THAI COFFEE
EXCELLENCE 2022
TCE 2022

รายงานการประกวดสุดยอดกาแฟไทย 2565

ชิงถ้วยพระราชทานจาก

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
สยามบรมราชกุมารี

สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

คำนำ

การจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ (Thai Coffee Excellence 2022) เป็นโครงการต่อเนื่องในการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ ซึ่งกรมวิชาการเกษตร ร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สมาคม และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟ จัดการประกวดสุดยอดกาแฟอะราบิกาและโรบัสตาของประเทศไทย โดยได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระราชทานถ้วยรางวัลสำหรับผู้ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท เป็นปีที่ ๒ ซึ่งประกอบด้วย ๒ กิจกรรมหลัก ได้แก่ ๑) กิจกรรมการประกวด โดยแบ่งการประกวด ๔ ประเภท คือ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process หรือ Washed Process กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Dry Process หรือ Natural Process กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Honey Process หรือ Semi-Washed Process หรือ Pulped-Natural Process และกาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) และ ๒) การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์ และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย การจัดประกวดในครั้งนี้ กรมวิชาการเกษตรหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะสามารถช่วยกระตุ้นการบริโภคกาแฟไทย ที่มีคุณภาพ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้งยังจะช่วยให้เกษตรกรมีแรงจูงใจในการพัฒนาทั้งกระบวนการปลูก การแปรรูป ตลอดจนเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครับรู้ถึงอัตลักษณ์ของกาแฟไทยในแต่ละท้องถิ่น และร่วมสนับสนุนเกษตรกรไทยโดยการบริโภคกาแฟไทยเพิ่มขึ้น

คำกล่าวรายงาน
นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
เนื่องในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ ในวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๕
ณ ห้องประชุมโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ ฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต

เรียน รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์)

กระผม นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร ในนามของคณะผู้จัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๕ รู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์) ได้ให้เกียรติมาเป็นประธานในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ ซึ่งจัดขึ้นเป็นปีที่ ๒ ในวันนี้

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดย กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ ได้ร่วมกับกระทรวงพาณิชย์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร พร้อมด้วยองค์กร สมาคม ภาคเอกชน และเกษตรกร จัดกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทยเป็นปีที่ ๒ เพื่อสร้างการรับรู้การเป็นสุดยอดกาแฟไทย ที่มีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ของรสชาติให้เป็นที่รู้จักในระดับสากล ผ่านโครงการการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ (Thai Coffee Excellence 2022) โดยมีระยะเวลาในการจัดงานตั้งแต่เดือนมีนาคม – เดือนมิถุนายน ๒๕๖๕ วัตถุประสงค์เพื่อแสดงความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ และสานต่อแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงปลูกกาแฟเพื่อสร้างรายได้และดูแลผืนป่า นอกจากนี้ยังเป็นการประชาสัมพันธ์กาแฟไทย สร้างการรับรู้และชูจุดเด่นของกาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภคกาแฟรุ่นใหม่ และยังเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ เพิ่มทักษะให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟ รวมทั้งเกษตรกรได้พัฒนาคุณภาพเพื่อเพิ่มมูลค่าของกาแฟไทย และที่สำคัญยังเป็นการช่วยบรรเทาความเดือดร้อนของเกษตรกรและผู้ประกอบการ เนื่องจากภาวะตลาดที่ซบเซาจากสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19

การจัดการประกวดครั้งนี้ เป็นการคัดสรรสุดยอดเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อะราบิกา และโรบัสตา จากแหล่งปลูกทั่วประเทศ แบ่งออกเป็น ๔ ประเภท ได้แก่ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry / Natural Process) กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet Process) กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Semi-Dry / Honey Process) และกาแฟโรบัสตา ผู้ชนะเลิศในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ซึ่งในปีนี้มีเกษตรกรส่งกาแฟเข้าร่วมประกวด จำนวนตัวอย่างกาแฟที่ส่งประกวด ๒๔๕ ตัวอย่าง เป็นกาแฟอะราบิกา ๑๘๔ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา ๖๑ ตัวอย่าง สำหรับเมล็ดกาแฟที่ได้รับรางวัล จะถูกนำออกประมูลโดยเริ่มเปิดทำการประชาสัมพันธ์นำเมล็ดกาแฟไปสู่ผู้ประกอบการร้านกาแฟทั่วประเทศเพื่อทำการประมูลในวันนี้ เพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟและผู้บริโภคกาแฟที่สนใจได้มีโอกาส

