

การเก็บเกี่ยวผลผลิตและจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

การผลิตเมล็ดกาแฟให้มีคุณภาพดี นอกจากจะเกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตและการพัฒนาของผลกาแฟอย่างต่อเนื่องในระยะเวลาก่อนเก็บเกี่ยวแล้ว ยังขึ้นกับขั้นตอนต่างๆ หลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งแบ่งออกเป็นขั้นตอนต่างๆ ดังนี้

1. การเก็บเกี่ยวผลผลิต

การเก็บเกี่ยวมีความสำคัญมากต่อคุณภาพของสารกาแฟและผลิตภัณฑ์ ซึ่งคุณภาพของกาแฟที่ดีได้จากการเก็บผลกาแฟในระยะที่สุกพอดี ไม่สุกมากหรือเขียวเกินไป กล่าวคือ เก็บผลกาแฟสุกที่มีสีส้ม หรือส้ม-แดง โดยทั่วไปการสุกของเมล็ดกาแฟจะสุกไม่พร้อมกันทั้งต้น ดังนั้นจึงต้องทยอยเก็บเรื่อยๆ ประมาณ 3–4 ครั้ง โดยเว้นระยะห่างกันประมาณ 20 วันต่อครั้งเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ควรมีการคัดเลือกผลกาแฟในเบื้องต้น โดยนำผลกาแฟไปเทลงในภาชนะบรรจุ ทำการคัดเลือกผลกาแฟลอยน้ำทิ้งไป เพราะเป็นผลที่สุกเกินไป, ผลที่แห้ง และผลที่ถูกแมลงทำลาย จากนั้นนำผลกาแฟที่จมน้ำไปตากบนลานซีเมนต์ที่สะอาด อากาศถ่ายเทดี มีแสงแดดตลอดทั้งวัน โดยก่อนทำการตากอาจรองด้วยตาข่ายสีฟ้า เพื่อสะดวกในการเก็บผลกาแฟเมื่อมีฝนตก ซึ่งในช่วง 10 วันแรกของการตาก ควรเกลี่ยผลกาแฟให้มีความหนาประมาณ 4–5 เซนติเมตร และควรพลิกกลับผลกาแฟวันละ 2–3 ครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดกลิ่นหมักของกาแฟสารที่ได้หลังจากสีเปลือกออก เมื่อผลเริ่มแห้งอาจจะทำการกอบกองให้หนาขึ้นเพื่อประหยัดพื้นที่ตาก ในตอนเย็นควรเก็บผลมากองรวมกัน คลุมด้วยผ้าพลาสติกเพื่อกันน้ำค้าง ซึ่งการตากจนผลกาแฟแห้งอาจใช้ระยะเวลา 15–20 วัน ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม ผลกาแฟที่แห้งดีแล้วควรมีความชื้นไม่เกิน 13 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อาจตรวจสอบโดยการกำผลกาแฟที่แห้งแล้วเขย่าจะเกิดเสียงดัง หรือใช้ช้อนทุบเมล็ดกาแฟดูว่า เมล็ดแตก หรือเมล็ดบุบบี้ ถ้าเมล็ดกาแฟแตกถือว่าแห้งได้ที่แล้ว



รูปที่ 18 แสดงการเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟโรบัสต้า

2. การตากแห้งเมล็ดกาแฟ

เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ควรมีการคัดเลือกผลกาแฟในเบื้องต้น โดยนำผลกาแฟไปเทลงในภาชนะบรรจุ ทำการคัดเลือกผลกาแฟลอยน้ำทิ้งไป เพราะเป็นผลที่สุกเกินไป, ผลที่แห้ง และผลที่ถูกแมลงทำลาย จากนั้นนำผลกาแฟที่จมน้ำไปตากบนลานซีเมนต์ที่สะอาด อากาศถ่ายเทดี มีแสงแดดตลอดทั้งวัน โดยก่อนทำการตากอาจรองด้วยตาข่ายสีฟ้า เพื่อสะดวกในการเก็บผลกาแฟเมื่อมีฝนตก ซึ่งในช่วง 10 วันแรกของการตาก ควรเกลี่ยผลกาแฟให้มีความหนาประมาณ 4–5 เซนติเมตร และควรพลิกกลับผลกาแฟวันละ 2–3 ครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดกลิ่นหมักของ

กาแฟสารที่ได้หลังจากสีเปลือกออก เมื่อผลเริ่มแห้งอาจจะทำการอบกึ่งให้หนาขึ้น เพื่อประหยัดพื้นที่ตาก ในตอนเย็นควรเก็บผลมากองรวมกัน คลุมด้วยผ้าพลาสติกเพื่อกันน้ำค้าง ซึ่งการตากจนผลกาแฟแห้งอาจใช้ระยะเวลา 15-20 วัน ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม ผลกาแฟที่แห้งดีแล้วควรมีความชื้นไม่เกิน 13 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก อาจตรวจสอบโดยการกำผลกาแฟที่แห้งแล้วจะเกิดเสียงดัง หรือใช้ช้อนทุบเมล็ดกาแฟดูว่า เมล็ดแตก หรือเมล็ดบอบบี้ ถ้าเมล็ดกาแฟแตกถือว่าแห้งได้ที่แล้ว



รูปที่ 19 แสดงการคัดแยกเมล็ดกาแฟที่ดีและเมล็ดกาแฟที่เสียโดยการลอยน้ำ



รูปที่ 20 แสดงการตากแห้งเมล็ดกาแฟ

3. การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ

- 3.1 ภาชนะบรรจุ ควรเก็บในกระสอบป่านที่สะอาด ใหม่ ปราศจากกลิ่น โดยบรรจุเมล็ดกาแฟลงในกระสอบป่านให้เหลือพื้นที่ของปากกระสอบบ้าง อย่าใส่จนเต็ม
- 3.2 โรงเก็บ ควรตั้งอยู่ในที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี อากาศไม่ร้อน ความชื้นสัมพัทธ์ในโรงเก็บไม่ควรเกิน 60 เปอร์เซ็นต์ ควรวางกระสอบที่บรรจุกาแฟบนพื้นที่ยกสูง 15 เซนติเมตร วางให้ห่างจากฝาผนัง และหลังคา ประมาณ 50-100 เซนติเมตร
- 3.3 ระยะเวลาในการเก็บรักษา เนื่องจากคุณภาพของเมล็ดกาแฟเปลี่ยนแปลงได้เร็วหรือช้าขึ้นอยู่กับ อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ และระยะเวลาในการเก็บรักษา หากเก็บรักษาเป็นระยะเวลานาน ความชื้นในเมล็ดกาแฟไม่



รูปที่ 21 แสดงการเก็บเมล็ดกาแฟแห้งในโรงเก็บเมล็ดกาแฟ