

ภาคผนวก



ภาพที่ 1 แปลงปลูกทดสอบต้นพันธุ์กาแฟจากแหล่งพันธุ์ต่าง ในพื้นที่ศูนย์วิจัยแม่ยะน้อย (สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์) อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่



ภาพที่ 2 ต้นกาแฟอาราบิก้าในชุดที่ 2 ที่ปลูกในปี พ.ศ. 2560 จำนวน 4 แหล่งพันธุ์ ดังนี้ แหล่งพันธุ์แม่ลาน้อย (a), แหล่งพันธุ์ห้วยน้ำขุน (b), แหล่งพันธุ์ห้วยส้มป่อย (c) และแหล่งพันธุ์วาวี (d)



ภาพที่ 3 เก็บข้อมูลการเจริญเติบโตของต้นกาแฟ โดยวัดขนาดความโตต้นที่บริเวณคอราก ความสูง และความกว้างทรงพุ่ม



ภาพที่ 4 เก็บผลผลิตกาแฟผลสดซึ่งและปอกเปลือกล้างทำความสะอาดเป็นกะลากาแฟ จำแนกตามแต่ละต้น



ภาพที่ 5 ตัวอย่างเมล็ดกาแฟกะลาและกาแฟสารกาแฟ จากแต่ละแหล่งพันธุ์ ที่ทำการส่งวิเคราะห์คุณภาพด้านรสชาติ

เลขที่ใบรับ: 063165
เอกสารเรื่อง: Coffee Sample Report
ผู้ส่งตรวจ: Suphattha

สำเนา



HILLKOFF

งานปลูกค้า Code HRDI 13

Coffee Sample Report SUMMARY OF RESULTS					
Farm name:	Code HRDI 13	Altitude:	Bag Weight: 371.51 g.		
Country of		Variety:	Cupping Station: .HQ		
Origin:		Harvest Date:	Coffee Year:		
Exporter:		Process Type:	Roasting Date: 23/8/2022		
Lab Code:	22240865	Supplier Sample ID:	Cupping Date: 24/8/2022		
Notes: The Defect testing weight 250 gram. / Parchment weight 438.30 gram.					
DIFFERENTIATION AND QUALIFICATION					
Green Grading Moisture	9.7%	Density	663 g/l		
Category 1 Defects	0	Size Grade	FAQ		
Category 2 Defects	44	L* a* b*	43.48 1.18 12.81		
Total Green Defects	44				
Notes: Found amber bean 0.49 % (1)					
GREEN GRADING					
CATEGORY 1	Equivalents	%	CATEGORY 2	Equivalents	%
Full Black	0.00	0.00	Partial Black	0.00	0.00
Full Sour	0.00	0.00	Partial Sour	0.00	0.00
Dried Cherry	0.00	0.00	Parchment	0.00	0.00
Fungus Damage	0.00	0.00	Floater	0.00	0.00
Severe Insect Damage	0.00	0.00	Immature/Unripe	0.00	0.00
Foreign Matter	0.00	0.00	Withered	0.00	0.05
Total category 1	0.00	0.00	Shell	26.00	6.71
			Broken/Chipped/Cut	18.00	1.08
			Hull/Husk	0.00	0.00
			Slight Insect Damage	0.00	0.00
			Total category 2	44.00	7.84
			Green Defects	44.00	7.84
size			% by weight		
AA (6.90 mm)			44.45%		
A (6.12 mm)			44.67%		
B (5.43 mm)			8.07%		
XY (4.57 mm)			2.62%		
Total			100%		
The Definition Hillkoff Protocol standard: Not allow defect beans in sample. Physical defect was scored and sort out. The Specialty grade beans will roast and cup. The Average score from 3 cuppers will reported in this sheet.					

ภาพที่ 6 ตัวอย่างผลการวิเคราะห์คุณภาพเมล็ดกาแฟทางด้านขนาดเมล็ดและข้อบกพร่องของเมล็ด (ตัวอย่างจาก MLN 7)



HILLKOFF

งานปลูกถ่าย Code HRDI 13

ROASTED COFFEE			
Agtron Code :	68	Quakers	0
%TDS:	0.98	%TSS:	1.24

	SCORE		SCORE
Fragrance/Aroma	7.50	Uniformity	10.00
Flavor	7.50	Clean Cup	10.00
Aftertaste	7.50	Sweetness	10.00
Acidity	7.50	Overall	7.50
Body	7.25		
Balance	7.25		

Final Score	82.00
--------------------	--------------

Notes: Dry Aroma: Butterscotch / Caramel / Lemon / Citrus / Fruity / Green Tea
 Wet Aroma: Honey / Citrus / Flowery / Sweet / Almond

Chompran
 (Chompran Chompran)
Cupper 1
 Date: 25, 08, 22

Sachiporn
 (Sachiporn Phinthisuep)
Cupper 2
 Date: 25, 08, 22

Phujjan
 (NUJJAN POTI)
Cupper 3
 Date: 25, 08, 22

NARBEWONT
 (NARBEWONT)
Q Grader
 Date: 25, 8, 22

Chompran
 (Chompran Chompran)
Roaster
 Date: 25, 09, 22

NARBEWONT
 (NARBEWONT)
Head
 Date: 25, 8, 22

ภาพที่ 7 ตัวอย่างผลการวิเคราะห์คุณภาพด้านรสชาติ (ตัวอย่างจาก MLN 7)



ภาพที่ 8 ต้นกาแฟ 5 สายพันธุ์ ได้แก่ สายพันธุ์ RPF – C3 (ภาพ a), RPF – C4 (ภาพ b), A7 (ภาพ c), A10 (ภาพ d) และ A58 (ภาพ e)