เป็นเจ้าของ พร้อมชิมรสชาติของสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ ที่ผ่านการตัดสินจากผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟ ที่เป็นที่รู้จักทั้งในและต่างประเทศ

ในโอกาสนี้ กระผมขอเรียนเชิญท่านรัฐมนตีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานในพิธีรับถ้วยพระราชทานฯ มอบประกาศนียบัตร ให้แก่ผู้ได้รับรางวัลสุดยอดกาแฟไทยและผู้สนับสนุน พร้อมทั้งร่วมถ่ายภาพกับผู้ได้รับรางวัลตามลำดับต่อไปด้วย

คำกล่าวเปิดงาน
นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์
รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เนื่องในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ ในวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๕
ณ ห้องประชุมโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ ฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต

เรียน อธิบดีกรมวิชาการเกษตร ผู้แทนกระทรวงพาณิชย์ ผู้บริหารกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผู้บริหาร ธกส. คณะกรรมการ ผู้สนับสนุน ท่านผู้มีเกียรติ สื่อมวลชน ทุกท่าน

ดิฉันมีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้มีโอกาสมาเป็นประธานในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ และมอบเงินรางวัลและประกาศนียบัตรให้แก่ผู้ได้รับรางวัล เป็นปีที่ ๒

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทยเป็นโครงการที่ดีของกรมวิชาการเกษตร ทราบว่า ปีที่แล้วมีการนำกาแฟจากการประกวด ที่ได้คะแนนสูงสุด ลำดับ ๑-๑๐ ไปจัดการประมูล และทราบว่ากาแฟโรบัสตาได้ราคาประมูลสูงถึงกิโลกรัมละ ๒๐,๐๐๐ บาท ต้องแสดงความยินดีกับเกษตรกรที่ได้รางวัลอีกครั้ง ผลกระทบที่เกิดขึ้นหลังการประกวดอีกประการหนึ่ง ที่เห็นเป็นเชิงประจักษ์ เช่น เกษตรกรสามารถจำหน่ายกาแฟได้ในราคาที่สูงขึ้นเป็นที่น่าพอใจ และไม่มีผลผลิตคงค้างเหมือนในอดีต เกษตรกรได้เรียนรู้และมีการพัฒนาการผลิตกาแฟพิเศษ หรือ Specialty Coffee มากขึ้น โดยเฉพาะในกาแฟโรบัสตา ตลอดจนกาแฟไทยเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น ในกลุ่มผู้ที่นิยมบริโภคกาแฟพิเศษ ที่มีอัตลักษณ์ของเฉพาะถิ่น เกิดการเชื่อมโยงการตลาด และลดช่องว่างระหว่างเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟกับผู้บริโภค ทำให้เกษตรกรสามารถผลิตกาแฟที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค อีกทั้งสามารถกำหนดราคาขายได้หากพัฒนาการผลิตและการแปรรูปให้ตรงกับตลาดการบริโภคกาแฟพิเศษ และที่สำคัญอีกประการหนึ่ง คือ เกษตรกรที่เคยส่งประกวดและได้ประกาศนียบัตร และผลคะแนนทั้งระดับเหรียญเงินและเหรียญทองแดงหลายราย มีความภาคภูมิใจในคุณภาพกาแฟของตนและยังได้สร้างแรงจูงใจแก่เกษตรกรเพื่อนบ้าน เป็นแรงกระตุ้นให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ใส่ใจและพัฒนากระบวนการผลิต การแปรรูป รวมถึงการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ ทำให้กาแฟมีคุณภาพที่ดีขึ้น และพัฒนาไปสู่มาตรฐานสากลได้ ส่วนภาครัฐและผู้ประกอบการก็ได้ทราบอัตลักษณ์ของกาแฟเฉพาะถิ่น สามารถนำไปประชาสัมพันธ์ต่อยอดสร้างรายได้ ทราบว่าหน่วยงานภาครัฐได้สนับสนุนยกระดับเป็นการผลิตแบบวิสาหกิจชุมชน เป็นจุดชมงาน อบรม สาธิตการผลิตกาแฟ ให้เกษตรกรอื่น ๆ ด้วย เช่น การผลิตกาแฟโรบัสตาของจังหวัดชุมพร เป็นต้น นับว่าเป็นการขยายผลการพัฒนาการผลิตกาแฟที่เป็นประโยชน์ต่อเกษตรกรเป็นอย่างยิ่ง

