



THAI COFFEE
Excellence 2023
TCE 2023

รายงาน

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี 2566



ซึ่งด้วยพระราชทานจาก
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า
กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
สยามบรมราชกุมารี

สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

รายงานประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖

พิมพ์ครั้งที่ ๑ : ๑๓ กันยายน ๒๕๖๖

จำนวน : ๒๐ เล่ม

ที่ปรึกษา :

- อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
- รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร
- ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน
- ผู้อำนวยการกลุ่มวิชาการ สถาบันวิจัยพืชสวน
- ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑
- ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
- ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่

คณะผู้จัดทำ :

นางสุภาภรณ์ สาชาติ	หัวหน้างานพืชอุตสาหกรรม	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางวิไลวรรณ ทวีศรี	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวมณีนทิพย์ ขุนทอง	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	สถาบันวิจัยพืชสวน
นายวิทย์พงศ์ มกรศรีวัฒน์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวอรทัย ธนัญชัย	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
นางสาวดารากร เผ่าชู	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
นางสาวปานหทัย นพชินวงศ์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
นายสุพัฒน์ธณกิจ โพธิ์สว่าง	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวศิริกานต์ ขยันการ	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวนริศรา สุวรรณ	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวศิริภรณ์ จรินทร์	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวพรนิภา ถาโน	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวกนต์ฉัตร ปิงชัย	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวสายชล โนสุวรรณ	นักวิชาการเกษตร	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นายกฤษณัน พรหมบุตร	นักวิชาการเกษตร	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นายวัชรินทร์ จรินทร์	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวกฤตชญา ใจเที่ยงตรง	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
ว่าที่ร้อยตรีชัยพล เดชาคุ้ม	เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวสุภิสรา ขวัญพรหม	นักวิชาการเกษตร	ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
นายธีระยุทธ กฤษณา	นักวิชาการเกษตร	ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
นางสาวมาริษา โนชัยวงศ์	นักวิชาการเกษตร	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวธัญญา น้อยฉิม	พนักงานประจำสำนักงาน	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวจุฬาพรรณ ชุ่มใจ	พนักงานประจำห้องทดลอง	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่

สงวนลิขสิทธิ์ :

สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
 ๕๐ พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๐
 โทร. ๐-๒๕๗๙-๐๕๘๓, ๐-๒๙๔๐-๕๔๘๔ โทรสาร ๐-๒๕๖๑-๔๖๖๗

ปก/รูปเล่ม/พิมพ์ : นางสาวพิชญาภา ไชยปัญญา เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์ สถาบันวิจัยพืชสวน
 พิมพ์ที่ : หจก.อูร์มีเดีย เลขที่ ๑๗๒/๓ ม.๓ ต.ท่าวังตาล อ.สารภี จ.เชียงใหม่ โทรศัพท์ ๐๘๖-๑๑๔๓๗๕๔

บทสรุปผู้บริหาร

ตามพระราชดำรัส พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกร บนพื้นที่สูงนำกาแฟ ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจ ไปปลูกป่า สร้างรายได้จากกาแฟช่วยดูแลป่า และสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงโปรดเกล้าฯ พระราชทาน ถ้วยรางวัลชนะเลิศ การประกวดในแต่ละประเภท เป็นปีที่ ๓ ซึ่งใน ปี ๒๕๖๖ เป็นปีแรกที่ได้รับ พระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ที่พระองค์ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศ ทั้ง ๕ รางวัล ด้วยพระองค์เอง และเพื่อสนองตามแนวพระราชดำรัส กรมวิชาการเกษตร และสถาบันวิจัยพืชสวน ได้จัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ (Thai Coffee Excellence 2023) เป็นโครงการต่อเนื่องในการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ และปี ๒๕๖๕ ซึ่งกรมวิชาการเกษตร ร่วมกับกรมส่งเสริม การเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สมาคม และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟ จัดการประกวดสุดยอดกาแฟอาราบิก้าและโรบัสตาของ ประเทศไทย

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ประกอบไปด้วย ๒ กิจกรรมหลัก ได้แก่ ๑) กิจกรรมการ ประกวด โดยแบ่งการประกวด ๕ ประเภท ได้แก่ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Wet Process หรือ Washed Process กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Dry Process หรือ Natural Process กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Honey Process หรือ Semi-Washed Process กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป innovative process และกาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) และ ๒) การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้าง การรับรู้เอกลักษณ์และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย

กิจกรรมที่ ๑ กิจกรรมการประกวดมีเกษตรกรกว่า ๒๒ จังหวัด และมีการส่งตัวอย่างรวมทั้งสิ้น ๑๙๑ ตัวอย่าง เข้าประกวดการประเมินคุณภาพ และคัดเลือกจนได้สุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖ ประกอบด้วยกายภาพเมล็ดกาแฟ การให้คะแนนคุณภาพเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่ว และการให้คะแนนการชิมรส กาแฟที่ผ่านการคั่วบด

กิจกรรมที่ ๒ กิจกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้เอกลักษณ์และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย ได้มีการนำกาแฟที่ได้คะแนนอันดับ ๑ - ๓ ของทั้ง ๕ ประเภทประกวด ไปจัดกิจกรรมสร้างการเรียนรู้และ ประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ในกลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการ ๕ จุด ในจังหวัดน่าน จังหวัด เชียงใหม่ จังหวัดพะเยา และจังหวัดเชียงราย

การจัดประมูลสิ่งประกวดได้จัดกิจกรรมการประมูลสุดยอดกาแฟไทย อันดับ ๑ - ๑๐ เมื่อวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ กรมวิชาการเกษตร กิจกรรมดังกล่าวเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จัก กาแฟไทยโดยเปิดให้ผู้ลงทะเบียนการประมูลเข้าร่วมการประมูลผ่านระบบออนไลน์

พิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินทรงเปิดการประชุมวิชาการและจัดแสดงผลงานวิจัย และนวัตกรรม ด้านการเกษตร “เปลี่ยนวิถีเกษตรกรไทยด้วยงานวิจัยและนวัตกรรม” (Agritech and Innovation Moving Forward : From Local to Global) และพระราชทานถ้วยรางวัลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖ ซึ่งมีผู้ได้รับรางวัล จำนวน ๕ ราย โดยมี นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร นายธงชัย คำโคตร ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน และผู้บริหารหน่วยงานสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เฝ้ารับเสด็จฯ ณ ฮอลล์ ๕ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

การจัดประกวดในครั้งนี้ กรมวิชาการเกษตรหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะสามารถช่วยกระตุ้นการบริโภคกาแฟไทยที่มีคุณภาพ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้งยังจะช่วยให้เกษตรกรมีแรงจูงใจในการพัฒนาทั้งกระบวนการปลูก การแปรรูป ตลอดจนเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รับรู้ถึงอัตลักษณ์ของกาแฟไทยในแต่ละท้องถิ่น และร่วมสนับสนุนเกษตรกรไทยโดยการบริโภคกาแฟไทยเพิ่มขึ้น

คำนำ

การจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ (Thai Coffee Excellence 2023) เป็นโครงการต่อเนื่องในการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ ซึ่งกรมวิชาการเกษตร ร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สมาคม และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟ จัดการประกวดสุดยอดกาแฟอะราบิกาและโรบัสตาของประเทศไทย โดยได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระราชทานถ้วยรางวัลสำหรับผู้ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท เป็นปีที่ ๓ ซึ่งประกอบด้วย ๒ กิจกรรมหลัก ได้แก่ ๑) กิจกรรมการประกวด โดยแบ่งการประกวด ๕ ประเภท ได้แก่ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process หรือ Washed Process กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Dry Process หรือ Natural Process กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Honey Process หรือ Semi-Washed Process กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป innovative process และกาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) และ ๒) การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์ และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย การจัดการประกวด ในครั้งนี้ กรมวิชาการเกษตรหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะสามารถช่วยกระตุ้นการบริโภคกาแฟไทย ที่มีคุณภาพ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้งยังจะช่วยให้เกษตรกรมีแรงจูงใจในการพัฒนาทั้งกระบวนการปลูก การแปรรูป ตลอดจนเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รับรู้ถึงอัตลักษณ์ของกาแฟไทยในแต่ละท้องถิ่น และร่วมสนับสนุนเกษตรกรไทยโดยการบริโภคกาแฟไทยเพิ่มขึ้น

คณะผู้จัดทำโครงการ ฯ

คำกราบบังคมทูล
ของ
นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
เบิกตัวผู้ได้รับพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖
ในงานประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖
ของกรมวิชาการเกษตร
ณ ฮอลล์ ๕ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์
วันจันทร์ที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

ขอพระราชทานกราบบังคมทูล ทรงทราบฝ่าละอองพระบาท

ข้าพระพุทธเจ้า นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร พร้อมด้วยคณะ
สำนักในพระมหากษัตริย์คุณ ที่ได้ฝ่าละอองพระบาทพระราชทานพระราชวโรกาส ให้เข้าเฝ้าทูลละอองพระบาท
และพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศผู้ประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ในวันนี้

โอกาสนี้ ข้าพระพุทธเจ้าขอพระราชทานพระราชวโรกาสเบิกตัวผู้ได้รับรางวัล
ถ้วยพระราชทานการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ จำนวน ๕ ราย ตามลำดับ

นายวิชัย กำเนิดมงคล ผู้ชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิการะบบการแปรรูป
โดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process)

นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล ผู้ชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิการะบบการแปรรูป
โดยวิธีเปียก (Wet/Fully Wash Process)

นายวิชัย กำเนิดมงคล ผู้ชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิการะบบการแปรรูป
โดยวิธีกึ่งแห้ง (Semi – Dry/Honey Process)

นายพันมิตร ดวงตะวันจันทร์รา ผู้ชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิการะบบการ
แปรรูปโดยวิธีนวัตกรรม (Innovative process)

นายนพรัตน์ ไชยมงคล ผู้ชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟโรบัสต้าไม่แยกกระบวนการ

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม

คำกล่าวรายงาน
นายธงชัย คำโคตร
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน
เนื่องในพิธีรับถ้วยรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ และรองชนะเลิศอันดับที่ ๒
โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ในวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖
ณ ฮอลล์ ๕ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

เรียน รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร (นางวิลาวัลย์ ไคร้ครวญ)

เรียน รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร (นางวิลาวัลย์ ไคร้ครวญ) กระผม นายธงชัย คำโคตร ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน ในนามของคณะผู้อำนวยการ การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖ รู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร (นางวิลาวัลย์ ไคร้ครวญ) ได้ให้เกียรติมาเป็นผู้มอบรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ และ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร (นายพงษ์ไท ไทโยธิน) เป็นผู้มอบรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ซึ่งจัดขึ้นเป็นปีที่ ๓ ในวันนี้

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดย กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ ได้ร่วมกับกระทรวงพาณิชย์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร พร้อมด้วยองค์กร สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย สมาคมกาแฟและชาไทย ภาคเอกชน และเกษตรกร จัดกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทยเป็นปีที่ ๓ เพื่อสร้างการรับรู้การเป็นสุดยอดกาแฟไทย ที่มีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ของรสชาติให้เป็นที่รู้จักในระดับสากล ผ่านโครงการการ ประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ (Thai Coffee Excellence ๒๐๒๓) โดยมีระยะเวลาในการจัดงาน ตั้งแต่ เดือนธันวาคม ๒๕๖๕ - เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ วัตถุประสงค์ของการจัดปีนี้ ๑) เพื่อแสดงความสำนึกในพระมหาธิคุณอย่างหาที่สุดมิได้และสานต่อแนวพระราชดำริพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจ ไปปลูกในป่า สร้างรายได้จากกาแฟและช่วยดูแลป่า ๒) เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในระดับประเทศและระดับสากล ๓) เพื่อเพิ่มการบริโภคและสร้างมูลค่ากาแฟที่ปลูกในประเทศไทย และ ๔) เพื่อสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรผลิตกาแฟที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล และการจัดประกวดยังเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ เพิ่มทักษะให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟ อีกทั้งเกษตรกรได้พัฒนาคุณภาพเพื่อเพิ่มมูลค่าของกาแฟของตน และที่สำคัญยังเป็นการช่วยบรรเทาความเดือดร้อนของเกษตรกรและผู้ประกอบการ เนื่องจากภาวะตลาดที่ซบเซาจากสถานการณ์แพร่ระบาดของโควิด-๑๙

การจัดการประกวดครั้งนี้ เป็นการคัดสรรสุดยอดเมล็ดกาแฟ สายพันธุ์อาราบิก้าและโรบัสต้าจากแหล่งปลูกทั่วประเทศ แบ่งออกเป็น ๕ ประเภท ได้แก่ ๑) กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (dry / natural process) ๒) กาแฟอาราบิก้ากระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (wet process) ๓) กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (semi-dry / honey process) ๔) กาแฟอาราบิก้ากระบวนการแปรรูปโดยนวัตกรรม (Innovation process) และ ๕) กาแฟโรบัสต้า ซึ่งรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภท จะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยในปีนี้มีเกษตรกรส่งกาแฟเข้าร่วมประกวด จำนวนตัวอย่างกาแฟที่ส่งประกวด ๑๒๘ ตัวอย่าง เป็นกาแฟอาราบิก้า ๑๐๖ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสต้า ๒๒ ตัวอย่าง สำหรับเมล็ดกาแฟที่ได้รับคะแนนสูงสุด ลำดับ ๑ - ๑๐ ของทั้ง ๕ ประเภท ได้ถูกนำออกประมูล เมื่อวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๖ ที่ผ่านมา เพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟและผู้บริโภคกาแฟที่สนใจได้มีโอกาสเป็น

เจ้าของ พร้อมชิมรสชาติของสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ที่ผ่านการตัดสินจากผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟผู้ที่มีประสบการณ์สูง

ในโอกาสนี้ กระผมขอเรียนเชิญรองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร (นางวิลาวัลย์ ไคร์ครวญ) เป็นผู้มอบรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ และ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร (นายพงษ์ไท ไทโยธิน) เป็นผู้มอบรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ให้แก่ผู้ได้รับรางวัลสุดยอดกาแฟไทยและผู้สนับสนุน พร้อมทั้งร่วมถ่ายภาพกับผู้ได้รับรางวัลตามลำดับต่อไปด้วย

คำกล่าวแสดงความยินดี
นางวิลาวัณย์ ไคร์ครวญ
รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร
เนื่องในพิธีรับถ้วยรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ และรองชนะเลิศอันดับที่ ๒
โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ในวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖
ณ ฮอลล์ ๕ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

เรียน ผู้บริหารกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผู้บริหารธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ การเกษตร คณะกรรมการ ผู้สนับสนุน ท่านผู้มีเกียรติ สื่อมวลชนทุกท่าน มีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้มีโอกาสมาเป็นประธานในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ เป็นปีที่ ๓

