มาตรฐาน และ คุณภาพเมล็ดกาแฟ

มาตรฐานเมล็ดกาแฟ

ได้มีการจัดทำมาตรฐานเมล็ดกาแฟ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรกาแฟอะราบิกา ตาม มอก. 5701-25561 ดังนี้

คุณภาพเมล็ดกาแฟอะราบิกา

ข้อกำหนดทั่วไป

ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odour bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือ กลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุ๋ย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟอะราบิกา มีความชื้นไม่เกิน 12.5 % โดยมวล ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากด้วงเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil : *Araecerus fasciculatus*)

เมล็ดดำ (black bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีสีดำภายในและภายนอกเมล็ดมากกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด

เมล็ดขึ้นรา (moldy bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเชื้อราเข้าทำลาย

ชิ้นเมล็ดแตก (bean fragment) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่แตกออกเป็นชิ้น เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของกาแฟเต็มเมล็ด

เมล็ดไม่สมบูรณ์ (incempletely formed bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวย่น ลีบ เบา รวมทั้ง เมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากการเก็บเกี่ยวผลกาแฟในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย

เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟ (*Hypothenemus hampei*) กัด แทะ หรือ เจาะ จนเกิดเป็นรูมากกว่า 1 รู

ผลกาแฟแห้ง (dried cherry) หมายถึง ผลกาแฟที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้แห้งจนได้กาแฟแห้งที่ยังไม่ได้สีเปลือกออก รวมทั้งเมล็ดกาแฟที่มีเปลือกติดอยู่บางส่วน

สิ่งแปลกปลอม (foreign matter) หมายถึง สิ่งแปลกปลอมทางกายภาพอื่นๆ ที่ไม่ใช่เมล็ดกาแฟ เช่น เศษหิน ดิน เศษไม้ ส่วนของเปลือก และ กะลา

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (% โดยมวล)
เมล็ดดำ	0.5
เมล็ดขึ้นรา	0.5
ชิ้นเมล็ดแตก	2.0
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	0.5
ผลกาแฟแห้ง	0.5
สิ่งแปลกปลอม	0.5
เมล็ดอ่อน และ/หรือ เมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
** ข้อบกพร่องรวม	4

** ข้อบกพร่องรวม หมายถึง ข้อบกพร่องที่กล่าวมาข้างต้น

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ไข
เมล็ดกาแฟดำ	- เกิดจากการหมัก หรือ การตากหนา หรือ ตากเปียกน้ำฝน จะมีกลิ่นบูดเน่า - เกิดจากการเก็บเมล็ดกาแฟอ่อน หรือ เมล็ดกาแฟไม่แก่	- อย่าตากเมล็ดกาแฟหนาเกินไป - ไม่ควรเก็บเมล็ดกาแฟอ่อน หรือ เมล็ดกาแฟไม่แก่จัด - อย่าปล่อยให้เมล็ดกาแฟเปียกฝน และ ไม่เก็บในที่ชื้น
เมล็ดกาแฟถูกมอดเจาะ	จากการเข้าทำลายของมอดเจาะผลกาแฟ ถือว่าทำให้เมล็ดกาแฟด้อยคุณภาพ เพราะมอดเจาะผลกาแฟจะเจาะเข้าไปกินส่วนที่เป็นเนื้อเยื่อส่วนที่เป็นเนื้อในของเมล็ดกาแฟจนหมด จะเหลือเฉพาะส่วนเปลือก เมล็ดกาแฟถูกเจาะมากกว่า 3 รู ถือว่ารุนแรง	- หลังจากเก็บผลกาแฟแล้วให้นำไปลอยน้ำ แยกส่วนที่ลอยน้ำออก - ตัดแต่งกิ่งแห้ง กิ่งตายคาต้น ผลกาแฟแห้ง แล้วนำออกไปเผาทำลาย - ควรพ่นสารเคมี/สารชีวภัณฑ์ กำจัดมอดเจาะผลกาแฟอย่างเป็นระบบ
เมล็ดกาแฟแตกหัก	จากการสีผลกาแฟ โดยใช้เครื่องสีไม่ถูกต้อง การปับไม่ได้ขนาด โดยเฉพาะเครื่องสีใบมีด จะทำให้เปอร์เซ็นต์เมล็ดแตกมากกว่าการใช้เครื่องสีแบบหินขัดหรือลูกยาง เมล็ดกาแฟแตกหักถือเป็นเมล็ดกาแฟด้อยคุณภาพ	- ใช้เครื่องสีเมล็ดกาแฟชนิดหินขัดหรือลูกยาง - ให้ปรับช่องว่างระหว่างลูกยางกับลูกหินให้อยู่ในระยะที่เหมาะสม
สิ่งเจือปน	จากการสีเปลือก เกิดจากการปรับความแรงของพัดลม และ เครื่องสีเบาเกินไป เกิดจากขนาดผลกาแฟเล็กเกินไป ทำให้เครื่องสีไม่สามารถกะเทาะเปลือกได้ สิ่งเจือปนถือเป็นข้อด้อยคุณภาพ ควรมีได้ไม่เกินร้อยละ 1	- ควรเร่งพัดลมเครื่องสีให้แรงขึ้น - ถ้ามีเมล็ดกาแฟขนาดเล็ก (ลูกรอก) ควรสี 2 ครั้ง
เศษวัสดุอื่น ๆ	การตาก การเก็บรักษา การตากกาแฟบนลานซีเมนต์ที่แตกชำรุด ทำให้มีเศษวัสดุเจือปน หรือ ไม่ทำความสะอาดลานตากก่อนตากเมล็ดกาแฟ	- การเก็บผลกาแฟพยายามอย่าให้มีกิ่งก้านปะปนมากับผลกาแฟ - ควรทำความสะอาดลานตากก่อนทุกครั้ง - ลานตากชำรุด ให้ซ่อมแซมก่อน หรือ จะใช้ตาข่ายสีฟ้ารองก่อนตากผลกาแฟ - ก่อนทำการสีผลกาแฟ ให้ตรวจสอบเครื่องสีก่อนทุกครั้ง นำเอาเศษเหล็ก หรือ หิน ออกให้หมด

DOA TOGETHER
Hearing for Changing, Acting for Moving forward

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรลำปาง
สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 1 กรมวิชาการเกษตร
เลขที่ 204 หมู่ 6 ตำบลเวียงตาล อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง 52190
โทรศัพท์ 054-209760 , https://www.doa.go.th/ac/lampang/