ดิฉันเชื่อมั่นว่าการจัดงานปีนี้ จะก่อให้เกิดประโยชน์อย่างยิ่งแก่เกษตรกร ผู้ประกอบธุรกิจกาแฟ และผู้บริโภคอีกครั้ง ที่จะมีโอกาสได้รู้จักและสัมผัสกับกาแฟที่เป็นสุดยอดกาแฟไทย ที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติและมาตรฐานการผลิตที่มีคุณภาพ ดิฉันถือโอกาสนี้ ขอแสดงความยินดีกับผู้ได้รับรางวัลทุกท่าน และขออำนวยพรให้ทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนงานในครั้งนี้ประสบความสำเร็จในทุกด้าน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย จะสามารถช่วยสร้างและเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต ผู้ประกอบการให้มีความเข้มแข็ง รวมทั้งช่วยประชาสัมพันธ์กาแฟไทยที่มีคุณภาพจากแหล่งต่าง ๆ ของประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศในระดับสากลยิ่งขึ้นต่อไป

ขอขอบคุณค่ะ

สารบัญ

หัวเรื่อง	หน้า
๑. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวด	๑
๒. วัตถุประสงค์	๒
๓. กิจกรรม	๓
๔. ขั้นตอนการดำเนินงาน	๔
๕. ผลการดำเนินงานกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย	๗
๖. ผลการดำเนินงานกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย	๑๙
๗. ประโยชน์ที่ได้รับ	๓๔
ภาคผนวก	๓๕

๑.ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวด

ประเทศไทยมีสภาพพื้นที่ที่เหมาะสมสามารถปลูกกาแฟได้ดีทั้งกาแฟอะราบิกาและโรบัสตา กาแฟจัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย และสร้างรายได้แก่เกษตรกรและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันกาแฟอะราบิกามีปริมาณผลผลิต ปี ๒๕๖๕ ประมาณ ๙,๘๓๑ ตัน และกาแฟโรบัสตา ๑๐,๗๓๘ ตัน ซึ่งยังไม่เพียงพอต่อการบริโภคในประเทศ จึงมีการนำเข้ากาแฟเพื่อการแปรรูปและการบริโภคภายในประเทศ

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ (Thai Coffee Excellent 2022) เป็นกิจกรรมต่อเนื่องจากการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ ซึ่งประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก โดยทำให้ผลผลิตกาแฟของเกษตรกรไม่ตกค้าง และสร้างมูลค่าการประมูลกาแฟโรบัสตาที่ชนะการประกวดในราคา กิโลกรัมละ ๒๐,๐๐๐ บาท และกาแฟอะราบิกา กิโลกรัมละ ๖,๕๐๐ บาท และยังส่งผลต่อเนื่องไปยังผู้บริโภคในการหันมาบริโภคกาแฟไทยที่มีคุณภาพและมีอัตลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่น

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ กรมวิชาการเกษตร ร่วมกับ กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สมาคม และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟ จัดการประกวดภายใต้แนวคิด การผลิตอย่างยั่งยืน (Sustainable Coffee Production) กาแฟดูแลป่า รักษาต้นน้ำ และความหลากหลายทางชีวภาพ โดยมีกลุ่มเป้าหมายในการจัดงาน คือ เกษตรกร และกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกาแฟ ผู้ประกอบการร้านกาแฟ โรงคั่ว นักชิมกาแฟ และผู้ตรวจสอบคุณภาพกาแฟ และผู้สนใจด้านกาแฟ เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจแก่เกษตรกรผู้ส่งกาแฟประกวด กรมวิชาการเกษตร จึงได้ขอพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี จำนวน ๔ ถ้วยรางวัล ได้แก่ (๑) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปประเภท Wet Process (๒) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปประเภท Dry Process (๓) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปประเภท Honey Process และ (๔) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟโรบัสตา ซึ่งเป็นพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ถือเป็นเกียรติประวัติของผู้ชนะเลิศการประกวดกาแฟในปีนี้ ที่พระองค์ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศทั้ง ๔ รางวัล ต่อเนื่องเป็นปีที่ ๒ ของการจัดประกวด