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทยเป็นโครงการที่ดีของกรมวิชาการเกษตร ทราบว่า มีการนำกาแฟจากการประกวด ที่ได้คะแนนสูงสุด ลำดับ ๑ - ๑๐ ไปจัดการประมุขทุกปี และทราบว่า ปีนี้กาแฟอาราบิก้าได้ราคาประมูลสูงถึง กิโลกรัมละ ๔,๐๐๐ บาท ต้องแสดงความยินดีกับเกษตรกรที่ได้รางวัลอีกครั้ง ผลกระทบที่เกิดขึ้นหลังการประกวดอีกประการหนึ่ง ที่เห็นเป็นเชิงประจักษ์ เช่น เกษตรกรสามารถจำหน่ายกาแฟได้ในราคาที่สูงขึ้นเป็นที่น่าพอใจ และไม่มีผลผลิตค้างเหมือนในอดีตเกษตรกรได้เรียนรู้และมีการพัฒนาการผลิตกาแฟพิเศษ หรือ Specialty Coffee มากขึ้น โดยเฉพาะในกาแฟโรบัสตา ตลอดจนกาแฟไทยเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น ในกลุ่มผู้ที่นิยมบริโภคกาแฟพิเศษ ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น เกิดการเชื่อมโยงการตลาด และลดช่องว่างระหว่างเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟกับผู้บริโภค ทำให้เกษตรกรสามารถผลิตกาแฟที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค อีกทั้งสามารถกำหนดราคาขายได้หากพัฒนาการผลิตและการแปรรูปให้ตรงกับตลาดการบริโภคกาแฟพิเศษและที่สำคัญอีกประการหนึ่ง คือ เกษตรกรที่เคยส่งประกวดและได้ประกาศนียบัตรและผลคะแนนทั้งระดับเหรียญเงินและเหรียญทองแดงหลายราย มีความภาคภูมิใจในคุณภาพกาแฟของตนและยังได้สร้างแรงจูงใจแก่เกษตรกรเพื่อนบ้าน เป็นแรงกระตุ้นให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟใส่ใจและพัฒนากระบวนการผลิต การแปรรูป รวมถึงการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ ทำให้กาแฟมีคุณภาพที่ดีขึ้น และพัฒนาไปสู่มาตรฐานสากลได้ ส่วนภาครัฐและผู้ประกอบการก็ได้ทราบอัตลักษณ์ของกาแฟเฉพาะถิ่น สามารถนำไปประชาสัมพันธ์ต่อยอดสร้างรายได้ ทราบว่าหน่วยงานภาครัฐได้สนับสนุนยกระดับเป็นการผลิต แบบวิสาหกิจชุมชน เป็นจุดชมงานอบรม สาธิตการผลิตกาแฟ ให้เกษตรกรอื่นๆ ด้วย เช่น การผลิตกาแฟโรบัสตาของจังหวัดชุมพร เป็นต้น นับว่าเป็นการขยายผลการพัฒนาการผลิตกาแฟที่เป็นประโยชน์ต่อเกษตรกร เป็นอย่างยิ่ง

เชื่อมั่นว่าการจัดงานปีนี้ จะก่อให้เกิดประโยชน์อย่างยิ่งแก่เกษตรกร ผู้ประกอบการธุรกิจ กาแฟ และผู้บริโภคอีกครั้ง ที่จะมีโอกาสได้รู้จักและสัมผัสกับกาแฟที่เป็นสุดยอดกาแฟไทยที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติและมาตรฐานการผลิตที่มีคุณภาพ ถือเป็นโอกาสนี้ ขอแสดงความยินดีกับผู้ได้รับรางวัลทุกท่าน และขออำนวยความสะดวกให้ทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนงานในครั้งนี้ประสบความสำเร็จในทุกด้าน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย จะสามารถช่วยสร้างและเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ให้มีความเข้มแข็ง รวมทั้งช่วยประชาสัมพันธ์กาแฟไทยที่มีคุณภาพจากแหล่งต่างๆ ของประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศในระดับสากลยิ่งขึ้นต่อไป

ขอขอบคุณ

สารบัญ

หัวเรื่อง	หน้า
๑. บทสรุปผู้บริหาร	ก
๒. คำนำ.....	ค
๓. คำกราบบังคมทูล.....	ง
๔. คำกล่าวรายงาน	จ
๕. คำกล่าวแสดงความยินดี.....	ช
๖. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวด	๑
๗. วัตถุประสงค์.....	๒
๘. กิจกรรม	๓
๙. ขั้นตอนการดำเนินงาน.....	๔
๑๐. ผลการดำเนินงานกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย	๗
๑๑. ผลการดำเนินงานกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย	๒๑
๑๒. ประโยชน์ที่ได้รับ	๔๑
๑๓. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน.....	๔๒
๑๔. ข้อเสนอแนะ.....	๔๓
๑๕. ภาคผนวก	๔๔

๑. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวด

ประเทศไทยมีสภาพพื้นที่ที่เหมาะสมสามารถปลูกกาแฟได้ดีทั้งกาแฟอาราบิก้าและโรบัสตา กาแฟจัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย และสร้างรายได้แก่เกษตรกรและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันกาแฟอาราบิก้ามีปริมาณผลผลิต ปี ๒๕๖๖ ประมาณ ๘,๖๖๓ ตัน และกาแฟโรบัสตา ๖,๘๓๔ ตัน ซึ่งยังไม่เพียงพอต่อการบริโภคในประเทศ จึงมีการนำเข้ากาแฟเพื่อการแปรรูปและการบริโภคภายในประเทศ

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ (Thai Coffee Excellent 2023) เป็นกิจกรรมต่อเนื่องจากการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ ซึ่งประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก โดยทำให้ผลผลิตกาแฟของเกษตรกรไม่ตกค้าง และสร้างมูลค่าการประมวลกาแฟโรบัสตาและอาราบิก้าที่ชนะการประกวดยังส่งผลต่อเนื่องไปยังผู้บริโภคในการหันมาบริโภคกาแฟไทยที่มีคุณภาพและมีอัตลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่น

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ กรมวิชาการเกษตร ร่วมกับ กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ การเกษตร สมาคม และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟ จัดการประกวดภายใต้แนวคิด การผลิตอย่างยั่งยืน (Sustainable Coffee Production) กาแฟดูแลป่า รักษาต้นน้ำ และความหลากหลายทางชีวภาพ โดยมีกลุ่มเป้าหมายในการจัดงาน คือ เกษตรกร และกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกาแฟ ผู้ประกอบการ ร้านกาแฟ โรงคั่ว นักชิมกาแฟ และผู้ตรวจสอบคุณภาพกาแฟ และผู้สนใจด้านกาแฟ เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจแก่เกษตรกรผู้ส่งกาแฟประกวด กรมวิชาการเกษตร จึงได้ขอพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี จำนวน ๕ ถ้วยรางวัล ได้แก่ (๑) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Wet Process (๒) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Dry Process (๓) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Honey Process (๔) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Innovative Process และ (๕) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟโรบัสตา ซึ่งเป็นพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ถือเป็นเกียรติประวัติของผู้ชนะเลิศการประกวดกาแฟในปี นี้ ที่พระองค์ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศทั้ง ๕ รางวัล ต่อเนื่องเป็นปีที่ ๓ ของการจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในระดับประเทศและระดับสากล
๒. เพื่อเพิ่มการบริโภคและสร้างมูลค่ากาแฟที่ปลูกในประเทศไทย
๓. เพื่อสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรผลิตกาแฟคุณภาพ และเพิ่มพื้นที่ปลูกกาแฟในประเทศไทย
๔. เพื่อแสดงความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอย่างหาที่สุดมิได้ และสานต่อแนวพระราชดำริ พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำ กาแฟซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจไปปลูกป่า สร้างรายได้จากกาแฟและช่วยดูแลป่า

๓. กิจกรรม

โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประกอบด้วย ๒ กิจกรรมหลัก ได้แก่

- ๑) การประกวดสุดยอดกาแฟอาราบิก้าและโรบัสต้าที่ปลูกในประเทศไทย
- ๒) กิจกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์ และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย

โดยมีรายละเอียด แต่ละกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖ (Thai Coffee Excellence 2023)

รางวัลถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยแบ่งการประกวด ๕ ประเภท คือ

- ประเภทที่ ๑ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Wet Process หรือ Washed Process
- ประเภทที่ ๒ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Dry Process หรือ Natural Process
- ประเภทที่ ๓ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Honey Process หรือ Semi-Washed Process หรือ Pulped-Natural Process

ประเภทที่ ๔ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Innovative Process

ประเภทที่ ๕ กาแฟโรบัสต้า (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)

กิจกรรมที่ ๒ การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์ และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย

การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์ และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย ประกอบด้วย กิจกรรม ดังนี้

๑) การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวด เพื่อเชิญชวนให้เกษตรกรส่งกาแฟเข้าประกวด

๒) กิจกรรมโรดโชว์ (Road Shows) เพื่อประชาสัมพันธ์การประมูล โดยเป็นการจัดกิจกรรมเพื่อชิมกาแฟและการทดสอบรสชาติ (Cup Tasting) ให้ผู้ประกอบการ นักชิม นักคั่ว และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับกาแฟ ได้ร่วมชิมทดสอบรสชาติก่อนการประมูล

๓) พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

๔) การประมูลกาแฟลำดับที่ ๑-๑๐ ที่ชนะการประกวดในแต่ละประเภท และการจำหน่ายกาแฟ

๕) การชิมกาแฟและการทดสอบรสชาติ (Cup Tasting) ให้กับเกษตรกรที่ส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวด เพื่อสร้างทักษะใหม่และพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น

๔. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๑ ขั้นตอนการดำเนินงาน โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ แสดงรายละเอียด ดังภาพที่ ๑



ภาพที่ ๑ ขั้นตอนการดำเนินงานโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖

๔.๒ ขั้นตอนการปฏิบัติงานการตรวจสอบสิ่งประกวด

๔.๒.๑ การตรวจสอบใบสมัครและสิ่งประกวด คณะอนุกรรมการรับสิ่งประกวดเมล็ดกาแฟและวิเคราะห์กายภาพเบื้องต้น ตรวจสอบความถูกต้องของใบสมัคร ตรวจสอบสิ่งประกวดลักษณะสิ่งประกวดกับใบสมัคร และความครบถ้วนของเอกสารประกอบการสมัคร

๔.๒.๒ การตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น (Physical Grading) คณะกรรมการตรวจสอบสิ่งประกวดตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เมล็ดกาแฟอาราบิก้า มกษ. ๕๗๐๑ - ๒๕๖๑ และเมล็ดกาแฟโรบัสต้า มกษ. ๕๗๐๐ - ๒๕๖๑ เช่น ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๒.๕ และตรวจสอบข้อบกพร่องของกาแฟสารในขั้นต้น (Primary Defects) เช่น พบมอด หรือ ราสีเขียวที่ผลเมล็ดกาแฟ คัดแยกคุณภาพกาแฟตามมาตรฐานของ SCA

๔.๒.๓ การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading) คณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟอ้างอิงมาตรฐาน SCA (SCA Protocol) ได้แก่ ข้อบกพร่อง ขนาดและความสมบูรณ์ของเมล็ด เมล็ดถูกแมลงทำลาย เป็นต้น

๔.๒.๔ การคั่วกาแฟ คณะอนุกรรมการวิเคราะห์คั่วกาแฟ ทำการคั่วกาแฟตามมาตรฐานการแข่งขัน SCA (SCA Protocol)

๔.๒.๕ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) คณะอนุกรรมการตัดสินการประกวดประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสอ้างอิงมาตรฐาน SCA (SCA Protocol) ได้แก่ คุณภาพด้านกลิ่น (มีกลิ่นหอม ความหนักแน่นของกลิ่น) และ คุณภาพด้านรสชาติ (รสชาติ กรดเปรี้ยว เนื้อสัมผัส ความรู้สึกหลังชิม ความชอบโดยรวม) เป็นต้น

๔.๓ เกณฑ์การตัดสินการประกวด

๔.๓.๑ คะแนนจากการประเมินมาจากสองส่วน ได้แก่ ๑) การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading) และ ๒) การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting)

๔.๓.๒ สิ่งประกวดที่ได้คะแนนจากการประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading) ร่วมกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) สูงที่สุดเป็นผู้ชนะการประกวดในแต่ละประเภท

๔.๔ รางวัลที่ได้รับจากการประกวด

กรมวิชาการเกษตรได้ขอพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖ จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี แต่ผู้ชนะเลิศการประกวด และผู้ส่งกาแฟประกวดที่ผ่านการคัดเลือกจะได้รับประกาศนียบัตรและคำอธิบายผลการประเมินคุณภาพกาแฟ

๔.๔.๑ ถ้วยรางวัล

- ๑) รางวัลชนะเลิศ จะได้รับถ้วยรางวัลพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- ๒) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๑ จะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ๓) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๒ จะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

๔.๔.๒ ประกาศนียบัตร

สิ่งประกวดที่ผ่านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส จะได้รับประกาศนียบัตรตามมาตรฐานการตัดสินของสมาพันธ์กาแฟโลก (Specialty Coffee Association: SCA) ๓ ระดับ ได้แก่ ประกาศนียบัตรเหรียญทอง เหรียญเงิน และเหรียญทองแดง ทั้งนี้ผู้ที่ได้คะแนนต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรตามเกณฑ์

สมาพันธ์กาแฟโลก จะได้รับประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร สิ่งประกวดที่ได้รับคะแนนประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแต่ละระดับคะแนนจะได้รับประกาศนียบัตร ดังนี้

๑) ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับโดดเด่น (Outstanding)
ระดับคะแนน ๙๐-๑๐๐ คะแนน

๒) ประกาศนียบัตรเหรียญเงิน ประเภทคุณภาพกาแฟระดับยอดเยี่ยม (Excellent)
ระดับคะแนน ๘๕-๘๙.๙๙ คะแนน

๓) ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับดีมาก (Very Good)
ระดับคะแนน ๘๐-๘๔.๙๙ คะแนน

๔) ประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร ระดับคะแนน ๗๐ - ๗๙.๙๙ คะแนน

๔.๔.๓ เงินรางวัล

๑) รางวัลชนะเลิศ จะได้รับ เงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท

๒) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ ๑ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท

๓) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๒ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท

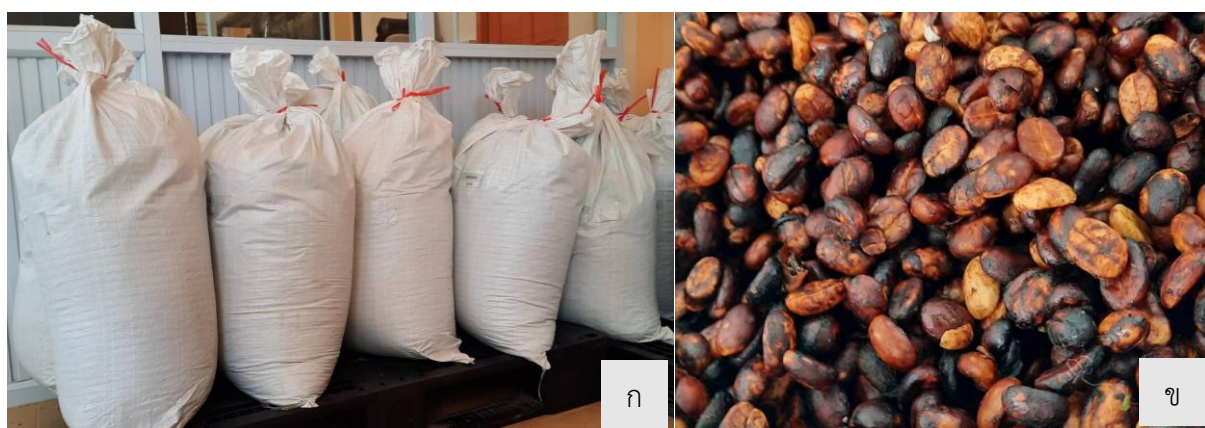
๕. ผลการดำเนินงานกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

