

บทที่ 4

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตกาแฟโรบัสต้า

1. การทำสวนกาแฟโรบัสต้า

กาแฟโรบัสต้า เป็นพืชที่สามารถปลูกได้ในพื้นที่ที่เป็นดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย ระดับชั้นดินลึก มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง-สูง การระบายน้ำและถ่ายเทอากาศดี ค่าความเป็นกรด-ด่างของดิน (pH) อยู่ระหว่าง 5.5-6.5 สภาพอากาศควรมีการกระจายของน้ำฝนไม่น้อยกว่า 7 เดือน ปริมาณน้ำฝนไม่น้อยกว่า 1,500 มิลลิเมตรต่อปี และอุณหภูมิที่เหมาะสมควรอยู่ระหว่าง 25-32 องศาเซลเซียส

1.1 วิธีการปลูก

1.1.1 การปลูก

การปลูกต้องปลูกในฤดูฝน หลังจากฝนตกลงมาอย่างสม่ำเสมอชั่วระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ดินอุ้มน้ำเต็มที่ และให้มั่นใจว่าเมื่อปลูกกาแฟแล้วจะไม่กระทบแล้ง ซึ่งอาจทำให้ต้นกาแฟชะงักการเจริญเติบโตได้

1.1.2 ดินกล้า

ต้นกล้ากาแฟที่พร้อมจะปลูกควรมีอายุ 6-8 เดือน หรือมีใบจริง 5-7 คู่ ขึ้นไป

1.1.3 การรองหลุม

การรองหลุมด้วยหินฟอสเฟต (rock phosphate) 200 กรัม ผสมดินปลูกกับปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก ก่อนหย่อนกล้ากาแฟไว้ในหลุมต้องใช้มีดกรีดถุงพลาสติกให้ขาดถึงถุงพลาสติกออก กลบดินรอบๆ หลุมและโคนต้นกาแฟ ปักหลักไม้ให้ทำมุมกับพื้นดินประมาณ 45 องศาให้ชิดต้นกาแฟผูกหลักกับต้นกาแฟเพื่อกันการโยกของต้นกาแฟ

1.1.4 การจัดการหลังปลูกกาแฟ

หลังจากการปลูกกาแฟแล้วควรมีการคลุมโคนด้วยเศษหญ้าแห้งหรือวัสดุอื่น ๆ แต่ให้ห่างจากโคนต้นอย่างน้อย 10 เซนติเมตรและควรทำร่มเงาเพื่อบังแสงแดดให้กับต้นกาแฟที่ปลูกใหม่

1.2 ระยะปลูก

การตัดสินใจเลือกระยะปลูกขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของดิน ถ้าพื้นดินไม่อุดมสมบูรณ์ควรเลือกระยะปลูกให้ถี่ขึ้น

1.2.1 ระยะปลูก 4×4 เมตร จะได้จำนวน 100 ต้น/ไร่

1.2.2 ระยะปลูก 3×4 เมตร จะได้จำนวน 132 ต้น/ไร่

1.2.3 ระยะปลูก 3.5×3.5 เมตร จะได้จำนวน 130 ต้น/ไร่

1.2.4 ระยะปลูก 3×3 เมตร จะได้จำนวน 177 ต้น/ไร่

นอกจากปลูกในสภาพกลางแจ้งได้แล้ว เรายังสามารถปลูกโดยใช้พีชร่มเงาได้ด้วย ร่มเงาควรอยู่ระดับปานกลาง ไม่ห่างหรือชิดจนเกินไป และควรปลูกก่อนการปลูกกาแฟอย่างน้อย 1 ปี หรือ พร้อมกับการปลูกกาแฟ เป็นต้น พีชร่มเงาที่นิยมปลูกร่วมกับกาแฟ เช่น สะตอ กระถิน และกระถินยักษ์

1.3 การใส่ปุ๋ย

1.3.1 การใส่ปุ๋ยในปีที่ 1 และ 2

การใส่ปุ๋ยควรใส่สูตร 15-15-15 อัตรา 150–200 กรัม/ต้น/ปี และปุ๋ยสูตร 46-0-0 อัตรา 50–100 กรัม/ต้น/ปี แบ่งใส่ 2 ครั้ง ต้นฤดูฝนและกลางหรือปลายฤดูฝน

1.3.2 การใส่ปุ๋ยตั้งแต่ปีที่ 3

เมื่อต้นกาแฟให้ผลผลิตแล้วตั้งแต่ปีที่ 3 เป็นต้นไป ใส่ปุ๋ยสูตร 15-15-15 อัตรา 200 กรัม/ต้น/ปี แบ่งใส่ 2 ครั้ง ต้นฤดูฝน และ กลางฤดูฝน และใส่ปุ๋ยสูตร 13-13-21 (เมื่อผลมีขนาดเท่าเมล็ดพริกไทย) อัตรา 600-800 กรัม/ต้น/ปี แบ่งใส่ 2 ครั้ง กลางฤดูฝนและปลายฤดูฝน การฟื้นฟูด้านกาแฟใหม่หลังเก็บเกี่ยวกาแฟและตัดแต่งกิ่งแล้ว ควรใช้ยูเรีย 22 กิโลกรัม/ไร่ ปุ๋ยฟอสเฟต 5 กิโลกรัม/ไร่ ปุ๋ยโพแทสเซียม 23 กิโลกรัม/ไร่ การใส่ปุ๋ยครั้งที่ 2–3 ส่วนใหญ่ใส่ในช่วงฤดูฝน แต่ควรวิเคราะห์ใบก่อนใส่ปุ๋ย

1.4 การแต่งกิ่ง เป็นงานที่สำคัญมากที่สุดงานหนึ่งในการทำสวนกาแฟ

1.4.1 การตัดแต่งหรือการเลี้ยงดัดในระยะปีแรก

การตัดแต่งที่เหมาะสมกับกาแฟโรบัสต้าต้องตัดแต่งให้มีกิ่งตั้ง (vertical) จำนวน 3–5 กิ่ง คือ หลังจากปลูกกาแฟ ต้นกาแฟจะมีความสูงของลำต้นประมาณ 35–45 เซนติเมตร ตัดลำต้นส่วนยอดออกไปให้เหลือลำต้นของกาแฟที่สูงจากพื้นดิน 30 เซนติเมตร จากนั้นประมาณ 2 เดือน ต้นกาแฟจะแตกกิ่งใหม่ออกมาจำนวน 5–7 กิ่ง ให้เลือกกิ่งที่แข็งแรงซึ่งแตกออกมาใหม่นี้ไว้จำนวน 3–5 กิ่ง โดยพยายามเลือกกิ่งที่อยู่ตรงข้ามกัน แต่วิธีที่เหมาะสมที่สุดควรเลือกกิ่งไว้ 4 กิ่ง จะดีที่สุด

1.4.2 การตัดแต่งกิ่งหลังจากกาแฟให้ผลผลิต

เมื่อปลูกกาแฟมีอายุครบ 3 ปี กาแฟจะเริ่มให้ผลผลิต ลักษณะของกาแฟจะออกดอกติดผลบนกิ่งนอนบริเวณที่ติดผลแล้วในปีต่อไปกาแฟจะไม่ออกดอกอีก กาแฟจะออกดอกในกิ่งที่ยังไม่เคยออกดอกเท่านั้น ดังนั้น ในแต่ละกิ่งของกาแฟเมื่อออกดอกติดผลไปแล้ว 4-5 ปี พื้นที่ของแต่ละกิ่งที่ออกดอกในปีต่อไปจะน้อยลง ทำให้ผลผลิตแต่ละปีน้อยลงด้วย จึงจำเป็นต้องตัดแต่งกิ่งใหม่ โดยมีวิธีดำเนินการดังต่อไปนี้

