

การศึกษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟโรบัสตาที่ได้จากการตากแห้งผลสดที่ชะลอการตากไว้ที่ระยะเวลาต่าง ๆ กัน

Effects of Various Delaying Time Prior to Drying on Robusta Bean Quality

ปานหทัย นพชินวงศ์^{๑/}

สุรรัตน์ ปัญญาโตนะ^{๑/} เสรี อยู่สถิตย์^{๑/}

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟโรบัสตาที่ได้จากการตากแห้งผลสดที่ชะลอการตากไว้ที่ระยะเวลาต่าง ๆ กัน ทำการทดลอง ณ ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร ตั้งแต่ ต.ค. ๒๕๕๕ – ก.ย. ๒๕๕๗ การทดลองมี ๕ กรรมวิธี คือ ๑) ลอยผลกาแฟและทำการตากภายในวันเดียวกัน ๒) ไม่ลอยผลกาแฟและทำการตากภายในวันเดียวกัน ๓), ๔) และ ๕) ไม่ลอยผลกาแฟ ทำการหมักในกระสอบปุ๋ย ๓ วัน, ๗ วัน และ ๑๔ วัน ก่อนนำออกตาก ตามลำดับ จากการศึกษาพบว่า กรรมวิธีที่ ๑ เป็นวิธีการปฏิบัติที่ดีที่สุด เมล็ดกาแฟที่ได้มีอัตราการเข้าทำลายของเชื้อรา ๙๐% น้อยกว่ากรรมวิธีอื่น มีสัดส่วนของเชื้อรา *A. niger* ๕๘.๕% และ *A. flavus* ๓.๒๕% น้อยกว่ากรรมวิธีอื่น ๆ นอกจากนี้ยังได้เมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพดีมากที่สุดเฉลี่ยร้อยละ ๙๓.๕๕ มีข้อบกพร่องรวมน้อยไม่เกินร้อยละ ๗ และมีคุณภาพการชิมที่ดีผ่านเกณฑ์มาตรฐาน วิธีการตากที่ดีรองลงมา คือ กรรมวิธีที่ ๒ และ ๓ ซึ่งมีอัตราเฉลี่ยการเข้าทำลายเมล็ดกาแฟของเชื้อราใกล้เคียงกับกรรมวิธีที่ ๑ และมีสัดส่วนของเชื้อรา *A. niger* และ *A. flavus* สูงกว่ากรรมวิธีที่ ๑ ไม่มากนัก ได้เมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพประมาณ ๙๐% แต่ทั้ง ๒ วิธีนี้เมล็ดมีรสชาติไม่แน่นอน ส่วนกรรมวิธีที่ ๔ และ ๕ มีอัตราการเข้าทำลายเมล็ดกาแฟของเชื้อราสูงกว่ากรรมวิธีอื่นที่ ๙๔-๙๗% มีสัดส่วนของเชื้อรา *A. flavus* ๘-๑๕% ซึ่งสูงกว่ากรรมวิธีอื่น ๆ ได้เมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพน้อยกว่า ๙๐% นอกจากนี้ยังมีข้อบกพร่องรวมสูงร้อยละ ๑๓-๑๕.๘ เกินเกณฑ์มาตรฐานการรับซื้อ และเมล็ดกาแฟที่ได้มีรสชาติไม่เป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานการชิม จากการทดลองไม่พบสารพิษในเมล็ดกาแฟทุกกรรมวิธี

^{๑/} ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร