should be grouped together as a community enterprise. To collect money to buy quality coffee machines and enough to meet the needs of farmers, the time to use the machine. Have a budget to repair and buy a new one.

Keywords: production, Arabica coffee, Development Project in Highland as Royal Project

