

บทคัดย่อ

การคัดเลือกและผลิตเมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้าคุณภาพของโครงการหลวง ได้ศึกษารวบรวม และคัดเลือกลักษณะสายพันธุ์กาแฟอาราบิก้าที่มีศักยภาพด้านการเจริญเติบโตการให้ผลผลิตและคุณภาพการชิมที่ดีของโครงการหลวง ซึ่งในปี 2562 เก็บเมล็ดกาแฟจากต้นกาแฟที่คัดเลือกจำนวน 5 ต้น ที่มีคะแนนการชิมคุณภาพเกิน 80 คะแนน ชั่ว 2 ปีซ้อน ในแหล่งพันธุ์อ่างช้าง (AK) และแหล่งพันธุ์ อินทนนท์ (IN) ได้แก่ เบอร์ตัน A5/A7/A10/A42/A58 นำมาเพาะเมล็ดและย้ายลงปลูกในแปลงผลิต เมล็ดพันธุ์กาแฟอาราบิก้า ที่ศูนย์ย่อยแม่เย่น้อย (สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์) ส่วนในอีก 2 แหล่งพันธุ์ จากป่าเมือง (PM) และพันธุ์จากตีนตึก (TT) ที่มีการให้ผลผลิตในปี 2562 ส่งวิเคราะห์คุณภาพการชิม ชั่วอีกครั้ง เพื่อคัดเลือกต้นกาแฟในชุดที่ 2 ต่อไป วัดน้ำหนักผลสดเฉลี่ยได้เท่ากับ 3,183 กรัม/ต้น, 3,138 กรัม/ต้น ตามลำดับ นำตัวอย่างกาแฟทั้งหมดจำนวน 40 ตัวอย่าง มาวิเคราะห์คุณภาพทาง กายภาพของเมล็ดกาแฟ โดยคัดข้อบกพร่องของเมล็ดกาแฟ (Defects) พบข้อบกพร่องของเมล็ดกาแฟ (Defect) เป็นจำพวก เมล็ดหุข้าง และเมล็ดร่อยแตก เป็นต้น ผลการวิเคราะห์คุณภาพด้านรสชาติ (Cup test) ของแหล่งพันธุ์ป่าเมือง (PM) มี 9 ตัวอย่าง ที่อยู่ในกลุ่มคุณภาพดีเยี่ยม ส่วนอีก 11 ตัวอย่างอยู่ในกลุ่มพอใช้ และแหล่งพันธุ์ตีนตึก (TT) มี 7 ตัวอย่างที่อยู่ในกลุ่มคุณภาพดีเยี่ยม อีก 13 ตัวอย่าง อยู่ในกลุ่มคุณภาพพอใช้ ในการศึกษาต่อไปจะนำข้อมูลที่ได้มาคัดเลือกต้นกาแฟจากแหล่ง พันธุ์ป่าเมืองและตีนตึกเพิ่มเติม เพื่อวางแผนการเก็บเมล็ดและนำมาเพาะภายในแปลงผลิตเมล็ดพันธุ์ กาแฟอาราบิก้าในชุดที่ 2 ต่อไป

ส่วนในโครงการย่อยที่ 2 การศึกษาคุณภาพผลผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟอาราบิก้าโครงการ หลวงและโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง กิจกรรมย่อยที่ 1 สำรวจและวิเคราะห์ข้อมูลตลาด กาแฟอาราบิก้าชนิดพิเศษ พบว่าปัจจุบันคนนิยมบริโภคกาแฟอาราบิก้าชนิดพิเศษ (Specialty Coffee) เพิ่มขึ้น ปัจจุบันตัวมูลค่าของ Specialty Coffee นั้นอยู่ที่ 2,000 ล้านบาท หรือ 10% ของตลาด กาแฟคั่วบด สำหรับกาแฟอาราบิก้าชนิดพิเศษคือการคัดเมล็ดกาแฟพันธุ์อาราบิก้ามาคัดสรรเพื่อให้ ได้เมล็ดที่มีคุณภาพก่อนนำไปผ่านกระบวนการแปรรูป และตัวอย่างมีหลักการ ซึ่งผลลัพธ์สุดท้ายก็คือ กาแฟที่มีรสชาติเฉพาะตัว และให้สัมผัสที่แตกต่างจากกาแฟปกติ ส่วนราคาขายก็สูงขึ้นเท่าตัว ตัวอย่างกาแฟชนิดพิเศษที่พบเห็นในปัจจุบัน ได้แก่ แบรินด์ม่วนใจ๋ จากสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ ประเทศไทย และกาแฟจากบริษัทดอยช้าง เป็นต้น ซึ่งในกิจกรรมย่อยที่ 2 คือการรวบรวมผลผลิตกาแฟจาก พื้นที่ปลูกกาแฟอาราบิก้าของโครงการหลวง จำนวน 9 แห่ง และพื้นที่สถาบัน จำนวน 11 แห่ง นำมา แปรรูปจำนวน 3 รูปแบบ ได้แก่ 1) แปรรูปแบบเปียก (Wet) 2) แปรรูปแบบแห้ง (Dry) 3) แปรรูปแบบน้ำผึ้ง (Honey) นำตัวอย่างที่ได้ทั้งหมด จำนวน 60 ตัวอย่าง วิเคราะห์คุณภาพทางด้านรสชาติ (Cup test) พบว่าการแปรรูปแบบแห้ง (Dry) มี 15 ตัวอย่าง (79 เปอร์เซ็นต์) ที่ได้คะแนนมากกว่า 80 คะแนนอยู่ในกลุ่มคุณภาพดีเยี่ยม สามารถจัดให้เป็นกาแฟพิเศษ (Specialty coffee) ส่วนอีก 4 ตัวอย่าง (21 เปอร์เซ็นต์) อยู่ในกลุ่มคุณภาพพอใช้ ส่วนการแปรรูปแบบเปียก (Wet) มี 16 ตัวอย่าง (84 เปอร์เซ็นต์) อยู่ในกลุ่มคุณภาพดีเยี่ยม อีก 3 ตัวอย่าง (16 เปอร์เซ็นต์) อยู่ในกลุ่มคุณภาพพอใช้ และการแปรรูปแบบน้ำผึ้ง (Honey) มี 8 ตัวอย่าง (42 เปอร์เซ็นต์) อยู่ในกลุ่มคุณภาพดีเยี่ยม อีก 11 ตัวอย่าง (58 เปอร์เซ็นต์) อยู่ในกลุ่มคุณภาพพอใช้ จากนั้นคัดเลือกมา 3 พื้นที่ ได้แก่ ศูนย์พัฒนา โครงการหลวงห้วยโป่ง อ.แม่ชะจาน จ.เชียงราย ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ลำน้อย อ.แม่ลำน้อย

จ.แม่ฮ่องสอน และโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สลอง อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย นำมาออกแบบเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟชนิดใหม่ของโครงการหลวง (Specialty coffee) หรือกาแฟที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะแหล่งผลิต (Single origin) ที่คงความเป็นเอกลักษณ์ในแต่ละแหล่งปลูก กาแฟอาราบิก้า

