

เตลีหิวส์

ฉบับที่ 23,156 วันพฤหัสบดีที่ 7 มีนาคม พ.ศ. 2556 หน้า 24



จังหวัดเชียงราย มีการนำกาแฟมาปลูกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2516 โดยโครงการปลูกพืชทดแทนและพัฒนาเศรษฐกิจชาวไทยภูเขาชาวไทย สหประชาชาติ โครงการดังกล่าวได้นำกาแฟพันธุ์ อราบิก้า มาปลูกทดแทนฝิ่น ซึ่งได้ผลดี ทำให้ปริมาณการผลิตฝิ่นลดลงอย่างต่อเนื่องจนหมดไปในทุกวันนี้ โดยมีการทดลองปลูก ณ พื้นที่มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ดอยสูง สถานีทดลองเกษตรที่สูงจังหวัดเชียงราย และแจกจ่ายไปสู่เกษตรกร และชาวไทยภูเขา ปลูกกันโดยทั่วไปในปัจจุบัน

และจากผลผลิตที่ได้รับมีคุณภาพและปริมาณที่เพียงพอแก่ความต้องการของตลาดในประเทศ การ

โดยเฉพาะการแปรรูปเป็นอีกหนึ่งขั้นตอนที่ทำให้ราคากาแฟมีมูลค่าเพิ่มขึ้น ซึ่งโดยวิธีการแปรรูปของที่นี่จะมี 2 วิธีที่นิยมปฏิบัติกัน คือ 1. การทำสารกาแฟโดยวิธีเปียก เป็นวิธีการที่นิยมกันแพร่หลาย เพราะจะได้สารกาแฟที่มีคุณภาพ ราคาสูงกว่าวิธีตากแห้ง โดยมีขั้นตอนในการดำเนินการ 6 ขั้นตอน คือ 1. การลอกเปลือกโดยการนำผลกาแฟสุกที่เก็บได้มาลอกเปลือกออกทันที โดยเครื่องลอกเปลือก โดยใช้มีดเสียดขณะที่เครื่องทำงาน ไม่เก็บผลกาแฟไว้นานหลังการเก็บเกี่ยวเพราะผลกาแฟเหล่านี้จะเกิดการหมักขึ้น

ให้ท่วมสูงกว่ากาแฟ แล้วคลุมด้วยผ้าหรือพลาสติกปิดปากบ่อซีเมนต์ ทิ้งไว้ 24-48 ชั่วโมง ในกรณีที่คุณหมักคั่วอากาศหนาวเป็นการหมักอาจจะใช้เวลา 48-72 ชั่วโมง จากนั้นปล่อยน้ำทิ้งแล้วนำเมล็ดมาล้างน้ำให้สะอาด นำเมล็ดมาขัดอีกครั้งในตะกร้าตาถี่ ที่มีปากตะกร้ากว้าง ก้นไม่ลึกมาก เมื่อขัดแล้วเมล็ดกาแฟจะไม่ตื่น แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งก่อนที่จะนำไปตาก

2. การกำจัดเมือกโดยการใช้ด่าง วิธีนี้จะใช้เวลาประมาณไม่เกิน 1 ชั่วโมง แต่หากเป็นกาแฟพันธุ์โรบัสต้าจะใช้เวลา 1 ชั่วโมง 30

องคมนตรีพลากร ทรงเยี่ยม



สารกาแฟที่แก้วแก้ว

กาแฟบดขบ

ผลิตสารกาแฟแบบคุณภาพ



ตากไม้ที่สวนกัมปเป็บ



เครื่องล้างเมือก

ก่อนนำไปฝั่งแดดให้แห้ง

3. การกำจัดเมือกโดยใช้แรงเสียดทาน โดยใช้เครื่องลอกเปลือกกาแฟเปลือกนอก และกำจัดเมือกของเมล็ดกาแฟในเวลาเดียวกัน แต่มีข้อเสียคือทำให้เมล็ดเกิดแผล ดังนั้นจึงต้องคัดผลกาแฟที่มีขนาดใกล้เคียงกันมากที่สุด เพื่อลดความเสียหายของเมล็ดให้น้อยลง

หลังจากเมล็ดกาแฟผ่านการล้างทำความสะอาดแล้ว นำเมล็ดกาแฟมาเทลงบนลานตากที่ทำความสะอาดแล้ว หรือเทลงบนตาข่ายพลาสติกบนแคร่ไม้ไผ่ เกลี่ยเมล็ดกาแฟกระจายสม่ำเสมอไม่เกิน 4 นิ้ว เกลี่ยวันละ 2-4 ครั้ง เพื่อให้เมล็ดแห้งเร็วขึ้น และเวลากลางคืนจะกองเมล็ดเป็นกอง ๆ และใช้พลาสติกคลุมเพื่อป้องกันน้ำฝนหรือน้ำค้าง ใช้เวลาตากประมาณ 7-10 วัน เมล็ดจะมีความชื้นประมาณ 13%

เมล็ดกาแฟที่ได้ก็จะเป็นรูปของกาแฟกะลา ที่สามารถรักษาเนือกาแฟและป้องกันความชื้นกาแฟได้ดี จากนั้นนำไปบรรจุในกระสอบป่านใหม่ โดยกลับด้านในของกระสอบป่านออกมา ล้างก่อนนำไปใช้ เก็บในโรงเก็บที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่อับชื้น หรือมีกลิ่นเหม็นเพื่อรอการส่งจำหน่ายต่อไป

พัฒนากระบวนการผลิตกาแฟก็ได้เริ่มพัฒนาได้ รับคุณภาพมากขึ้น อย่างเช่นที่บ้านปางขอน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ปัจจุบันนอกจากจะมีการปลูกกาแฟคุณภาพแล้วก็ยังมีมีการพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานถูกหลักการโภชนาการอีกด้วย ซึ่งเกษตรกรที่ปลูกและผลิตกาแฟในพื้นที่แห่งนี้จะเป็นผู้ที่ได้รับการสนับสนุนด้านความรู้ และประสบการณ์ที่ดีในการเพาะปลูกจาก สถานีพัฒนาเกษตรที่สูงตามพระราชดำริบ้านปางขอน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

มาทำให้คุณภาพของสารกาแฟ มีรสชาติเสียไป ดังนั้นหลังลอกเปลือกแล้ว จึงนำไปกำจัดเมือกทันที

เมล็ดกาแฟที่ลอกเปลือกออกออกแล้ว จะมีเมือกห่อหุ้มเมล็ดอยู่ซึ่งจะต้องกำจัดออกไป ซึ่งมีวิธีการอยู่ 3 วิธีคือ 1. การกำจัดเมือกโดยวิธีการหมักตามธรรมชาติ เป็นวิธีการที่ปฏิบัติดั้งเดิม โดยนำเมล็ดกาแฟที่ลอกเปลือกออกแล้วมาแช่ในบ่อซีเมนต์ขนาด 3x1.5x1.2 เมตร มีรูระบายน้ำออกด้านล่าง ใต้เมล็ดกาแฟประมาณ 3/4 ของบ่อ แล้วใส่หน้า

น้ำ โดยการนำเอาโซเดียมไฮดรอกไซด์ ความเข้มข้น 10% จำนวน 1 กิโลกรัม/น้ำ 10 ลิตร เทลงในบ่อซีเมนต์ที่ใช้หมักเมล็ดกาแฟ หลังจากเทเมล็ดกาแฟ ประมาณ 250-300 กิโลกรัม และเกลี่ยให้เสมอกัน จากนั้นใช้ไม้พายกวนเมล็ดกาแฟเพื่อให้สารละลายกระจายให้ทั่วทั้งบ่อประมาณ 30-60 นาที หลังจากทิ้งไว้ 20 นาที แล้วตรวจสอบว่าค้ำงข่อยเมือกออกหมดหรือหากยังออกไม่หมดก็กวนอีกจนครบ 30 นาที แล้วตรวจสอบอีกครั้ง เมื่อเมือกออกหมด นำเมล็ดกาแฟไปล้างด้วยน้ำสะอาด 3-4 ครั้ง