๕.๑ จำนวนตัวอย่างส่งเข้าประกวด

คณะกรรมการจัดการประกวดฯ เปิดให้เกษตรกรและสถาบันเกษตรกร ส่งใบสมัครและสิ่งประกวด หลังปิดรับใบสมัคร พบว่ามีเกษตรกรส่งตัวอย่างรวมทั้งสิ้นจำนวน ๑๘๑ ตัวอย่าง ซึ่งจากการประเมินลักษณะทางกายภาพเบื้องต้น พบว่ามีมอด จำนวน ๕ ตัวอย่าง จึงแจ้งให้เกษตรกรมารับคืน คงเหลือกาแฟทั้งสิ้น ๑๘๖ ตัวอย่าง แบ่งเป็น กาแฟอะราบิกา จำนวน ๑๓๔ ตัวอย่าง โดยเป็นกระบวนการแปรรูป Dry Process ๓๖ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูป Wet Process ๕๖ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูป Honey Process ๓๒ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูป Innovative process ๑๐ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) ๕๒ ตัวอย่าง ตัวอย่างสิ่งประกวดทั้งหมดจัดส่งไปยังศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ เพื่อรอดำเนินการในขั้นตอนต่อไป



ภาพที่ ๒ การขนส่งสิ่งประกวด



ภาพที่ ๓ สิ่งประกวดในภาชนะบรรจุ (ก) ลักษณะตัวอย่างสิ่งประกวด (ข)

ตารางที่ ๑ จำนวนตัวอย่างกาแฟส่งเข้าประกวด

ตัวอย่างกาแฟแยกรายจังหวัด	กาแฟอาราบิก้า				กาแฟโรบัสต้า (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) (ตัวอย่าง)
	Dry Process (ตัวอย่าง)	Wet Process (ตัวอย่าง)	Honey Process (ตัวอย่าง)	Innovative process (ตัวอย่าง)	
ภาคเหนือ					
๑. จังหวัดเชียงราย	๑๐	๑๙	๑๐	๓	๘
๒. จังหวัดเชียงใหม่	๑๑	๑๙	๑๒	๖	-
๓. จังหวัดน่าน	๖	๕	๗	-	๙
๔. จังหวัดแม่ฮ่องสอน	๔	๕	๒	๑	๑
๕. จังหวัดลำปาง	๓	๔	-	-	-
๖. จังหวัดพะเยา	-	-	-	๑	-
๗. จังหวัดแพร่	-	-	-	-	๓
ภาคกลาง					
๑. จังหวัดพิษณุโลก	-	-	-	-	๑
๒. จังหวัดเพชรบูรณ์	๑	๒	๑	-	-
ภาคตะวันออก					
๑. จังหวัดตราด	-	-	-	-	๑
ภาคตะวันตก					
๑. จังหวัดตาก	๑	๑	-	-	๑
๒. จังหวัดราชบุรี	-	-	-	-	๑
๓. จังหวัดกาญจนบุรี	-	๑	-	-	๒
๔. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	-	-	-	-	๒
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ					
๑. จังหวัดเลย	-	-	-	-	๒
ภาคใต้					
๑. จังหวัดชุมพร	-	-	-	-	๑๑
๒. จังหวัดสุราษฎร์ธานี	-	-	-	-	๒
๓. จังหวัดนครศรีธรรมราช	-	-	-	-	๒
๔. จังหวัดกระบี่	-	-	-	-	๓
๕. จังหวัดสตูล	-	-	-	-	๑
๖. จังหวัดสงขลา	-	-	-	-	๑
๗. จังหวัดระนอง	-	-	-	-	๕
รวม	๓๖	๕๖	๓๒	๑๑	๕๖

๕.๒ ผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่าง

การตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างกาแฟ ดำเนินการทั้งสิ้น ๓ ขั้นตอน คือ ๑) การตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading) ๒) การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading) และ ๓) การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) ผลการประเมินคุณภาพตัวอย่างรายละเอียดแสดงดังตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ ผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างกาแฟที่ส่งเข้าประกวด

ขั้นตอนการประเมิน	จำนวน (ตัวอย่าง)	ไม่ผ่านการ ประเมิน (ตัวอย่าง)	ผ่านการประเมิน (ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
๑. การตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading)				
กาแฟอาราบิก้า				
Dry Process	๓๖	-	๓๖	
Wet Process	๕๖	-	๕๖	
Honey Process	๓๒	-	๓๒	
Innovative process	๑๑	๑	๑๐	
กาแฟโรบัสต้า	๕๖	๔	๕๒	
รวม	๑๙๑	๕	๑๘๖	
๒. การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading)				
กาแฟอาราบิก้า				
Dry Process	๓๖	๖	๓๐	
Wet Process	๕๖	๙	๔๗	
Honey Process	๓๒	๗	๒๕	
Innovative process	๑๐	๒	๘	
กาแฟโรบัสต้า	๕๒	๑๖	๓๖	
รวม	๑๘๖	๔๐	๑๔๖	
๓. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting)				
กาแฟอาราบิก้า				
Dry Process	๓๐	-	๓๐	
Wet Process	๔๗	-	๔๗	
Honey Process	๒๕	-	๒๕	
Innovative process	๘	๒	๖	
กาแฟโรบัสต้า	๓๖	๙	๒๗	
รวม	๑๔๖	๑๑	๑๓๕	

หมายเหตุ: พบมอดจากการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้นจำนวน ๕ ตัวอย่าง คณะกรรมการฯ แจ้งให้เกษตรกรมารับตัวอย่างคืน

๕.๒.๑ การตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading)

คณะกรรมการรับสิ่งประกวดเมล็ดกาแฟและวิเคราะห์กายภาพเบื้องต้น ทำการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น โดยวัดความชื้นเมล็ดกาแฟ ต้องอยู่ระหว่างร้อยละ ๘.๕-๑๒.๕ และตรวจสอบข้อบกพร่องของกาแฟสารในขั้นต้น (Primary Defects) เช่น มอด ราสีเขียวที่เมล็ดกาแฟ

ผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น พบมอดกาแฟในเมล็ดกาแฟอะราบิกา Dry Process จำนวน ๑ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา จำนวน ๔ ตัวอย่าง

๕.๒.๒ การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading)

คณะกรรมการวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟ ทำการประเมินกายภาพกาแฟสารโดยอิงมาตรฐาน SCA ณ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ ระหว่างวันที่ ๑๘-๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖ โดยการประเมินแบ่งเป็น ๒ ชั้น ได้แก่

Category 1	Category 2
Full Black	Partial Black
Full Sour	Partial Sour
Dried Cherry	Parchment
Fungus Damage	Floater
Foreign Matter	Immature/Unripe
Severe Insect Damage	Withered
	Shell
	Broken/Chipped/Cut
	Hull/Husk
	Slight Insect Damage

การประเมินกายภาพกาแฟสารพบว่า

กาแฟอะราบิกา Dry Process ข้อบกพร่องที่พบในการประเมินตาม Category 1 ส่วนใหญ่ ได้แก่ Full Sour รองลงมาคือ Full Black และ Fungus Damage ข้อบกพร่องที่พบใน Category 2 ส่วนใหญ่ ได้แก่ Broken/Chipped/Cut รองลงมาได้แก่ Immature/Unripe และ Shell

กาแฟอะราบิกา Wet Process ข้อบกพร่องที่พบในการประเมินตาม Category 1 ส่วนใหญ่ ได้แก่ Severe Insect Damage รองลงมาคือ Full Black และ Severe Insect Damage ข้อบกพร่องที่พบใน Category 2 ส่วนใหญ่ได้แก่ Immature/Unripe รองลงมาได้แก่ Shell และ Slight Insect Damage

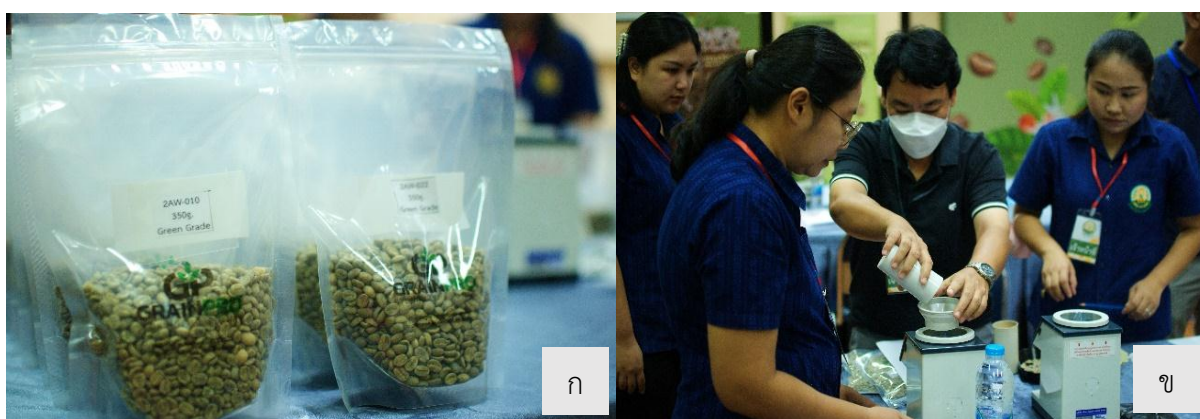
กาแฟอะราบิกา Honey Process ข้อบกพร่องที่พบในการประเมินตาม Category 1 ส่วนใหญ่ได้แก่ Fungus Damage รองลงมาคือ Full Black และ Full Sour ข้อบกพร่องที่พบใน Category 2 ส่วนใหญ่ได้แก่ Parchment รองลงมาคือ Partial Sour และ Floater

กาแฟอะราบิกา Innovative Process ข้อบกพร่องที่พบในการประเมินตาม Category 1 ส่วนใหญ่ได้แก่ Fungus Damage ข้อบกพร่องที่พบใน Category 2 ส่วนใหญ่ได้แก่ Immature/Unripe

กาแฟโรบัสตา ข้อบกพร่องที่พบในการประเมินตาม Category 1 ส่วนใหญ่ได้แก่ Full Black รองลงมาได้แก่ Fungus Damage และ Severe Insect Damage ข้อบกพร่องที่พบใน Category 2 ส่วนใหญ่ ได้แก่ Broken/Chipped/Cut รองลงมาได้แก่ Hull/Husk และ Parchment

ตารางที่ ๓ ผลการประเมินกายภาพกาแฟสาร

ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่างที่พบ Defect	
	Category ๑	Category ๒
อะราบิกา		
Dry Process	๒๗	๓๑
Wet Process	๒๒	๔๘
Honey Process	๑๗	๒๕
Innovative process	๗	๘
โรบัสตา	๓๕	๓๖
รวม (ตัวอย่าง)		



ภาพที่ ๔ ตัวอย่างสิ่งประกวัดก่อนการประเมิน (ก) คณะอนุกรรมการวัดความชื้นสิ่งประกวัดก่อนประเมิน (ข)



ภาพที่ ๕ คณะกรรมการประเมินสิ่งประกวัด

๕.๒.๓ การคั่วกาแฟ

สิ่งประกวดที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น (Physical Grading) และประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading) จะถูกนำไปคั่ว โดยคณะอนุกรรมการวิเคราะห์คั่วกาแฟเพื่อทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในขั้นตอนต่อไป



ภาพที่ ๖ การวัดความหนาแน่นเมล็ดกาแฟก่อนคั่ว (ก) การเตรียมเครื่องคั่ว (ข)



ภาพที่ ๗ การคั่วกาแฟเพื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส



ภาพที่ ๘ กาแฟสารหลังคั่ว



ภาพที่ ๙ การทดสอบรสชาติเบื้องต้นหลังการคั่ว

๕.๒.๔ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting)

การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) ดำเนินงานโดยคณะอนุกรรมการตัดสินการประกวด โดยแบ่งเป็นอนุกรรมการตัดสินการประกวดกาแฟอาราบิก้า และอนุกรรมการตัดสินการประกวดกาแฟโรบัสต้า

การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกาแฟอาราบิก้า ดังนี้ ๑) Fragrance/Aroma (กลิ่นของกาแฟ) ๒) Flavor (รสชาติของกาแฟ) ๓) Aftertaste (รสชาติดกิ้นหรือความรู้สึกจากกาแฟที่เหลืออยู่จากการชิม) ๔) Acidity (ความเปรี้ยว) ๕) Body (ความหนาของกาแฟ) ๖) Uniformity (ความสม่ำเสมอของรสชาติกาแฟในแต่ละตัวอย่าง) ๗) Balance (ความสมดุลของรสชาติ) ๘) Clean up (ความรู้สึกสะอาดในรสชาติกาแฟ) ๙) Sweetness (ความหวาน) ๑๐) Overall (คะแนนโดยภาพรวม) และ ๑๑) Defects (สิ่งบกพร่อง)

การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกาแฟโรบัสต้า ดังนี้ ๑) Fragrance/Aroma (กลิ่นของกาแฟ) ๒) Flavor (รสชาติของกาแฟ) ๓) Aftertaste (รสชาติดกิ้นหรือความรู้สึกจากกาแฟที่เหลืออยู่จากการชิม) ๔) Salt/Acidity (ความเค็ม/ความเปรี้ยว) ๕) Bitter/Sweet (ความขม/ความหวาน) ๖) Mouthfeel (เนื้อสัมผัส) ๗) Uniformity (ความสม่ำเสมอของรสชาติกาแฟในแต่ละตัวอย่าง) ๘) Balance (ความสมดุลของรสชาติ) ๙) Clean up (ความรู้สึกสะอาดในรสชาติกาแฟ) และ ๑๐) Overall (คะแนนโดยภาพรวม)



ภาพที่ ๑๐ คณะอนุกรรมการคั่วกาแฟส่งตัวอย่างสิ่งประกวดให้คณะอนุกรรมการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส



ภาพที่ ๑๑ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกาแฟ



ภาพที่ ๑๒ การประเมินคุณภาพโดยการดมกลิ่นกาแฟคั่วบดแห้ง (ข) และหลังเติมน้ำ (ก)



ภาพที่ ๑๓ การประเมินคุณภาพโดยการชิมรสชาติกาแฟ

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกาแฟอะราบิกา และกาแฟโรบัสตาแสดงรายละเอียดดังตารางที่ ๔