1) **วิธีการตัดแต่งกิ่งแบบทยอย** คือ ให้ตัดกิ่งตั้งหรือลำต้นที่มีจำนวน 3-5 กิ่ง ออกปีละ 1 ลำต้น ลำต้นที่ถูกตัดไปนั้นจะแตกกิ่งออกมาใหม่ให้เลือกกิ่งที่แข็งแรงที่แตกออกมาใหม่นั้นไว้จำนวน 1 ลำต้น ปีต่อไปก็จะทยอยตัดปีละลำต้น จนครบ 4 ปี วิธีนี้เกษตรกรจะมีรายได้จากกาแฟทุกปี

2) **วิธีการตัดแต่งแบบให้เหลือไว้กิ่งเดียว** คือเมื่อกาแฟให้ผลผลิตแล้ว 4-5 ปี ก็ให้ตัดลำต้นกาแฟทั้งหมด สูงจากพื้นดิน 30-40 เซนติเมตร โดยให้เหลือไว้เพียงกิ่งเดียว เพื่อเป็นกิ่งที่เลี้ยง ต่อมาอีก 2 เดือนกาแฟจะแตกลำต้นใหม่ออกมา ให้เลือกลำต้นที่แข็งแรงไว้ 3-4 กิ่ง ปีต่อไปจึงตัดกิ่งที่เลี้ยงออกวิธีนี้ต้นกาแฟที่ตัดจะมีอัตราการตายน้อยที่สุด

1.5 การกำจัดวัชพืชในสวนกาแฟโรบัสต้า

การกำจัดวัชพืชในสวนกาแฟที่ปลูกใหม่มีความสำคัญมากกว่าสวนกาแฟที่มีอายุหลายปี เพราะสวนที่ปลูกใหม่แสงแดดส่องได้ทั่วถึง วัชพืชจึงเจริญงอกงามได้เต็มที่ การกำจัดวัชพืชสามารถทำได้หลายวิธี ขึ้นอยู่กับฤดูกาล สภาพของวัชพืช สภาพภูมิประเทศ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการกำจัด

1.5.1 **การใช้แรงงาน หรือ การใช้เครื่องจักรตัดวัชพืชเหนือระดับผิวดิน** เป็นวิธีที่เหมาะสมสำหรับสภาพพื้นที่ที่ไม่สามารถใช้เครื่องจักรได้ สำหรับการไถจอบถากหรือดายวัชพืชในสวนกาแฟที่ปลูกบนที่ลาดเชิงเขาต้องระวังเป็นพิเศษ เพราะการดายหญ้าเป็นการถากเอาหน้าดินออกไปด้วย อาจมีส่วนทำให้เกิดการชะล้างหรือพังทลายของดินเพิ่มขึ้น

1.5.2 **การปลูกพืชคลุมดินตระกูลถั่ว** เพื่อลดปัญหาการแข่งขันของวัชพืชและช่วยรักษาความชื้น เพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้แก่ดิน

1.5.3 **การใช้สารเคมีกำจัดวัชพืช** เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพสูงและลงทุนน้อย สามารถใช้ได้ทั้งสวนขนาดเล็กและใหญ่ โดยผสมน้ำสะอาด 60-80 ลิตร/ไร่ ใช้หัวพ่นรูปพัดพ่นให้ทั่วต้นวัชพืช โดยหลีกเลี่ยงละอองเกระไม่ให้ไปถูกใบและต้นกาแฟ

1.6 โรคและแมลงที่สำคัญ

1.6.1 โรคแอนแทรคโนส เกิดจากเชื้อรา อาการเกิดตามส่วนต่างๆ ของต้นกาแฟ ใบเป็นจุดสีน้ำตาลแล้วขยายใหญ่ขึ้น เนื้อเยื่อกลางแผลตาย มีสีน้ำตาลไหม้ จุดแผลแต่ละจุดขยายเชื่อมต่อกันเป็นแผลขนาดใหญ่ ทำให้ใบไหม้ ผลเชื้อเข้าทำลายทั้งในผลอ่อนและผลแก่ เริ่มแรกเป็นจุดสีน้ำตาลเข้ม ต่อมาแต่ละจุดขยายรวมกันเป็นแผลมีรูปร่างไม่แน่นอน เนื้อเยื่อยุบ ผลกาแฟหยุดการเจริญและเปลี่ยนเป็นสีดำ ผลยังคงติดอยู่บนกิ่ง กิ่งสีเขียวยังมีอาการไหม้ เนื้อเยื่อของกิ่งบริเวณที่เป็นแผลจะตายทำให้กิ่งเหี่ยวแห้ง ใบเปลี่ยนเป็นสีเหลือง และร่วง ตาดอกเหี่ยว ช่วงเวลาระบาด ระบาดรุนแรงในสภาพอากาศแห้งแล้ง ต้นกาแฟอ่อนแอ การป้องกันกำจัด ทำได้โดย

- 1) รักษาระดับร่มเงาให้เหมาะสมโดยพรางแสง 50%
- 2) คลุมโคนต้นเพื่อรักษาความชื้นในดิน
- 3) ให้น้ำปุ๋ยและให้น้ำ เพื่อให้มีลำต้นและทรงพุ่มแข็งแรง
- 4) ตัดแต่งกิ่ง
- 5) หลังการเก็บเกี่ยว ต้องเก็บผลกาแฟที่เป็นโรคเผาทำลายนอกแปลง
- 6) ใช้สารป้องกันกำจัดโรคพืช สารแมนโคแซบ อัตราการใช้ 48 กรัมผสมน้ำ

20 ลิตร นีดพ่นทุก ๆ 5-7 วัน

1.6.2 มอดเจาะผลกาแฟ เป็นแมลงปีกแข็งสีดำขนาด 1 มิลลิเมตร วางไข่ ขยายพันธุ์ และกัดกินอยู่ในผลกาแฟที่มีขนาดตั้งแต่ 0.5 เซนติเมตรขึ้นไป จนกระทั่งผลกาแฟเริ่มสุกและสุกเป็นสีแดง มอดจะติดผลกาแฟไปถึงลานตาก และอาศัยอยู่ในผลกาแฟสุก จนแห้งดำที่ติดค้างบนกิ่ง และผลที่หล่นใต้ต้น โดยระบาดในเดือนกันยายนถึงมกราคม ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่ผลกาแฟ เริ่มสุกถึงสุก การป้องกันกำจัด ทำได้โดย

1) เก็บผลกาแฟสุกหรือแห้งติดค้างบนกิ่ง หรือร่วงหล่นใต้ทรงพุ่ม นำไปเผาทำลายนอกแปลง

2) ตัดแต่งกิ่งตามคำแนะนำข้างต้น

3) หลีกเลี่ยงการตากผลกาแฟสุกบนพื้นดินบริเวณสวนกาแฟ และบริเวณใกล้เคียง

4) ใช้คลอร์ไพริฟอส ป้องกันกำจัดแมลงศัตรูกาแฟ (40% อีซี) อัตราการใช้ 35 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นทุก 15 วัน ตั้งแต่ผลกาแฟมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5 มิลลิเมตร จนถึงระยะผลกาแฟสุกหรือพ่นเมื่อพบการระบาด หยุดการใช้สารก่อนการเก็บเกี่ยว 14 วัน

5) ใช้ไครอะโซฟอสป้องกันกำจัดแมลงศัตรูกาแฟ (40% อีซี) อัตราการใช้ 40 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นทุก 15 วัน ตั้งแต่ผลกาแฟมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5 มิลลิเมตร จนถึงระยะผลกาแฟสุกหรือพ่นเมื่อพบการระบาด หยุดการใช้สารก่อนการเก็บเกี่ยว 28 วัน