ตารางที่ ๔ คะแนนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	คะแนน	
		สูงสุด	ต่ำสุด
อะราบิกา			
Dry Process	๓๒	๘๕.๗๕	๗๑.๐๐
Wet Process	๔๗	๘๖.๕๐	๗๒.๕๐
Honey Process	๒๕	๘๗.๒๕	๗๗.๐๐
Innovative process	๘	๘๕.๕๐	๗๑.๗๕
โรบัสตา	๒๔	๘๒.๒๕	๗๓.๐๐
รวม	๑๓๖	-	-

๕.๓ ผลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

จากผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading) การประเมินกายภาพสารกาแฟ (Green Grading) และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยคณะกรรมการแต่ละคณะ ผลการประเมินสิ่งประกวดที่ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑-๓ แต่ละประเภท แสดงรายละเอียดดังตารางที่ ๕

๕.๓.๑ ผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑-๓ แต่ละประเภท

ผู้ชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยพระราชทาน จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และเงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท โดยผู้ที่ได้รับถ้วยพระราชทานในปี ๒๕๖๖ ได้แก่

นายวิชัย กำเนิดมงคล (Arabica Dry Process)

นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล (Arabica Wet Process)

นายวิชัย กำเนิดมงคล (Arabica Honey Process)

นายพันธมิตร ดวงตะวันจันทร์รา (Arabica Innovative Process)

นายณพรัตน์ ไชยมงคล (Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๓๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นายสมพงษ์ แซ่หยาง (Arabica Dry Process)

นายธิตศักดิ์ พิทักษ์อนันตกุล (Arabica Wet Process)

นายอภิสุนันท์ โชติอัครวงศ์ (Arabica Honey Process)

นายอาโช ไวยจือ (Arabica Innovative Process)

นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร (Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร และเงินรางวัล ๑๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นายตัว จางอรุณ (Arabica Dry Process)

นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม (Arabica Wet Process)

นายอภิสิทธิ์ บีเช (Arabica Honey Process)

นายจรัญ ปัญญาเพิ่ม (Arabica Innovative Process)

นายณภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันท์ (Robusta)

โดยผู้ได้รับรางวัลในแต่ละประเภทจะได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ

ตารางที่ ๕ รายชื่อผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑-๓ ในแต่ละประเภท

ประเภทตัวอย่าง	ชื่อ-นามสกุล	แหล่งปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
อะราบิกา				
Dry Process				
อันดับ ๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๕.๗๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นายสมพงษ์ แซ่หยาง	แม่ฮ่องสอน	๘๒.๕๐	เหรียญทองแดง
อันดับ ๓	นายตัว จางอรุณ	ลำปาง	๘๒.๒๕	เหรียญทองแดง
Wet Process				
อันดับ ๑	นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล	น่าน	๘๖.๕๐	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นายธิตศักดิ์ พิทักษ์อนันตกุล	น่าน	๘๕.๒๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	เชียงใหม่	๘๓.๕๐	เหรียญทองแดง
Honey Process				
อันดับ ๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๗.๒๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นายอภิสุพันธ์ โชติอศวงค์	น่าน	๘๔.๗๕	เหรียญทองแดง
อันดับ ๓	นายอภิสิทธิ์ บิเช	เชียงราย	๘๔.๐๐	เหรียญทองแดง
Innovative Process				
อันดับ ๑	นายพนัสมิตร ดวงตะวันจันทร์	เชียงราย	๘๕.๕๐	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นายอาโช โวยจือ	เชียงราย	๘๕.๒๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	นายจรัญ ปัญญาเพิ่ม	เชียงใหม่	๘๔.๐๐	เหรียญทองแดง
โรบัสตา				
อันดับ ๑	นายนพรัตน์ ไชยมงคล	เชียงราย	๘๒.๒๕	เหรียญทองแดง
อันดับ ๒	นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร	น่าน	๘๑.๐๐	เหรียญทองแดง
อันดับ ๓	นายนภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธุ์	เชียงราย	๘๐.๕๐	เหรียญทองแดง

๕.๓.๑.๑ อันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา Dry process นายวิชัย กำเนิดมงคล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๔๕ เมตรจากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๒๕๖๑๕๓๘๑ ลองจิจูด ๑๐๐.๐๓๐๓๔๑๘๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๖ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอชัว ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๗ ปี ผลผลิตกาแฟสด ประมาณ ๓๓ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่าตัวอย่างกาแฟให้กลิ่น Bergamot, Peach, Lemon Tea, Jasmine, Red Grape, Citrus, Plum (Fruity)

๕.๓.๑.๒ อันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา Dry process นายสมพงษ์ แซ่หยาง

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๕๐๐ เมตรจากระดับทะเลปานกลาง ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ คาร์ติมอร์ ปลูกในพื้นที่เปิดโล่ง อายุต้นกาแฟ ๑๐ ปี ผลผลิตกาแฟสด ประมาณ ๘๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่าตัวอย่างกาแฟให้กลิ่น Ripped Grape, Citrus, Winey, Berry, Red Grape, Prune, Dried Prune, Tamarind (มะขามป้อม)

๕.๓.๑.๓ อันดับ ๓ กาแฟอาราบิก้า Dry process นายตัว จางอรุณ

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๑๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๘.๙๑๒๔๔๐ ลองจิจูด ๙๙.๔๑๓๖๗๗ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๖ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์ คาร์ติมอร์ ปลูกในพื้นที่เปิดโล่ง อายุต้นกาแฟ ๒๖ ปี ผลผลิตกาแฟสด ประมาณ ๘๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Fr/Ar; Strawberry, Flower, Perfume Fl; Floral, Vanilla, Guava, Strawberry, Lychee, Grapefruit Af; Dry, Bitter, Short Acid; Intense when High temp., decrease when cool down Body; Diluted, Low

๕.๓.๑.๔ อันดับ ๑ กาแฟอาราบิก้า Wet process นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๔๕ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๒๕๖๑๕๓๘๑ ลองจิจูด ๑๐๐.๐๓๐๓๔๑๘๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๖ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอชัว ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๓-๗ ปี ผลผลิตกาแฟสด ประมาณ ๓๓ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Orange, Bergamot, Ripe, Lemon Cest, Floral, Hint of Chocolate, Oolong tea, White Floral, Peach, Fruity Fl; Jasmine Tea, Lemon, Orange, Grape, Fruity, Floral, Honey, Sweet, Tropical Fruit, Peach, White Floral Complex Af; Long sweet, Pleasant Acid; Malic, Citric, Juicy Body; Tea-like, Delicate

๕.๓.๑.๕ อันดับ ๒ กาแฟอาราบิก้า Wet process นายจิตติศักดิ์ พิทักษ์อนันตกุล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๓๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง ขนาดพื้นที่ปลูก ๔ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอชัว ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐ ปี ผลผลิตกาแฟสด ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Floral, Jasmine, Coffee Blossom, Stone fruit, Citrus Fl; Jasmine, Coffee Blossom, Lemon Tea, Oolong tea, Orange, Hint of Earl grey, Apricot, Mandarin Complexity Af; Clean Acid; Complex Body; Medium

๕.๓.๑.๖ อันดับ ๓ กาแฟอาราบิก้า Wet process นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๒๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์คาร์ติมอร์ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐-๑๕ ปี ผลผลิตกาแฟสด ประมาณ ๑,๔๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Floral, Lemon, Honey, Berry-like, Apple Fl; Red Apple, Lemon Tea, Blackcurrant, Hint of coffee blossom, Grapefruit, Tangerine, Lemongrass Af; Clean Acid; Malic Body; Medium

๕.๓.๑.๗ อันดับ ๑ กาแฟอาราบิก้า Honey process นายวิชัย กำเนิดมงคล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๔๕ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๒๕๖๑๕๓๘๑ ลองจิจูด ๑๐๐.๐๓๐๓๔๑๘๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๖ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่

สายพันธุ์เกอชชา ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๓-๗ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๓๓ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Floral, Apricot, Peach, Stone fruit, Complex, Bergamot, Mango, Dark Cherry, Orange, Blueberry Fl; Jasmine, Honey, Bergamot, Lemonade, Earl grey, Pink floral, Tea rose, Citrus, Peach, Apricot Acid; Complex, Citric, Juicy Body; Silky, Smooth, Rough Af; Clean, Long sweet

๕.๓.๑.๘ อันดับ ๒ กาแฟอาราบิก้า Honey process นายอภิสุรินทร์ โชติอัศววงศ์

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๐๐ เมตรจากระดับทะเลปานกลาง ขนาดพื้นที่ปลูก ๔ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์จาวา ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๖ ปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Citrus, Caramel, Floral, Earl grey, Oolong tea, Jasmine Fl; Earl grey, Lemon tea, Honey, Jasmine, Vanilla, Blood orange, Stone fruit, Complex Acid; Citric, Malic, Complex Body; Silky Af; Sweet, Clea

๕.๓.๑.๙ อันดับ ๓ กาแฟอาราบิก้า Honey process นายอภิสิทธิ์ พิเช

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๓๕๐ เมตรจากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๙๐๘๑๖๖๙๔ ลองจิจูด ๙๙.๕๙๘๙๗๔๓๔ ขนาดพื้นที่ปลูก ๒๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์คาร์ติมอร์ ปลูกแบบสวนผสมผสาน อายุต้นกาแฟ ๒๕ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Floral, Jasmine, Chocolate, Orange, Berry-like, Bergamot Fl; Fruity, Floral, Jasmine tea, Earl grey, Gooseberry, Orange, Citrus Acid ; Malic, Citric Body; Medium Af; Astringent better as temp drop, Dry

๕.๓.๑.๑๐ อันดับ ๑ กาแฟโรบัสตา นายนพรัตน์ ไชยมงคล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๗๖๐ เมตรจากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๙๗๕๒๙๓๐ ลองจิจูด ๑๐๐.๔๘๓๘๐๗๕ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๗ ไร่ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ ปลูกแบบสวนผสมผสาน อายุต้นกาแฟ ๘-๑๒ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๓๐๐-๔๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Fr/Ar; Caramel, Berry, Hint of Citrus, Woody, Chocolate, Passionfruit, Stone fruit, Pineapple Fl; Grapefruit, Bergamot, Berry, Hint of Citrus, Hint of Lemon *Low intense Acid; Medium-High, Citric Mf; Sweet, Smooth, Juicy Af; Short, Dry

๕.๓.๑.๑๑ อันดับ ๒ กาแฟโรบัสตา นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๓๐๐ เมตรจากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๘.๕๑๐๗๘๘๑ ลองจิจูด ๑๐๐.๖๕๕๗๗๓๔ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๐ ไร่ มีต้นไม้เป็นร่มบางส่วน อายุต้นกาแฟ ๘ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๗๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟ ให้กลิ่น Fr/Ar; Caramel, Stone fruit, Citrus, Tamarind, Red Grape, Hint of Floral, Chocolate Fl; Green Apple, Citrus, Winey oak, Tamarind, Caramel, Brown Sugar Acid; High, Malic Mf; Smooth Af; Dry, Astringent

๕.๓.๑.๑๒ อันดับ ๓ กาแฟโรบัสตา นายณภัทรินทร์ รัตนพรณภาพันธ์

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๘๐๐-๙๐๐ เมตรจากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๗๙๙๗๐๖๗๓ ลองจิจูด ๙๙.๕๕๕๗๑๙๐๑ ขนาดพื้นที่ปลูก ๓ ไร่ ปลูกได้แนวร่วมต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๕-๗ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๒๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่น Fr/Ar; Hint of Floral, Stone fruit, Grape, Lime, Orange peel Fl; Hint of sweetness, Hint of Citrus, Yellow flower, Mulberry Acid; Malic, Tartaric Mf; Medium, Smooth Af; Sweet, Dry

๕.๓.๒ ประกาศนียบัตรที่ได้รับ

จากผลการประเมินคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น การประเมินกายภาพกาแฟสารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส คงเหลือจำนวนสิ่งประกวดจำนวน ๑๓๖ ตัวอย่าง ที่ได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ โดยในการประกวดปี ๒๕๖๖ ไม่มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรเหรียญทอง มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรเหรียญเงินจำนวน ๖ รายการ ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ๖ รายการ และประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร ๕๔ รายการ แสดงรายละเอียดในตารางที่ ๖

ตารางที่ ๖ ประกาศนียบัตรที่ได้รับตามลำดับคะแนน

ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ประเภทประกาศนียบัตร			
		เหรียญทอง ๙๐-๑๐๐ (คะแนน)	เหรียญเงิน ๘๕-๘๙.๙๙ (คะแนน)	เหรียญทองแดง ๘๐-๘๔.๙๙ (คะแนน)	กรมวิชาการเกษตร ๗๐-๗๙.๙๙ (คะแนน)
อะราบิกา					
Dry Process	๓๐	-	๑	๑๗	๑๒
Wet Process	๔๖	-	๒	๒๗	๑๗
Honey Process	๒๔	-	๑	๑๕	๘
Innovative Process	๖	-	๒	๔	-
โรบัสตา	๒๒	-	-	๕	๑๗
รวม (ตัวอย่าง)	๑๒๘	-	๖	๖๘	๕๔

๖. ผลการดำเนินงานกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย

๖.๑ การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวด

คณะกรรมการจัดการประกวด ได้จัดการประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ดังนี้

๖.๑.๑ กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน World Tea and Coffee Expo 2023

งาน World Tea and Coffee Expo 2023 ณ จังหวัดเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ ๒๖-๒๙ มกราคม ๒๕๖๖ โดยประกอบด้วยกิจกรรม การเสวนา และการอบรมเชิงปฏิบัติการ รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรมการเสวนามีการเสวนาในหัวข้อต่างๆ ดังนี้

๑) การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ๒๕๖๖ ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่

นายอนันต์ ปัญญาเพิ่ม ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร

นายโกเมศ สัตยาจู ผู้เชี่ยวชาญการแปรรูปกาแฟ กรมวิชาการเกษตร

นางสาวลลิตา สิทธิพิชญานนท์ ประธานคณะกรรมการตัดสินการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

๒๕๖๕-๒๕๖๖

นางสาวนฤมล ทักษอุดม กรรมการผู้จัดการ บริษัท HillKoff Company

ผู้ดำเนินรายการ นายธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต นายกสมาคมกาแฟและชาไทย



ภาพที่ ๑๔ การเสวนาการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖

๒) เทคนิคการผลิตกาแฟคุณภาพ เทรนด์การบริโภคและการแปรรูปกาแฟ ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่

นายภีร์นริศร์ ผ่องหทัยกุล ตัวแทนเกษตรกรที่ได้รับรางวัลจากการประกวดกาแฟโรบัสตา

นายอนันท์ พวงแสน ตัวแทนเกษตรกรที่ได้รับรางวัลจากการประกวดกาแฟอะราบิกา

นายแพทย์ฉัตรพงศ์ ลิขิตวัฒนเศรษฐ์ ผู้เชี่ยวชาญการแปรรูปกาแฟ ภาคเอกชน

นายธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต นายกสมาคมกาแฟและชาไทย

ผู้ดำเนินรายการ นายโกเมศ สัตยาจู ผู้เชี่ยวชาญการแปรรูปกาแฟ กรมวิชาการเกษตร



ภาพที่ ๑๕ การเสวนาหัวข้อเทคนิคการผลิตกาแฟคุณภาพ เทรนด์การบริโภคและการแปรรูปกาแฟ

- ๓) ประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทยปี ๒๕๖๖ ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่
 นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
 นายเอก สุวรรณโน กรรมการการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ๒๕๖๕
 ผู้ดำเนินรายการ นายธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต นายกสมาคมกาแฟและชาไทย



ภาพที่ ๑๖ การเสวนาในหัวข้อการประชาสัมพันธ์การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖



ภาพที่ ๑๗ การเสวนาในหัวข้อ Coffee Cupping

๔) การสร้างมูลค่ายกระดับกาแฟไทยสู่มาตรฐานสากล ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่ นางสาวจรงค์ อิมใจ ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ นายสุพจน์ กรประสิทธิ์วิวัฒน์ ประธานสหกรณ์กาแฟ จังหวัดระยอง นายเอก สุวรรณโน เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ นายณัฐนันท์ สุดฤทธิ เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ผู้ดำเนินรายการ นายโกเมศ สัตยารุช ผู้เชี่ยวชาญการแปรรูปกาแฟ



ภาพที่ ๑๘ กิจกรรมการเสวนา หัวข้อ การสร้างมูลค่ายกระดับกาแฟไทยสู่มาตรฐานสากล

การอบรมเชิงปฏิบัติการในด้านต่างๆ ดังนี้

๑) กฎเกณฑ์ กติกาการตัดสิน การประกวดสุดยอดกาแฟไทย

โดยมี คุณลลิตา สิทธิพิชญานนท์ เป็นวิทยากร

๒) Coffee Cupping (Arabica, Robusta, Innovative Process)

โดยมี คุณลลิตา สิทธิพิชญานนท์, ดร.โกเมศ สัตยาวิฑูร, คุณเอก สุวรรณโณ เป็นวิทยากร

๓) การคัดคุณภาพเมล็ดกาแฟ (Green Grading)

โดยมี คุณฐากร อังคนานูชาติ และเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ เป็นวิทยากร

๔) Coffee Roasting

โดยมี คุณปัญญา อัมพวานันท์ เป็นวิทยากร



ภาพที่ ๑๙ การฝึกปฏิบัติการคัดเมล็ดกาแฟ



ภาพที่ ๒๐ การบรรยายการคั่วกาแฟ (Coffee Roasting)

๖.๑.๒ กิจกรรมงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมวิชาการเกษตร

กรมวิชาการเกษตรได้จัดกิจกรรมวันถ่ายทอดเทคโนโลยี (Field Day) ในโอกาสที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดจัดงานฉลอง ๕๐ ปีกรมวิชาการเกษตร เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยที่สำเร็จและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในด้านการเกษตร ก่อให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจของประเทศ คณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์ ได้ร่วมออกบูธการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ในงาน ดังนี้

- งานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีและผลผลิตภาคตะวันออก (จ.ระยอง)
- งานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีและผลผลิตภาคเหนือ (จ.เชียงใหม่)
- งานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีและผลผลิตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (จ.ร้อยเอ็ด)
- งานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีและผลผลิตภาคใต้ (จ.กระบี่)
- งาน น่าน เบฟเวอเรจ เฟสติวัล (Nan Beverage festival) จ.น่าน



ภาพที่ ๒๑ บูธประชาสัมพันธ์กิจกรรมประกวดสุดยอดกาแฟไทย งานวันถ่ายทอดเทคโนโลยี จ.ระยอง



ภาพที่ ๒๒ บูธประชาสัมพันธ์กิจกรรมประกวดสุดยอดกาแฟไทย งานวันถ่ายทอดเทคโนโลยี จ.กระบี่

๖.๒ กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อการเพิ่มทักษะให้เกษตรกร และการจัดส่งตัวอย่างเพื่อประชาสัมพันธ์การประมูล

คณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด ได้จัดกิจกรรมโรดโชว์เพื่อเสริมสร้างทักษะและความรู้ให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และจัดส่งตัวอย่างให้กับร้านกาแฟเพื่อจัดพิมพ์ก่อนการประมูลกาแฟ

๖.๒.๑ กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อการเพิ่มทักษะให้เกษตรกร เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อให้เกษตรกรในพื้นที่ได้มีโอกาสร่วมชิมกาแฟที่ชนะการประกวด และได้คำแนะนำจากเกษตรกรที่ได้รับรางวัล และคณะกรรมการในการปรับปรุงและพัฒนากาแฟให้มีคุณภาพ โดยกิจกรรมดังกล่าว ได้จัดขึ้นในพื้นที่ ปลูกกาแฟในจังหวัดต่างๆ ดังนี้

จังหวัดน่าน วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๖ ณ ร้านกาแฟเดอะม้ง ต.งอบ อ.ทุ่งช้าง จ.น่าน

จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๖ ณ ร้าน The First Valley ต.เทพเสด็จ อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่

จังหวัดเชียงราย วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖ ณ ร้าน The Roastery By Roj ต.รอบเวียง อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย

จังหวัดพะเยา วันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๖๖ ณ โรงคั่วกาแฟพะเยา ต.บ้านต๋อม อ.เมือง จ.พะเยา



ภาพที่ ๒๓ กิจกรรมโรดโชว์ จังหวัดเชียงใหม่



ภาพที่ ๒๔ กิจกรรมโรดโชว์ จังหวัดเชียงราย



ภาพที่ ๒๕ กิจกรรมโรดโชว์ จังหวัดน่าน



ภาพที่ ๒๖ กิจกรรมโรดโชว์ จังหวัดพะเยา

๖.๓ พิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินทรงเปิดการประชุมวิชาการและจัดแสดงผลงานวิจัย และนวัตกรรมด้านการเกษตร “เปลี่ยนวิถีเกษตรไทยด้วยงานวิจัยและนวัตกรรม” (Agritech and Innovation Moving Forward : From Local to Global) และพระราชทานถ้วยรางวัลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖ ซึ่งมีผู้ได้รับรางวัล จำนวน ๕ ราย โดยมี นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร นายธงชัย คำโคตร ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน และผู้บริหารหน่วยงานสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เฝ้ารับเสด็จฯ ณ ฮอลล์ ๕ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

กรมวิชาการเกษตร โดยสถาบันวิจัยพืชสวน ได้นำผลงานวิจัยด้านการปรับปรุงพันธุ์กาแฟโรบัสตา และอะราบิกาไปจัดแสดง พร้อมทั้งจัดทำโปสเตอร์นำเสนอยุทธศาสตร์กาแฟ โปสเตอร์ผู้ชนะการประกวด อันดับ ๑-๓ ในแต่ละประเภทและนำเมล็ดกาแฟสารไปจัดแสดง พร้อมทั้งจัดให้ชิมรสชาติดกาแฟ ที่ได้ลำดับที่ ๑-๑๐ ภายในงานด้วย



ภาพที่ ๒๗ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จเยี่ยมชมนิทรรศการสุดยอดกาแฟไทย



ภาพที่ ๒๘ ถ้วยพระราชทานผู้ชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖



ภาพที่ ๒๙ นายสุชาติ กำเนิดมงคล แทน นายวิชัย กำเนิดมงคล
รางวัลชนะเลิศกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Dry Process



ภาพที่ ๓๐ นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล รางวัลชนะเลิศกาแพะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process



ภาพที่ ๓๑ นายพิเชฐ กล้าพิทักษ์ แทน นายวิชัย กำเนิดมงคล
รางวัลชนะเลิศ กาแพะราบิกา กระบวนการแปรรูป Honey Process



ภาพที่ ๓๒ นายพันมิตร ดวงตะวันจันทรา รางวัลชนะเลิศกาแพะราบิกา
กระบวนการแปรรูป Innovative Process



ภาพที่ ๓๓ นายนพรัตน์ ไชยมงคล รางวัลชนะเลิศกาแพโรบัสตา



ภาพที่ ๓๔ นายธิตศักดิ์ พิทักษ์อนันตกุล
รองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process



ภาพที่ ๓๕ นายสมพงษ์ แซ่หยาง
รองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Dry Process



ภาพที่ ๓๖ นายนภัทรินทร์ รัตนพรณภาพันธ์ แทน นายอาไซ ไวยจื้อ
รองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Innovative Process



ภาพที่ ๓๗ นางสาวปฎิมา มีสุข แทน นางสาวเกียรติกัญญา จันทระกำธร
รองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟโรบัสตา



ภาพที่ ๓๘ นายตัว จางอรุณ รองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟอะราบิการะบวนการแปรรูป Dry Process



ภาพที่ ๓๙ นางสาวมารีชา โนชัยวงศ์ แทน นางสาวบงกชศุภา ไชยพรหม รองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process



ภาพที่ ๔๐ นายอนันต์ ปัญญาเพิ่ม แทน นายจรัญ ปัญญาเพิ่ม
รองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Innovative Process



ภาพที่ ๔๑ นายณภัทรินทร์ รัตนพรณภาพันธ์ รองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟโรบัสต้า

๖.๔ การประมูลกาแฟ อันดับที่ ๑-๑๐ และการจำหน่ายกาแฟ

คณะกรรมการการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด ได้จัดกิจกรรมการประมูลสุดยอดกาแฟไทย เมื่อวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ กรมวิชาการเกษตร กิจกรรมดังกล่าวเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักกาแฟไทย โดยเปิดให้ผู้ลงทะเบียนการประมูลเข้าร่วมการประมูลผ่านระบบออนไลน์ โดยมีผลการประมูล ดังตารางที่ ๗-๑๐ และผลการจำหน่ายกาแฟดังตารางที่ ๑๑



ภาพที่ ๔๒ กิจกรรมการประมูลสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ อันดับที่ ๑-๑๐

๖.๔.๑ กาแฟอะราบิกา Dry Process

กาแฟอะราบิกา Dry Process มีราคาประมูลสูงสุด ๑,๘๕๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับ ที่ ๑ ของนายวิชัย กำเนิดมงคล โดย Koffeeplus Roaster Academy & ๓๖๑ Three Six One (Surin) เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๗ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Dry Process

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	๑,๘๕๐	๑๙.๐๐	๓๕,๑๕๐	Koffeeplus Roaster Academy & ๓๖๑ Three Six One (Surin)
๒	นายสมพงษ์ แซ่หยาง	๔๕๐	๓๖.๗๙๓๖	๑๖,๕๕๗.๑๒	พิเศษ กาแฟ
๓	นายตัว จางอรุณ	๑,๓๕๐	๑๒.๓๐๘๔	๑๖,๖๑๖.๓๔	Cuppa Coffee
๔	นายวิชัย จันทร์ประเสริฐ	๑,๐๐๐	๑๒.๗๐๘๑	๑๒,๗๐๘.๑	นายจรัลศิลป์ โพธิ์สารัตน์
๕	นายสุเทพ พิทักษ์อนันตกุล	๗๕๐	๑๑.๐๐	๘,๒๕๐	Ricco Roaster
๖	นายวัชรพงศ์ คำสุข	๔๙๐	๘.๕๒๓๓	๔,๑๗๖.๔๑๗	โรงคั่วกาแฟเท็ดชะบูน
๗	นายสินธพ จี้อปา	๖๔๐	๑๔.๐๐	๘,๙๖๐	กระทรวงการคั่ว
๘	นายอัษฎาวุธ ยาแบ่งกู๋	๔๖๐	๘.๓๒๘๙	๓,๘๓๑.๒๙๔	Koffeeplus Roaster Academy & ๓๖๑ Three Six One (Surin)
๙	นายพิลล จะคะ	-	๔๑.๒๓๕๕	-	-
๑๐	นายอินทฤทธิ์ วุ้ยยะกู๋	๖๐๐	๑๖.๖๗๓๖	๑๐,๐๐๔.๑๖	The Baristro

๖.๔.๒ กาแฟอะราบิกา Wet Process

กาแฟอะราบิกา Wet Process มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟอันดับที่ ๑ ของนางนภาพร กำเนิดมงคล โดย บริษัท ยอดกาแฟไทย จำกัด เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๘ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Wet Process

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นางนภาพร กำเนิดมงคล	๓,๐๐๐	๑๓.๔๕๘๒	๔๐,๓๗๔.๖	บริษัท ยอดกาแฟไทย จำกัด
๒	นายธิตศักดิ์ พิทักษ์อนันตกุล	๑,๑๐๐	๑๕.๐๑๖๕	๑๖,๕๑๘.๑๕	The Baristro
๓	นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	๑,๑๐๐	๑๖.๗๓๔๒	๑๘,๔๐๗.๖๒	Cuppa Coffee
๔	นายวิรัช มันทาวลี	๙๔๖	๒๖.๐๐	๒๔,๕๙๖	บริษัท เจริญพาณิชย์ไทย จำกัด
๕	นายพิเชฐ กล้าพิทักษ์	๙๔๖	๑๗.๒๒๓๓	๑๖,๒๙๓.๒๔	บริษัท เจริญพาณิชย์ไทย จำกัด
๖	นายวิชัย จันทร์ประเสริฐ	๖๐๐	๑๘.๑๙๗๖	๑๐,๙๑๘.๕๖	นายจรัลศิลป์ โพธิ์สารรัตน์
๗	นายสุรพงษ์ เทโวชาติ	๔๑๐	๓๑.๐๐	๑๒,๗๑๐	พิเศษ กาแฟ
๘	นางนาอื่อ จะแล	๔๘๐	๑๘.๘๑๐๖	๙,๐๒๙.๐๘	นายจรัลศิลป์ โพธิ์สารรัตน์
๙	นายไชยภพ แซ่ย่าง	๔๙๖	๒๙.๔๕๗	๑๔,๖๑๐.๖๗	บริษัท เจริญพาณิชย์ไทย จำกัด
๑๐	นายไกรศักดิ์ แสนหมี่	-	๑๘.๐๐	-	-

๖.๔.๓ กาแฟอะราบิกา Honey Process

กาแฟอะราบิกา Honey Process มีราคาประมูลสูงสุด ๔,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายวิชัย กำเนิดมงคล โดย บริษัท พระนครคอฟฟี่ โรสเตอร์ จำกัด เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๙ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Honey Process

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	๔,๐๐๐	๑๔.๓๖๒๒	๕๗,๔๔๘.๘	บริษัท พระนครคอฟฟี่ โรสเตอร์ จำกัด
๒	นายอภิสุนันท์ โชติอัสววงศ์	๑,๑๑๑	๑๕.๑๙๗๙	๑๖,๘๘๔.๘๖๖๙	ECHO COFFEE ROASTERY
๓	นายอภิสิทธิ์ บิเช	๕๕๐	๒๙.๔๖๘๕	๑๖,๒๐๗.๖๗๕	The Baristro
๔	นายวิชัย จันทร์ประเสริฐ	๘๔๐	๑๔.๘๗๖๔	๑๒,๔๙๖.๑๗๖	บริษัท บิ๊ก แบล็ค บ็อก จำกัด
๕	นายภีร์นริศร ผ่องทัญกุล	๖๐๐	๑๘.๓๔๓๗	๑๑,๐๐๖.๒๒	เกียรติกัญญา จันทร์กำธร
๖	นายพิลล จะคะ	๕๐๐	๑๖.๗๐๕๔	๘,๓๕๒.๗	Ricco Roaster
๗	นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	๗๕๐	๑๖.๒๙๑๑	๑๒,๒๑๘.๓๒๕	บริษัท บิ๊ก แบล็ค บ็อก จำกัด
๘	นายเหล่าโซ ยาแบ่งภู	๔๖๐	๑๖.๓๔๐๘	๗,๕๑๖.๗๖๘	พิเศษกาแฟ
๙	นางสาววิมลรัตน์ ไชยเดชศรีสกุล	๕๕๐	๑๕.๗๗๕๖	๘,๖๗๖.๕๘	นายจรัลศิลป์ โพธิ์สารรัตน์
๑๐	นายวิชาชาญ รัตนพรภาพันท์	๗๐๐	๑๔.๖๙๕๕	๑๐,๒๘๖.๘๕	The Baristro

๖.๔.๔ กาแฟอะราบิกา Innovative Process

กาแฟอะราบิกา Innovative Process มีราคาประมูลสูงสุด ๗๓๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายพันมิตร ดวงตะวันจันทร์รา โดย นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๙ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Innovative Process

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายพันมิตร ดวงตะวันจันทร์รา	๗๓๐	๘.๖๘๕๑	๖,๓๔๐.๑๒	นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร
๒	นายอาโซ วยัยจือ	๕๓๐	๖.๘๓๗	๓,๖๒๓.๖๑	โรงคั่วกาแฟ ๒๓ ROASTER
๓	นายจรัญ ปัญญาเพิ่ม	-	๑๑.๒๖๙๘	-	-
๔	นายพงษ์พันธ์ คະชะนา	-	๒๕.๐๐	-	-
๕	นางสาวสุทธิดา รัตนพงษ์ไพรรักษา	-	๑๘.๐๐	-	-
๖	นายพิละ จะคะ	-	๑๖.๐๐	-	-

๖.๔.๕ กาแฟโรบัสตา

กาแฟโรบัสตา มีราคาประมูลสูงสุด ๕๘๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายนพรัตน์ ไชยมงคล โดย กระทรวงการคลัง เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๑๐ ผลการประมูลกาแฟโรบัสตา

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายนพรัตน์ ไชยมงคล	๕๘๐	๓๒.๐๐	๑๘,๕๖๐	กระทรวงการคลัง
๒	นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร	๔๖๙	๑๔.๐๐	๖,๕๖๖	บริษัท เจริญพาณิชย์ไทย จำกัด
๓	นายณภัทรินทร์ รัตนพรณาพันธ์	๕๐๐	๑๒.๐๐	๖,๐๐๐	คุณญาณภา ทนชัย
๓	นายภีร์นริศร ผ่องหทัยกุล	๔๒๐	๑๓.๖๐๖๗	๕,๗๑๔.๘๑	กระทรวงการคลัง
๕	นายสันติ พุ่มพรม	-	๑๔.๘๔๙	-	-

๖.๔.๖ การจำหน่ายกาแฟ

กาแฟในลำดับที่ ๑๑ เป็นต้นไปในแต่ละประเภทการประกวด จำนวนรวม ๖๗ ตัวอย่าง แบ่งเป็น กาแฟอะราบิกา Dry Process ๑๑ ตัวอย่าง กาแฟอะราบิกา Wet Process ๒๕ ตัวอย่าง กาแฟอะราบิกา Honey Process ๑๐ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา ๒๑ ตัวอย่าง

คณะกรรมการจัดการประกวดมอบให้ สมาคมกาแฟและชาไทยเป็นผู้ดำเนินการจัดจำหน่าย โดยมีผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ในการรับซื้อกาแฟได้แก่ บริษัท พระนครคอฟฟี่ โรสเตอร์ จำกัด โดยให้ราคาซื้อรายละเอียดดัง ตารางที่ ๑๑ และดำเนินการโอนเงินให้กับเกษตรกรตามที่แจ้งหมายเลขบัญชีไว้ และจัดส่งเอกสารการโอนเงินมายังสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

ตารางที่ ๑๑ ราคารับซื้อกากแอสาร

ราคารับซื้อของกากแอสารบิกิตตามระดับคะแนน

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ราคา(บาท/กก.)
บริษัท พระนครคอฟฟี่ โรสเตอร์ จำกัด		
๑	ไม่มีคะแนน	๒๕๕
๒	คะแนน < ๗๐	๒๖๕
๓	คะแนน ๗๐ - ๗๔	๒๗๕
๔	คะแนน ๗๕ - ๗๙	๒๙๕
๕	คะแนน > ๘๐	๓๒๐

ราคารับซื้อของกากแอสารโรบัสตาตามระดับคะแนน

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ราคา(บาท/กก.)
บริษัท พระนครคอฟฟี่ โรสเตอร์ จำกัด		
๑	ไม่มีคะแนน	๙๕
๒	คะแนน < ๗๐	๑๐๕
๓	คะแนน ๗๐ - ๗๔	๑๑๕
๔	คะแนน ๗๕ - ๗๙	๑๒๕

๗. ประโยชน์ที่ได้รับ

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ได้รับประโยชน์ ดังนี้

๑. เป็นการสานต่อพระราชปณิธานพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ด้านการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟไปปลูกทดแทนการปลูกฝิ่น แก้ปัญหายาเสพติด ช่วยดูแลป่ารักษาสิ่งแวดล้อม และสามารถสร้างรายได้ให้ชาวเขามีสภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

๒. ประชาสัมพันธ์กาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักทั้งในระดับประเทศ และต่างประเทศ

๓. เกษตรกรสามารถนำผลการประเมินไปพัฒนาศักยภาพในการผลิตกาแฟให้ได้คุณภาพ และตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

๔. ทำให้เกิดการเชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย และผู้บริโภค ในการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเพื่อให้ได้กาแฟที่มีรสชาติที่ดีที่สุดสู่ผู้บริโภค

๘. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

๑. กรมวิชาการเกษตร ยังขาดบุคลากรในการประเมินคุณภาพที่ได้รับการรับรอง เช่น การวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ที่ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐาน เช่น Q grader และผู้เชี่ยวชาญการคั่วกาแฟ (Professional Roaster) ทำให้ต้องมีการใช้บุคลากรภายนอกในการประเมินคุณภาพตัวอย่าง และการคั่วกาแฟ

๒. กรมวิชาการเกษตร ยังขาดวัสดุ อุปกรณ์ ที่สำคัญ ในการประเมินคุณภาพกาแฟ เช่น เครื่องวัดความหนาแน่นเมล็ดกาแฟ เครื่องคั่วตัวอย่างกาแฟ

๙. ข้อเสนอแนะ

๑. ควรมีการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่จำเป็นในการ ประกวดกาแพเพิ่มเติม
๒. ควรมีการพัฒนาทักษะให้บุคลากรของกรมวิชาการเกษตร เพื่อให้สามารถทำหน้าที่ในการ ประเมินคุณภาพกาแพได้ ตามมาตรฐานสากล

ภาคผนวก

มาตรฐานกาแฟ โดยสมาคมกาแฟพิเศษ (SCA หรือ Specialty Coffee Association)

๑. มาตรฐานเมล็ดกาแฟสดสีเขียวที่ไม่ผ่านการคั่ว

๑.๑ ข้อบกพร่องที่อนุญาตสำหรับกาแฟเกรดพิเศษ

ในการพิจารณากาแฟระดับพิเศษสีเขียว จะต้องไม่มีข้อบกพร่องประเภทหนึ่ง (๑) และห้าหรือน้อยกว่านั้นในข้อบกพร่องประเภทสอง (๒) (ให้ดูคู่มือการให้คะแนนกาแฟสีเขียว SCA สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อบกพร่องเหล่านี้)

๑.๒ ขนาดตัวอย่างทดสอบในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

มีความจำเป็นที่จะต้องใช้ตัวอย่างกาแฟ ๓๕๐ กรัม ในการคัดคุณภาพเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

๑.๓ แสงไฟที่ใช้ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว ระดับแสงบนโต๊ะที่ใช้ในการคัดคุณภาพจะต้องมีความครบถ้วนตามนี้ ๔,๐๐๐ Kelvin (K)/ ๑๒๐๐ Lux (lx)/ ๑๒๐ Foot-Candles (fc)

๑.๔ พื้นผิวและพื้นผิวที่ใช้ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว ต้องกระทำบนโต๊ะอย่างน้อยความยาวที่ ๒ ฟุต และความกว้าง ๒ ฟุต (๐.๖๐๙๖ เมตร x ๐.๖๐๙๖ เมตร) บนแผ่นสีดำที่มีขนาดอย่างน้อยขนาดเดียวกันกับโต๊ะ

๑.๕ มาตรฐานวอเตอร์แอกทิวิตี้ (water activity) เขียนย่อว่า aw

เป็นค่าที่แสดงระดับพลังงานของน้ำ มีความสำคัญต่ออายุการเก็บรักษา การเสื่อมเสีย และความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียวเกรดพิเศษต้องมีค่าวอเตอร์แอกทิวิตี้ วัดต่ำกว่า ๐.๗๐ aw

๒. การชิมทดสอบรสชาติเมล็ดกาแฟ (Cupping Standard)

๒.๑ อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ

การชิมทดสอบรสชาติ (cupping) จะต้องใช้อัตราส่วน ๘.๒๕ กรัม (เต็มเมล็ด) (\pm ๐.๒๕ กรัม) ต่อ น้ำ ๕.๐๗ ออนซ์ของเหลว (๑๕๐ มิลลิลิตร) เมื่อปรับจากขนาดของภาชนะจะต้องใช้อัตราส่วนกาแฟ ๑.๖๓ กรัม (เต็มเมล็ด) ต่อน้ำ ๑ ออนซ์ของเหลว (หรือ ๐.๐๕๕ กรัมกาแฟต่อน้ำ ๑ มิลลิลิตร)

๒.๒ ภาชนะสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Vessel)

ภาชนะบรรจุจะต้องเป็นแก้วหรือวัสดุเซรามิกขนาดจะอยู่ระหว่าง ๗ และ ๙ ออนซ์ของเหลว (๒๐๗ มล. ถึง ๒๖๖ มล.) มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางระหว่าง ๓ และ ๓.๕ นิ้ว (๗๖ - ๘๙ มม.) ถ้วยทั้งหมดที่ใช้จะต้องมีปริมาตรขนาดและวัสดุการผลิตที่เหมือนกันและมีฝาปิด

๒.๓ อุณหภูมิการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Water Temperature)

อุณหภูมิของน้ำจะต้องอยู่ระหว่าง ๙๒.๒ - ๙๔.๔ องศาเซลเซียส เมื่อใช้ชงกาแฟ

๒.๔ น้ำที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Water)

น้ำที่ใช้การชิมรสชาติของกาแฟ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุไว้ใน "น้ำสำหรับต้มกาแฟชนิดพิเศษ" ของ SCA Standard

๒.๕ ขนาดการบดเมล็ดกาแฟที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Grind for Cupping)

กาแฟที่ใช้สำหรับการชิมทดสอบรสชาติจะต้องบดเพื่อให้ ๗๐-๗๕ เปอร์เซ็นต์ของการบดผ่านตะแกรงตาข่ายเบอร์ ๒๐ (๐.๘๔๑ mm)

๒.๖ การคั่วเมล็ดที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Roast for Cupping)

การคั่วเมล็ดที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติจะใช้เวลาระหว่าง ๘ และ ๑๒ นาที และจะต้องนำมาใช้สำหรับการชิมทดสอบรสชาติระหว่าง ๘ และ ๒๔ ชั่วโมงหลังจากการคั่ว

๒.๗ ระดับการคั่วสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ (Roast Level for Cupping)

ระดับการคั่วสำหรับการชิมทดสอบรสชาติจะถูกวัดระหว่าง ๓๐ นาที ถึง ๔ ชั่วโมงหลังจากการคั่วโดยใช้กาแพบด์ วัดค่าตาม SCA Standard Grind สำหรับการชิมทดสอบรสชาติและวัดที่อุณหภูมิห้อง กาแพจะต้องผ่านการตรวจวัดต่อไปนี้ด้วยค่าความคลาดเคลื่อน ± ๑.๐ หน่วย:

Agtron “Gourmet”: ๖๓.๐

Agtron “Commercial”: ๔๘.๐

Colortrack: ๖๒.๐

Probat Colorette mb: ๙๖.๐

Javalitics: same as Agtron measurement using either “Gourmet” or “Commercial” scales.

Lightells: same as Agtron measurements using “Gourmet” scale.

RoastRite: same as Agtron measurements using “Gourmet” scale.

๒.๘ ขนาดห้องที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Room Size)

ห้องชิมทดสอบรสชาติจะต้องมีขนาดต่ำสุด (สำหรับ ๑ โต๊ะ) ต้องไม่เล็กกว่า ๑๐.๒๒ ตารางเมตร ห้องชิมทดสอบรสชาติต้องมีขนาดเพียงพอที่จะรองรับนักเรียนทุกคนในการชิมทดสอบรสชาติในเวลาเดียวกัน โต๊ะชิมทดสอบรสชาติแต่ละโต๊ะต้องมีพื้นที่ว่าง ๙๐ เซนติเมตร รอบโต๊ะ สำหรับนักชิม (cupper) และห้ามไม่ให้มีเฟอร์นิเจอร์หรือวัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ใกล้โต๊ะชิมทดสอบรสชาติน้อยกว่า ๙๐ เซนติเมตร ถ้ามีโต๊ะชิมทดสอบรสชาติ ๒ โต๊ะขึ้นไปอยู่ในห้อง จะต้องมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๑๕๐ เซนติเมตร ระหว่างโต๊ะ

๒.๙ ช้อนที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Spoons)

ช้อนจะต้องสามารถตักตัวอย่างของกาแพปริมาณ ๐.๓๓๕ - ๐.๑๖๙ ออนซ์ของเหลว (๔ - ๕ มิลลิลิตร) และควรเป็นโลหะที่ไม่ทำปฏิกิริยากับกาแพ

๒.๑๐ โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Spoons)

โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (สำหรับ ๖ คน) จะต้องมีพื้นที่ผิวอย่างน้อย ๐.๙๓ ตารางเมตร โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติจะต้องมีความสูงที่สะดวกสบายสำหรับนักเรียนทุกคนที่มีร่างกายปกติ และผู้มีความพิการ (โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติจะต้องอยู่กับที่และนักเรียนจะต้องเคลื่อนที่ไปรอบ ๆ โต๊ะทั้งหมดได้ จะใช้ในสถานการณ์ที่เฉพาะเมื่อนักเรียนไม่สามารถเคลื่อนที่ได้เท่านั้น)

น้ำที่ใช้สำหรับการชงกาแพตามมาตรฐาน SCA

คณะกรรมการสถิติและมาตรฐานของสมาคมกาแพพิเศษ SCA ได้กำหนดมาตรฐานต่อไปนี้สำหรับน้ำที่ใช้ในการใช้ชงกาแพชนิดพิเศษ สำหรับการสกัดรสชาติของกาแพที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดของกาแพชนิดนั้น ๆ น้ำที่ใช้ในการต้มควรมีลักษณะเหล่านี้:

ลักษณะเฉพาะ	เป้าหมาย	ช่วงที่ยอมรับ
กลิ่น	สะอาด/ปราศจากกลิ่น	
คลอรีน	ปราศจาก	ปราศจาก
ตะกอนแคลเซียม	๕๐-๑๗๕ ppm CaCO ₃	๕๐-๑๗๕ ppm CaCO ₃
Alkalinity	๔๐ ppm	At or near ๔๐-๗๐ ppm CaCO ₃
ค่า pH	๗.๐	๖ - ๘

๑. กลิ่นนั้นขึ้นอยู่กับความสามารถของการต้มกลิ่น
๒. สีขึ้นอยู่กับความสามารถของการมองเห็นทางประสาทสัมผัส
๓. TDS วัดจากการแปลง ๔-๔-๒

เป้าหมายทางคุณภาพเป็นจุดที่ต้องการมากที่สุด ส่วนในช่วงที่ยอมรับได้แม้ว่าการตกลงไปในช่วงจะถือว่าตรงตามมาตรฐาน ความแปรปรวนเหล่านี้จะถูกนำมาใช้เพื่อพิจารณาสถานการณ์ในโลกแห่งความเป็นจริงและเป้าหมายจะให้การวัดที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละลักษณะ สำหรับรายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์และโปรโตคอลการทดสอบโปรดดูที่คู่มือคุณภาพน้ำ SCA

การชงกาแฟตามมาตรฐาน SCA

Golden Cup Standard

กาแฟจะต้องแสดงถึงความเข้มข้นซึ่งวัดใน Total Dissolved Solids ที่ ๑๑.๕ ถึง ๑๓.๕ กรัมต่อลิตร ซึ่งสอดคล้องกับ ๑.๑๕ ถึง ๑.๓๕ "เปอร์เซ็นต์" ในตารางควบคุม SCA Brewing Chart ซึ่งเป็นผลมาจากการสกัด soluble extraction yield ๑๘ ถึง ๒๒ เปอร์เซ็นต์

อ้างอิงจาก <https://sca.coffee/research/coffee-standards>

PLEASE PUT THE DEFECTS HERE

CATEGORY 1 DEFECTS	CATEGORY 2 DEFECTS																						
FULL BLACK 1 = 1 	PARTIAL BLACK 3 = 1 																						
FULL SOUR 1 = 1 	PARTIAL SOUR 3 = 1 																						
DRIED CHERRY/PODS 1 = 1 	PARCHMENT/PERGAMINO 5 = 1 																						
FUNGUS DAMAGE 1 = 1 	FLOATER 5 = 1 																						
FOREIGN MATTER 1 = 1 	IMMATURE/UNRIPE 5 = 1 																						
SEVERE INSECT DAMAGE 5 = 1 	WITHERED 5 = 1 																						
SPECIALTY GRADEING SPECIFICATIONS Specialty Grade No Category 1 Defects Allowed No More Than 5 Full Defects	SHELL 5 = 1 																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Category 1</th> <th style="width: 50%;">Full Defect Equivalent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Full Black</td><td>1</td></tr> <tr><td>Full Sour</td><td>1</td></tr> <tr><td>Dried Cherry/Pod</td><td>1</td></tr> <tr><td>Fungus Damage</td><td>1</td></tr> <tr><td>Foreign Matter</td><td>1</td></tr> <tr><td>Severe Insect Damage</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Category 1	Full Defect Equivalent	Full Black	1	Full Sour	1	Dried Cherry/Pod	1	Fungus Damage	1	Foreign Matter	1	Severe Insect Damage	5	BROKEN/CHIPPED/CUT 5 = 1 								
Category 1	Full Defect Equivalent																						
Full Black	1																						
Full Sour	1																						
Dried Cherry/Pod	1																						
Fungus Damage	1																						
Foreign Matter	1																						
Severe Insect Damage	5																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Category 2</th> <th style="width: 50%;">Full Defect Equivalent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Partial Black</td><td>3</td></tr> <tr><td>Partial Sour</td><td>3</td></tr> <tr><td>Parchment/Pergamino</td><td>5</td></tr> <tr><td>Floater</td><td>5</td></tr> <tr><td>Immature/Unripe</td><td>5</td></tr> <tr><td>Withered</td><td>5</td></tr> <tr><td>Shell</td><td>5</td></tr> <tr><td>Broken/Chipped/Cut</td><td>5</td></tr> <tr><td>Hull/Husk</td><td>5</td></tr> <tr><td>Slight Insect damage</td><td>10</td></tr> </tbody> </table>	Category 2	Full Defect Equivalent	Partial Black	3	Partial Sour	3	Parchment/Pergamino	5	Floater	5	Immature/Unripe	5	Withered	5	Shell	5	Broken/Chipped/Cut	5	Hull/Husk	5	Slight Insect damage	10	HULL/HUSK 5 = 1 
Category 2	Full Defect Equivalent																						
Partial Black	3																						
Partial Sour	3																						
Parchment/Pergamino	5																						
Floater	5																						
Immature/Unripe	5																						
Withered	5																						
Shell	5																						
Broken/Chipped/Cut	5																						
Hull/Husk	5																						
Slight Insect damage	10																						
	SLIGHT INSECT DAMAGE 10 = 1 																						

ภาพที่ ๑ การจำแนกลักษณะความบกพร่องของเมล็ดกาแฟทางกายภาพ

มกษ. ๕๗๐๑-๒๕๖๑ มาตรฐานสินค้าเกษตร กาแฟอะราบิกา

คุณภาพ

๑. ข้อกำหนดทั่วไป

๑.๑ ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odor bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือ กลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุ๋ย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน

๑.๒ มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟอะราบิกา

๑.๓ มีความชื้นไม่เกิน ๑๒.๕% โดยมวล

๑.๔ ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากด้วงเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Araecerus fasciculatus*

๒. ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

๒.๑ นิยามข้อบกพร่อง

(๑) เมล็ดดำ (black bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีสีดำภายในและภายนอกเมล็ดมากกว่า ครึ่งหนึ่งของเมล็ด (ภาพที่ ก.๓)

(๒) เมล็ดขึ้นรา (moldy bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเชื้อราเข้าทำลาย (ภาพที่ ก.๔)

(๓) ชิ้นเมล็ดแตก (bean fragment) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่แตกออกเป็นชิ้นเล็กกว่าครึ่งหนึ่งของกาแฟเต็มเมล็ด (ภาพที่ ก.๕)

(๔) เมล็ดไม่สมบูรณ์ (incompletely formed bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวยุบ ลีบ เบารวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย (ภาพที่ ก.๖)

(๕) เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะ ผลกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hypothenemus hampei* กัด ทะแะ หรือเจาะจนเกิดเป็นรูมากกว่า ๑ รู (ภาพที่ ก.๗)

(๖) ผลกาแฟแห้ง (dried cherry) หมายถึง ผลกาแฟที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้แห้งจนได้ผลกาแฟแห้งที่ยังไม่ได้สีเปลือกออก รวมทั้งเมล็ดกาแฟที่มีเปลือกติดบางส่วน (ภาพที่ ก.๘)

(๗) สิ่งแปลกปลอม (foreign matter) หมายถึง สิ่งแปลกปลอมทางกายภาพอื่น ๆ ที่ไม่ใช่เมล็ดกาแฟ เช่น เศษหิน ดิน เศษไม้ ส่วนของเปลือกและกะลา (ภาพที่ ก.๙)

(๘) ข้อบกพร่องรวม หมายถึง ข้อบกพร่องตั้งแต่ข้อ (๑)-(๗) ข้างต้น



ภาพที่ ก.3 เมล็ดดำ
(ข้อ 3.2.1(1))



ภาพที่ ก.4 เมล็ดซีร่า
(ข้อ 3.2.1(2))



ภาพที่ ก.5 ซีร่าเมล็ดแตก
(ข้อ 3.2.1(3))



ภาพที่ ก.6 เมล็ดไม่สมบูรณ์
(ข้อ 3.2.1(4))



ภาพที่ ก.7 เมล็ดถูกแมลงทำลาย
(ข้อ 3.2.1(7))



ภาพที่ ก.8 ผลกาแฟแห้ง
(ข้อ 3.2.1(8))



ภาพที่ ก.9 สิ่งแปลกปลอม
(ข้อ 3.2.1(9))

ที่มา : ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากมูลนิธิโครงการหลวง และศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร

ภาพที่ ๒ ตัวอย่างข้อบกพร่องเมล็ดกาแฟ

๒.๒ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

เมล็ดกาแฟอาราบิก้า มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนด

ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟอาราบิก้า

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (% โดยมวล)
เมล็ดดำ	๐.๕
เมล็ดขึ้นรา	๐.๕
ชั้นเมล็ดแตก	๒.๐
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	๐.๕
ผลกาแฟแห้ง	๐.๕
สิ่งแปลกปลอม	๐.๕
เมล็ดอ่อนและ/หรือเมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	๔

หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบได้สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะและข้อบกพร่องรวม (ข้อ ๓.๒.๑(๘)) ต้องไม่เกินร้อยละ ๔ โดยมวล

มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. ๕๗๐๐-๒๕๖๑ เมล็ดกาแฟโรบัสตา

คุณภาพ

๑. ข้อกำหนดทั่วไป

๑.๑ ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odor bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือ กลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุ๋ย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน

๑.๒ มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟโรบัสตากระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ โดยทั่วไปมี ๒ แบบ คือ

(๑) กระบวนการแบบเปียก (wet process) โดยการนำผลกาแฟสุกปอกเปลือก ด้วยเครื่องปอกเปลือก และกำจัดเมือกโดยวิธีการหมักหรือการใช้ต่าง จากนั้นทำให้กาแฟกะลาแห้ง แล้วกะเทาะผนังผลชั้นในออกด้วยเครื่องสีกาแฟ

(๒) กระบวนการแบบแห้ง (dry process) โดยนำผลกาแฟสุกอบหรือตากให้แห้ง แล้วกะเทาะเปลือกออกด้วยเครื่องสีกาแฟ

๑.๓ มีความชื้นไม่เกิน ๑๒.๕% โดยมวล

๑.๔ ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากด้วงเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Araecerus fasciculatus*



ภาพที่ ก.๘-เมล็ดถูกด้วงเมล็ดกาแฟทำลาย

(ข้อ 3.1.4)

ภาพที่ ๓ ตัวอย่างเมล็ดกาแฟถูกด้วงกาแฟทำลาย

๒. ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

๒.๑ นิยามข้อบกพร่อง

ก) เมล็ดดำ (black bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีสีดำภายในและภายนอกเมล็ดมากกว่า ครึ่งหนึ่งของเมล็ด (ภาพที่ ก.๓)

ข) เมล็ดขึ้นรา (moldy bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเชื้อราเข้าทำลาย (ภาพที่ ก.๔)

ค) ชิ้นเมล็ดแตก (bean fragment) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่แตกออกเป็นชิ้นเล็กกว่าครึ่งหนึ่งของกาแฟเต็มเมล็ด (ภาพที่ ก.๕)

ง) เมล็ดไม่สมบูรณ์ (incompletely formed bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวยุบ ลีบ เบา (ภาพที่ ก.๖) รวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย

จ) เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hypothenemus hampei* กัด ทะแะ หรือเจาะจนเกิดเป็นรู มากกว่า ๑ รู (ภาพที่ ก.๗)

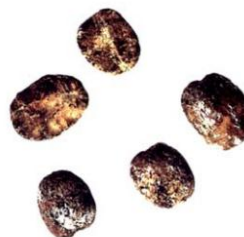
ฉ) ผลกาแฟแห้ง (dried cherry) หมายถึง ผลกาแฟที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้แห้งจนได้ผลกาแฟแห้งที่ยังไม่ได้สีเปลือกออก รวมทั้งเมล็ดกาแฟที่มีเปลือกติดบางส่วน (ภาพที่ ก.๘)

ช) สิ่งแปลกปลอม (foreign matter) หมายถึง สิ่งแปลกปลอมทางกายภาพอื่น ๆ ที่ไม่ใช่เมล็ดกาแฟ เช่น เศษหิน ดิน เศษไม้ ส่วนของเปลือกและกะลา (ภาพที่ ก.๑๐)

ข้อบกพร่องรวม หมายถึง ข้อบกพร่องรวมตั้งแต่ข้อ (ก) ถึง (ช) ข้างต้น



ภาพที่ ก.3-เมล็ดดำ
(ข้อ 3.2.1 ก))



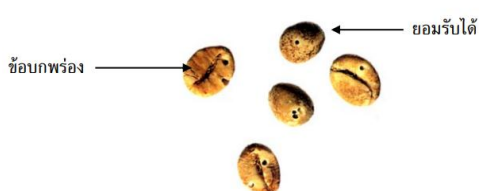
ภาพที่ ก.4-เมล็ดขึ้นรา
(ข้อ 3.2.1 ข))



ภาพที่ ก.5-ขึ้นเมล็ดแตก
(ข้อ 3.2.1 ค))



ภาพที่ ก.6-เมล็ดไม่สมบูรณ์
(ข้อ 3.2.1 ง))



ภาพที่ ก.7-เมล็ดถูกแมลงทำลาย
(ข้อ 3.2.1 จ))



ภาพที่ ก.9-ผลกาแฟแห้ง
(ข้อ 3.2.1 ฉ))



ภาพที่ ก.10-สิ่งแปลกปลอม
(ข้อ 3.2.1 ช))

ที่มา: ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด

ภาพที่ ๔ ตัวอย่างข้อบกพร่องเมล็ดกาแฟ

๒.๒ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

เมล็ดกาแฟโรบัสตา มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนด
ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟโรบัสตา

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (%โดยมวล)
เมล็ดดำ	๒
เมล็ดขึ้นรา	๐.๕
ชั้นเมล็ดแตก	๒
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	๔
ผลกาแฟแห้ง	๐.๕
สิ่งแปลกปลอม	๐.๕
เมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	๗

หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบได้สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะและข้อบกพร่องรวม (ข้อ ๓.๒.๑ (๘) ต้องไม่เกินร้อยละ ๗ โดยมวล



คำสั่งกรมวิชาการเกษตร

ที่ ๒๒๖/๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖

ด้วยกรมวิชาการเกษตรได้รับพระมหากรุณาธิคุณจาก สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศ ในโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ในปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ซึ่งจัดโดยกรมวิชาการเกษตร ร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สมาคมและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟ จัดการประกวดสุดยอดกาแฟ เพื่อรณรงค์และส่งเสริมให้เกษตรกรตระหนักถึงความสำคัญต่อการจัดการสวน การผลิตกาแฟ ตั้งแต่ระดับต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ตลอดจนห่วงโซ่การผลิต ซึ่งเป็นการยกระดับคุณภาพกาแฟไทยให้มีลักษณะเฉพาะถิ่น เป็นที่ยอมรับในระดับสากล โดยในปี พ.ศ. ๒๕๖๖ กรมวิชาการเกษตรร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการจัดงานประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖

เพื่อให้การจัดงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยบรรลุวัตถุประสงค์ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะอนุกรรมการโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

องค์ประกอบ

- | | |
|---|------------------|
| ๑. อธิบดีกรมวิชาการเกษตร | ประธานกรรมการ |
| ๒. รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ที่กำกับดูแลสถาบันวิจัยพืชสวน | รองประธานกรรมการ |
| ๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ | กรรมการ |
| ๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย | กรรมการ |
| ๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดชุมพร | กรรมการ |
| ๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา | กรรมการ |
| ๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดน่าน | กรรมการ |
| ๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดตาก | กรรมการ |
| ๙. ผู้แทนกระทรวงพาณิชย์ | กรรมการ |
| ๑๐. ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร | กรรมการ |
| ๑๑. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์ | กรรมการ |
| ๑๒. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | กรรมการ |
| ๑๓. ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว | กรรมการ |

และแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร

๑๔. เลขานุการ...