1.6.3 หนอนกาแฟสีแดง ตัวหนอนสีแดงหรือน้ำตาลแดง มีลายวงแหวนสีเหลือง มีขนสีขาวบนท้อง ผิเสื้อเพศเมียจะวางไข่บนกิ่ง และลำต้นใช้เวลาประมาณ 10 วันไข่จะฟักเป็นตัวหนอน หนอนโตเต็มที่ เมื่ออายุ 2-5 เดือน ช่วงนี้จะกัดเจาะเปลือกเป็นรูกลม เจริญเติบโต เป็นดักแด้ และตัวเต็มวัยสีขาวนวล มีจุดประสีดำอยู่เต็ม บริเวณปีกคู่หน้า ต้นและกิ่งกาแฟที่ถูกหนอนเจาะจะมียอดแห้ง กิ่งจะหักตรงบริเวณที่หนอนเจาะหรือหักโค่นเมื่อมีลมแรง

การป้องกันกำจัด ทำได้โดย

1) ตรวจต้นและกิ่งกาแฟอย่างสม่ำเสมอ หากพบรอยที่หนอนเจาะทำลาย ให้ตัดกิ่งนำไปเผาทำลาย

2) รักษาบริเวณสวนให้สะอาด

3) หลีกเลี่ยงการปลูกพืชอาศัยในสวนกาแฟ และบริเวณใกล้เคียง เช่น ชมพู่ ลิ้นจี่ ขบา เป็นต้น

4) ใช้สารป้องกันกำจัดแมลงศัตรูกาแฟ

5) ใช้คลอร์ไพริฟอส (40% อีซี) อัตราการใช้ 35 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร พ่นบริเวณกิ่งและลำต้นทุก 15 วัน หรือเมื่อพบการทำลาย หยุดการใช้สาร ก่อนการเก็บเกี่ยว 14 วัน

1.7 กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว

การผลิตเมล็ดกาแฟให้มีคุณภาพดี นอกจากจะเกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตและการพัฒนาของผลกาแฟอย่างต่อเนื่องในระยะก่อนเก็บเกี่ยวแล้ว ยังขึ้นกับขั้นตอนต่างๆ หลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งแบ่งออกเป็นขั้นตอนต่างๆ ดังนี้

1.7.1 การเก็บเกี่ยว การเก็บเกี่ยวมีความสำคัญมากต่อคุณภาพของสารกาแฟและผลิตภัณฑ์ คุณภาพของกาแฟที่ดี ได้จากการเก็บกาแฟที่สุกพอดี ไม่สุกมาก หรือเขียวเกินไป คือเก็บผลสุกที่มีสีส้ม หรือส้ม-แดง การสุกของเมล็ดกาแฟจะสุกไม่พร้อมกันทั้งต้น ดังนั้นจึงต้องทยอยเก็บเรื่อย ๆ ประมาณ 3-4 ครั้ง โดยเว้นระยะห่างกันประมาณ 20 วัน ต่อครั้ง

1.7.2 การตากแห้ง เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ควรมีการคัดเลือกผลกาแฟในเบื้องต้นโดยนำผลไปเทลงในภาชนะบรรจุน้ำ คัดผลกาแฟลอยน้ำทิ้งเพราะเป็น ผลที่สุกเกินไป ผลแห้ง และผลที่ถูกแมลงทำลาย จากนั้นนำผลกาแฟที่จมน้ำไปตากบนลานซีเมนต์ที่สะอาด อากาศถ่ายเทดี แสงแดดตลอดทั้งวัน ก่อนตากอาจรองด้วยตาข่ายสีฟ้า เพื่อสะดวก ในการตากผลกาแฟ ในช่วง 10 วัน แรกของการตาก ควรเกลี่ยผลกาแฟให้มีความหนาประมาณ 4-5 เซนติเมตร และควร