๗. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงราย กรมวิชาการเกษตร อนุกรรมการ
๘. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแพร่ กรมวิชาการเกษตร อนุกรรมการ
๙. นางสาวมณีทิพย์ ขุนทอง นักวิชาการเกษตรชำนาญการ อนุกรรมการ
สถาบันวิจัยพืชสวน และเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร
๑๐. นางสาวศิริภรณ์ จรินทร์ นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และผู้ช่วยเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร
๑๑. นางสาวจุฬาพรรณ ชุ่มใจ พนักงานประจำห้องทดลอง อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และผู้ช่วยเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร

หน้าที่และอำนาจ

๑. ดำเนินการจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖
 ๒. ดำเนินการสรรหา หรือคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินการและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
 ๓. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานให้คณะกรรมการอำนวยการทราบ
 ๔. แต่งตั้งคณะทำงานที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม
๓. คณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย

องค์ประกอบ

๑. นายกสมาคมกาแฟและชาไทย ประธานอนุกรรมการ
๒. นายกสมาคมกาแฟไทย รองประธานอนุกรรมการ
๓. นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย อนุกรรมการ
๔. นายกสมาคมบาร์ิสต้าไทย อนุกรรมการ
๕. ผู้อำนวยการกลุ่มประชาสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร กรมวิชาการเกษตร อนุกรรมการ
๖. นายเอก สุวรรณโณ คิวเกรตเตอร์ อนุกรรมการ
๗. นายศักดิ์ชัย นุ่นหมื่น คิวเกรตเตอร์ อนุกรรมการ
๘. นายอนุวัฒน์ กอบน้ำเพชร คิวเกรตเตอร์ อนุกรรมการ
๙. นางวิไลวรรณ ทวีศรี นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ อนุกรรมการ
สถาบันวิจัยพืชสวน และเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร
๑๐. นางสาวสายชล โนนสุวรรณ นักวิชาการเกษตร อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และผู้ช่วยเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร

หน้าที่และอำนาจ

๑. ดำเนินการจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ประกวดสุดยอดกาแฟไทย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
๒. ดำเนินการจัดพิธีมอบรางวัล โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖

๓. ดำเนินการ...

๓. ดำเนินการจัดกิจกรรมประมุขกาแฟที่ได้รับรางวัล
๔. ประสานงานและจัดหาผู้สนับสนุนกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย
๕. จัดทำรายงานผลการดำเนินงาน และรายงานผลให้คณะกรรมการอำนวยการทราบ
๖. แต่งตั้งคณะทำงานที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม
๗. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๔. คณะอนุกรรมการรับสิ่งประกวดเมล็ดกาแฟ และตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น

องค์ประกอบ

- | | | |
|--|---|-----------------------------------|
| ๑. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ | | ประธานอนุกรรมการ |
| ๒. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร | | รองประธานอนุกรรมการ |
| ๓. นางสาวศิราภรณ์ ชัยนการ | นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
กรมวิชาการเกษตร | อนุกรรมการ |
| ๔. นางสาวพรนิภา ถาโน | นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
กรมวิชาการเกษตร | อนุกรรมการ |
| ๕. นางสาวอรทัย ธัญชัย | นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
กรมวิชาการเกษตร | อนุกรรมการ
และเลขานุการ |
| ๖. นางสาวศุภิสรา ขวัญพรหม | นักวิชาการเกษตร
สถาบันวิจัยพืชสวน
กรมวิชาการเกษตร | อนุกรรมการ
และผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๗. นางปรานี เดชอุป | เจ้าพนักงานการเกษตร
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
กรมวิชาการเกษตร | อนุกรรมการ
และผู้ช่วยเลขานุการ |

หน้าที่และอำนาจ

๑. รับใบสมัครและสิ่งประกวด ตรวจสอบคุณสมบัติผู้สมัคร และสิ่งประกวดตามข้อกำหนด
๒. พิจารณาผู้มีสิทธิ์เข้าประกวด
๓. จัดหาเครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุเมล็ดกาแฟสำหรับตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น
๔. ดำเนินการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้นสิ่งประกวด
๕. จัดทำรายงานผลการดำเนินการแก่คณะอนุกรรมการจัดประกวด
๖. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๕. คณะอนุกรรมการสีกาแฟ

องค์ประกอบ

- | | | |
|--|---------------|---------------------|
| ๑. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ | | ประธานอนุกรรมการ |
| สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร | | |
| ๒. นางสาวนฤมล ทักษะอุดม | คิวเกอร์เตอร์ | รองประธานอนุกรรมการ |

๓. นายปรีชา อานันท์รัตนกุล	วิศวกรการเกษตรชำนาญการ สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๔. นายมานพ รักญาติ	วิศวกรการเกษตรปฏิบัติการ ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๕. นายวัฒนนท์ อิศระธรรมกุล	นักวิชาการเกษตร ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และเลขานุการ
๖. นายธนภุต รินใจ	เจ้าพนักงานการเกษตร ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

คุณภาพเบื้องต้น

๑. จัดหาเครื่องมือ อุปกรณ์ การสีกาแฟ การบรรจุเมล็ดกาแฟ และสีกาแฟ สำหรับการตรวจสอบ
๒. กำกับ ดูแล การดำเนินงานสีกาแฟให้เป็นไปตามขั้นตอน วิธีการ ที่คณะอนุกรรมการกำหนด
๓. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานให้อนุกรรมการจัดประกวดทราบ
๔. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๖. คณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟ

องค์ประกอบ

๑. นายพนอนันต์ ทินรัตน์วรกุล	คิวกเรตเตอร์	ประธานอนุกรรมการ
๒. นายจรรยา แสงสงวน	คิวกเรตเตอร์	รองประธานอนุกรรมการ
๓. นายศักดิ์ชัย นุ่นหมื่น	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๔. นางสาวสุขุมล น้อยนงเยาว์	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๕. นายวัชระ ควัฒน์กุล	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๖. นางสาวสุชีรา ควัฒน์กุล	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๗. นางสาวรินทร์ลภัส ศิวชัยโรจน์	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๘. นางสาวรัตนาพร โพธิ์ศรี	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๙. นายสานิตย์ เจือจาง	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๑๐. นายภาราดา จารุโชติรัตนกุล	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๑๑. นางสาวธนพัชญ์ เจริญศัตถ์รักษ์	คิวกเรตเตอร์	อนุกรรมการ
๑๒. นางสาวปานหทัย นพชินวงศ์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๑๓. นางสาวนริศรา สุวรรณ	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และเลขานุการ

๑๔. นางสาวปฎิมา...

๑๕. ว่าที่ร้อยตรีชยพล เดชาคุ้ม เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์ อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และผู้ช่วยเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร

หน้าที่และอำนาจ

๑. ดำเนินการค้ำประกันคุณภาพตามมาตรฐานสากล เพื่อนำไปใช้สำหรับประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
๒. จัดทำรายงานผลการดำเนินการให้คณะอนุกรรมการจัดประกวด
๓. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๘. คณะอนุกรรมการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
กาแฟอะราบิกา

องค์ประกอบ

- | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|
| ๑. นางสาวลลิตา สิทธิพิชญานนท์ | คิวกเรตเตอร์ | ประธานอนุกรรมการ |
| ๒. นางสาวนฤมล ทักษะอุดม | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๓. นายเอก สุวรรณโณ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๔. นายวรงค์ ชลลานพวงศ์ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๕. นายพนอนันต์ ทินรัตน์วรากุล | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๖. พันตแพทย์ชาคริต กาญจนพิศาล | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๗. นางธัญชนก ศรีสุขโข | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๘. นางสาววิชัยญา อินตะงาม | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๙. นางสาวชรีรา ควัฒน์กุล | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๐. นายฉัตรพงศ์ ลิขิตวิวัฒน์เศรษฐ์ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๑. นายภาราดา จารุโชติรัตนกุล | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๒. นางสาวรินทร์ลภัส คิวชัยโรจน์ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๓. นายอิทธิพล สวัสดิ์รักษา | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๔. นายจรรุญ แสงสงวน | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๕. นางสาวบุษกร ศรีนาหอม | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๖. นางสาวสิวิณี หัตถกรรม | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๗. นายฤกษ์ณัช ประพันธ์ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๘. นายสาโรช อินเทพ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๑๙. นายชานน์ ภูเจริญ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๒๐. นางสาวรัตนกร มณีรัตน์ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๒๑. นายอภิวัฒน์ เลี่ยมมินฟูล | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๒๒. นางสาวจันทราวรรณ ยูวจันทร์ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๒๓. นายฐากร อังคนานูชาติ | คิวกเรตเตอร์ | อนุกรรมการ |
| ๒๔. นางสาวศิริภรณ์ จรินทร์ | นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
กรมวิชาการเกษตร | อนุกรรมการและ
เลขานุการ |

๒๕. นางสาวปิยวรรณ ปิงชัย นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และผู้ช่วยเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร
๒๖. นางสาวชญัญญา ชิงคมนตรี นักวิชาการเกษตร อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และผู้ช่วยเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร

กาแพโรบัสตา

องค์ประกอบ

๑. นางสาวลลิตา สิทธิพิชานนท์ คิวเกรตเตอร์ ประธานอนุกรรมการ
๒. นายโกเมศ สัตยาธ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ อนุกรรมการ
กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ
เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร
กรมวิชาการเกษตร
๓. นายแพทย์สุรเวช น้าหอม คิวเกรตเตอร์ อนุกรรมการ
๔. นายศักดิ์ชัย นุ่นหมื่น คิวเกรตเตอร์ อนุกรรมการ
๕. นายธวัชมนต์ แซ่หลิน คิวเกรตเตอร์ อนุกรรมการ
๖. นายสาโรช อินเทพ คิวเกรตเตอร์ อนุกรรมการ
๗. นายสุทัศน์ ทีมบรรณ ผู้เชี่ยวชาญโรบัสตา อนุกรรมการ
๘. นางสาวรัตนพร โพธิ์ศรี ผู้เชี่ยวชาญโรบัสตา อนุกรรมการ
๙. นางสาวดารากร เผ่าชู นักวิชาการเกษตรชำนาญการ อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร และเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร
๑๐. นางสาวสุกัญญา นิตยนต์ นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ อนุกรรมการ
กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ และผู้ช่วยเลขานุการ
เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร
กรมวิชาการเกษตร
๑๑. นางสาวอรทัย ธัญชัย นักวิชาการเกษตรชำนาญการ อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร และผู้ช่วยเลขานุการ
กรมวิชาการเกษตร

หน้าที่และอำนาจ

๑. ดำเนินการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖
ตามหลักมาตรฐานสากล
๒. จัดทำรายงานผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้คณะอนุกรรมการจัดการประกวดทราบ
๓. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๙. คณะอนุกรรมการตรวจสอบคุณภาพกาแพทางห้องปฏิบัติการ
องค์ประกอบ

๑. นายโกเมศ สัตยาวัจ	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว และแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	ประธานอนุกรรมการ
๒. นางสุภาภรณ์ เหลืองไพบูลย์ศรี	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๓. นางสาวศุภรา อัคระสาระกุล	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๔. นางสาวอารีรัตน์ การุณสดีตชัย	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๕. นางสาวอัจฉราพร ศรีจูดานู	นักวิชาการโรคพืชชำนาญการ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๖. นายกนกศักดิ์ ลอยเลิศ	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๗. นางรัตนาพร พงษ์มี	นักกีฏวิทยาปฏิบัติการ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๘. นายภัทระ ลูกรัมย์	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ
๙. นางสาวสุกัญญา นิตยนต์	นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการ เก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	อนุกรรมการ และเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

๑. วิเคราะห์ ตรวจสอบและให้คำแนะนำเกี่ยวกับตัวอย่างกาแฟที่เข้าประกวดโดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ คุณสมบัติทางกายภาพ คุณสมบัติทางเคมี สารพิษปนเปื้อนจากเชื้อรา การปนเปื้อนแมลง และบรรจุภัณฑ์

๒. จัดทำรายงานผลการทดสอบตัวอย่างกาแฟให้คณะกรรมการจัดการประกวดทราบ

๓. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๑๐. คณะอนุกรรมการสถานที่ การเงิน อาหารเครื่องดื่ม และประชาสัมพันธ์

องค์ประกอบ

- | | | |
|--|------------------------------|--|
| ๑. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ | สถาบันวิจัยพืชสวน | ประธานอนุกรรมการ
กรมวิชาการเกษตร |
| ๒. ผู้อำนวยการกลุ่มบริหารโครงการวิจัย | สถาบันวิจัยพืชสวน | รองประธานอนุกรรมการ
กรมวิชาการเกษตร |
| ๓. ผู้อำนวยการกลุ่มวิจัย | ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ | อนุกรรมการ
กรมวิชาการเกษตร |
| ๔. หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป | ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ | อนุกรรมการ
กรมวิชาการเกษตร |
| ๕. นางสาวกฤตชญา ใจเที่ยงตรง | เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป | อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และเลขานุการ |
| ๖. นางสาวศิราภรณ์ ชัยนัการ | นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ | อนุกรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๗. นายวิทย์พงศ์ มกรศรีวัฒน์ | นักวิชาการเกษตรชำนาญการ | อนุกรรมการ
สถาบันวิจัยพืชสวน และผู้ช่วยเลขานุการ |

หน้าที่และอำนาจ

๑. จัดสถานที่ในการดำเนินกิจกรรมการประกวดให้เหมาะสมและได้มาตรฐาน

๒. จัดอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารกลางวันสำหรับกรรมการตลอดระยะเวลาของการตัดสินการประกวด

๓. จัดทำข่าวประชาสัมพันธ์การประกวด

๔. ดำเนินการจัดทำหนังสือขอพระราชทานถ้วยพระราชทาน

๕. ดำเนินการของงบประมาณ เบิกจ่ายงบประมาณสำหรับการประกวดสุดยอดกาแฟจากกรมวิชาการเกษตร

๖. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานให้คณะกรรมการจัดประกวดทราบ

๗. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร



THAI COFFEE
Excellence 2023
TCE 2023



สถาบันวิจัยพืชสวน

50 แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 02-579-0583, 02-940-5484-5

อีเมล hort@doa.in.th

เว็บไซต์ www.doa.go.th/hort