พลิกกลับผลกาแฟ วันละ 2-3 ครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดกลิ่นหมักของกาแฟสารที่ได้ หลังจากสีเปลือกออก เมื่อผลเริ่มแห้ง อาจจะตากหนาขึ้นเพื่อประหยัดพื้นที่ตาก ในตอนเย็นควรเก็บผลมากองรวมกัน คลุมด้วยผ้าพลาสติกเพื่อกันน้ำค้าง ระยะเวลาในการตากจนผลแห้ง ประมาณ 15-20 วัน ขึ้นกับสภาพแวดล้อม ผลแห้งที่เก็บควรมีความชื้นไม่เกิน 13% โดยน้ำหนัก อาจตรวจสอบโดยการกำผลที่แห้ง แล้วเขย่าจะเกิดเสียงดัง หรือ ใช้ค้อนทุบเมล็ดกาแฟดูว่าแตกหรือปี้ ถ้าเมล็ดแตกถือว่าแห้งใช้ได้ ผลที่แห้งแล้วมีความไวต่อการดูดกลิ่นได้ดีและเก็บได้ไม่นาน จึงควรกะทะาะเปลือก ออกทันทีหลังตากแห้ง ด้วยเครื่องสีเปลือกกาแฟ จะได้ส่วนของเมล็ดกาแฟ

1.7.3 การเก็บรักษามล็ดกาแฟ ภาชนะบรรจุ ควรเก็บในกระสอบป่าน ที่สะอาด ใหม่ ปราศจากกลิ่นบรรจุให้เหลือพื้นที่ปากกระสอบบ้างอย่าใส่จนเต็ม โรงเก็บ ควรตั้งอยู่ในที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี อากาศไม่ร้อน ความชื้นสัมพัทธ์ในโรงเก็บไม่ควรเกิน 60 % ตั้งกระสอบที่บรรจุ กาแฟบนพื้นที่ยกสูง 15 เซนติเมตร ห่างจากฝาผนัง และหลังคาประมาณ 50 และ 100 เซนติเมตร ระยะเวลาในการเก็บรักษา คุณภาพเมล็ดกาแฟเปลี่ยนแปลงได้เร็วหรือช้าขึ้นกับ อุณหภูมิ ความชื้น สัมพัทธ์ และระยะเวลาในการเก็บรักษาเป็นระยะเวลานาน ความชื้นในเมล็ดกาแฟไม่ควรเกิน 13%

1.7.4 สุขลักษณะและความสะอาด กำจัดพืชเพื่อไม่ให้แข่งขันกับกาแฟ หรือเป็นที่อยู่อาศัยและแพร่พันธุ์ของศัตรูกาแฟ ควรเก็บเศษกิ่งแห้ง ที่ติดค้างอยู่บนต้นและหล่นอยู่บริเวณใต้ ต้นพืชออกเผาทำลาย ควรเก็บผลกาแฟให้หมด ไม่ให้ตกค้างอยู่บนต้นและพื้นดิน เพื่อขจัดแหล่งอาศัยของมอดกาแฟ

1.7.5 มาตรฐานของเมล็ดกาแฟ ในการรับซื้อเมล็ดกาแฟของบางบริษัทต้องการ เมล็ด กาแฟที่มีคุณภาพดีเท่านั้น ข้อบกพร่องที่พบในเมล็ดกาแฟเป็นสาเหตุให้รสชาติของกาแฟเสีย ไป จึงทำให้ขายผลผลิตได้ราคาต่ำ ข้อบกพร่องนี้แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

ชนิดที่ 1 ข้อบกพร่องชนิดร้ายแรง เพราะทำให้ขายได้ในราคาต่ำ ได้แก่

- 1) สิ่งแปลกปลอม หมายถึง กรวด หิน โลหะต่าง ๆ ที่ปนมากับเมล็ดกาแฟ
- 2) เมล็ดคด หมายถึง เมล็ดกาแฟที่คดกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด ซึ่งเกิดจากการ

เก็บผลกาแฟที่สุกไม่เต็มที่ หรือในช่วงการตากผลกาแฟ มีฝนตกกาแฟเปียกจึงเกิดการหมัก

- 3) ผลกาแฟแห้ง หมายถึง ผลกาแฟที่สีเปลือกออกไม่ได้

ชนิดที่ 2 ข้อบกพร่องชนิดที่ยอมรับได้บ้าง ได้แก่

- 1) เมล็ดคาบางส่วน หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเมล็ดคดน้อยกว่าครึ่งเมล็ด
- 2) เปลือกส่วนต่าง ๆ หมายถึง ชิ้นส่วนของเปลือกนอกและเปลือกในที่ติดมา

- 3) เมล็ดแตก หมายถึง ชิ้นส่วนของเมล็ดกาแฟที่แตกออกมีขนาดน้อยกว่า 3 ใน 4
- 4) ส่วนของเมล็ดที่ถูกแมลงทำลาย หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีรอยเจาะตั้งแต่

1 รอยขึ้นไป

นอกจากข้อบกพร่องที่กล่าวมานี้ การรับซื้ออาจคำนึงถึง ความชื้นในเมล็ด ถ้าเกิน 13% ราคาจะต่ำลง และถ้าพบว่ารสชาติในการชิม มีกลิ่นและรสชาติไม่ได้มาตรฐาน ก็จะไม่รับซื้อ

1.7.6 การบันทึกข้อมูล

- 1) บันทึกข้อมูล วัน เดือน ปี การปฏิบัติของขั้นตอนการผลิตทุกขั้นตอน เช่น การใส่ปุ๋ย การใช้สารเคมี การให้น้ำ ชนิดและอัตราการใช้
- 2) บันทึกข้อมูล การเก็บเกี่ยว อุณหภูมิ ความชื้น ปริมาณน้ำฝน
- 3) ราคาผลผลิต

(กรมวิชาการเกษตร 2554)

2. ระบบตลาดกาแฟในจังหวัดชุมพร

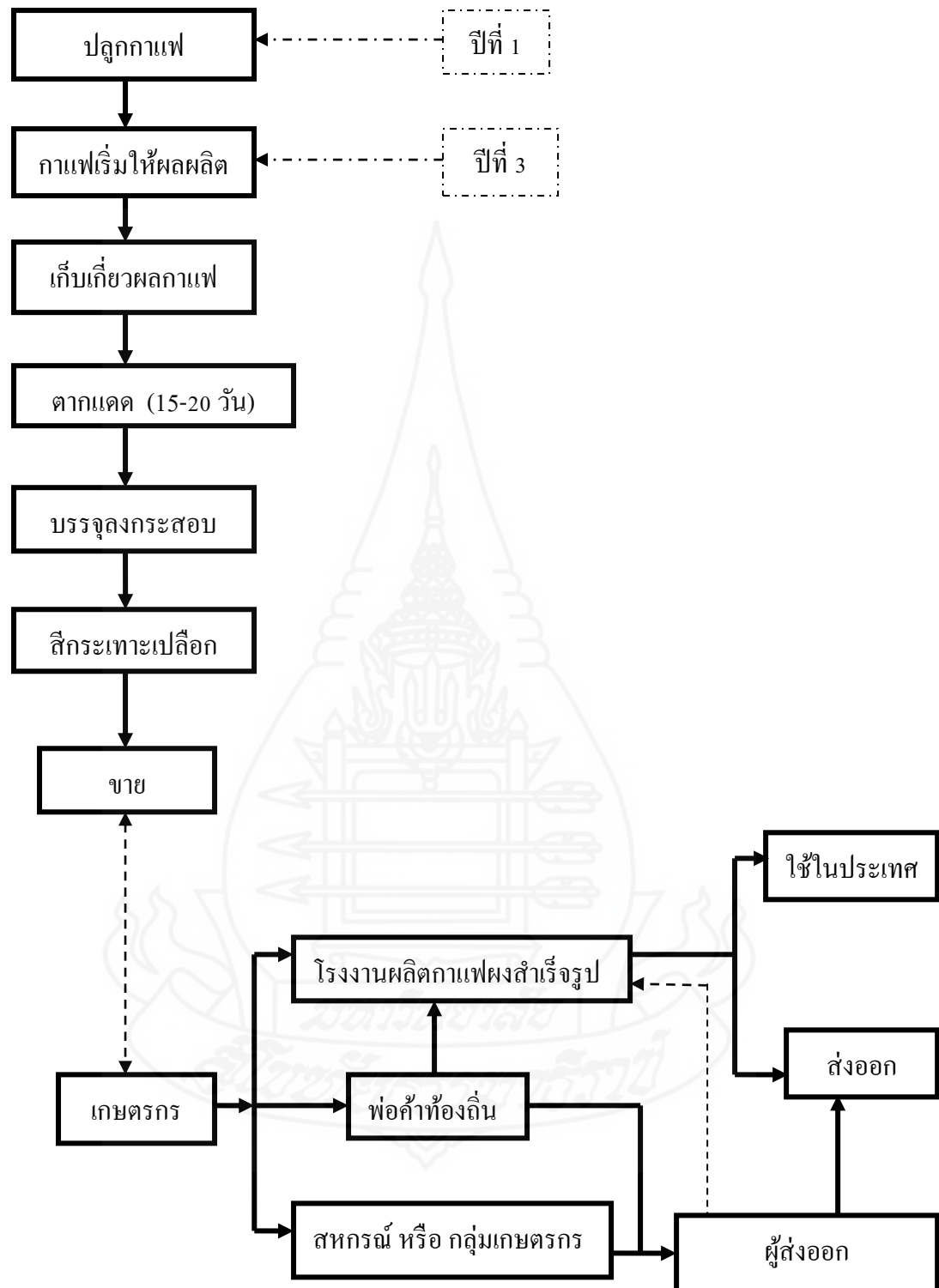
ตลาดกาแฟในจังหวัดชุมพร แบ่งเป็น 2 ระดับ คือตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ การจำหน่ายผลผลิตของเกษตรกร จะจำหน่ายผลผลิตภายในประเทศ โดยเกษตรกรจะจำหน่ายผลผลิตในรูปของกาแฟที่ผ่านการสีแล้ว หรือเรียกว่าสารกาแฟ ให้กับตัวแทนโรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปที่เกษตรกรเข้าเป็นสมาชิก สหกรณ์หรือกลุ่มเกษตรกร และขายให้กับพ่อค้าท้องถิ่นจากการสำรวจข้อมูลในจังหวัดชุมพร พบว่า โครงสร้างตลาดในจังหวัดชุมพร ประกอบด้วย ตลาดท้องถิ่น และตลาดปลายทางในกรุงเทพมหานคร

2.1 ตลาดระดับท้องถิ่น

ตลาดระดับท้องถิ่น เป็นตลาดขนาดเล็ก ประกอบด้วยพ่อค้าท้องถิ่น โรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปท้องถิ่น สหกรณ์หรือกลุ่มเกษตรกร ปริมาณกาแฟที่พ่อค้าระดับท้องถิ่นรับซื้อส่วนใหญ่ได้ส่งมาจำหน่ายให้กับพ่อค้าส่งออก และมีบางส่วนขายให้กับโรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูป (ภาพที่ 4.1)

2.2 ตลาดปลายทางในกรุงเทพมหานคร

ตลาดปลายทางในกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย โรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปและผู้ส่งออก โรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปได้รับซื้อเมล็ดกาแฟจากเกษตรกรเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนี้ก็รับซื้อจากพ่อค้าท้องถิ่น สหกรณ์หรือกลุ่มเกษตรกร รวมทั้งผู้ส่งออกบ้างเล็กน้อย



ภาพที่ 4.1 สรุปขั้นตอนการผลิตกาแฟและวิถีตลาดกาแฟจังหวัดชุมพร