๒.วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในระดับประเทศ และระดับสากล
๒. เพื่อเพิ่มการบริโภคและสร้างมูลค่ากาแฟที่ปลูกในประเทศไทย
๓. เพื่อสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานสากล
๔. เพื่อแสดงความสำนึกในพระมหาธิคุณอย่างหาที่สุดมิได้และสานต่อแนวพระราชดำริพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจ ไปปลูกในป่า สร้างรายได้จากกาแฟและช่วยดูแลป่า

๓.กิจกรรม

โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประกอบด้วย ๒ กิจกรรมหลัก ได้แก่

๑) การประกวดสุดยอดกาแฟอะราบิกาและโรบัสตาที่ปลูกในประเทศไทย

๒) กิจกรรมการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย

โดยมีรายละเอียด แต่ละกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๕ (Thai Coffee Excellence 2022)

รางวัลถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยแบ่งการประกวด ๔ ประเภท คือ

ประเภทที่ ๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process หรือ Washed Process

ประเภทที่ ๒ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Dry Process หรือ Natural Process

ประเภทที่ ๓ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Honey Process หรือ Semi-Washed Process หรือ Pulped-Natural Process

ประเภทที่ ๔ กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)

กิจกรรมที่ ๒ การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์ และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย

การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์ และส่งเสริมการบริโภคกาแฟไทย ประกอบด้วย กิจกรรม ดังนี้

๑) การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวด เพื่อเชิญชวนให้เกษตรกรส่งกาแฟเข้าประกวด

๒) กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อประชาสัมพันธ์การประมูล โดยเป็นการจัดกิจกรรม เพื่อชิมกาแฟและการทดสอบรสชาติ (Cup Tasting) ให้ผู้ประกอบการ นักชิม นักคั่ว และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับกาแฟ ได้ร่วมชิมทดสอบรสชาติก่อนการประมูล

๓) พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

๔) การประมูลกาแฟลำดับที่ ๑-๑๐ ที่ชนะการประกวดในแต่ละประเภท และการจำหน่ายกาแฟ

๕) การชิมกาแฟและการทดสอบรสชาติ (Cup Tasting) ให้กับเกษตรกรที่ส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวด เพื่อสร้างทักษะใหม่และพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น (Reskill-Up Skill)

๔.ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๑ ขั้นตอนการดำเนินงาน โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ แสดงรายละเอียด ดังภาพที่ ๑

๑
- รับใบสมัคร ตรวจเอกสาร รับสิ่งประกวด โดยคณะอนุกรรมการรับสิ่งประกวดเมล็ดกาแฟและวิเคราะห์กายภาพเบื้องต้น ณ ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร และศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่

๒
- ตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading) กำหนดรหัส ครั้งที่ ๑ โดยคณะอนุกรรมการรับสิ่งประกวดเมล็ดกาแฟและวิเคราะห์กายภาพเบื้องต้น

๓
- ประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading) โดยคณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟ ณ กรมวิชาการเกษตร กำหนดรหัส ครั้งที่ ๒

๔
- คั่วกาแฟ โดยคณะอนุกรรมการวิเคราะห์คั่วกาแฟ ณ โรงคั่วกาแฟปัญญาพาณิชย์ เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร กำหนดรหัส ครั้งที่ ๓

๕
- ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) โดยคณะอนุกรรมการตัดสินการประกวด ณ กรมวิชาการเกษตร

๖
- สรุปผลคะแนน และประกาศผลการตัดสิน

๗
- จัดพิธีมอบรางวัล โดยคณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด

๘
- จัดกิจกรรม Road Shows โดยคณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด

๙
- จัดจำหน่ายกาแฟลำดับที่ ๑๑ ของแต่ละประเภท

๑๐
- จัดการประมูลกาแฟที่ได้คะแนนลำดับที่ ๑ - ๑๐ และจัดเสวนาผ่านสื่อออนไลน์ (Facebook page)

ภาพที่ ๑ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๒ ขั้นตอนการปฏิบัติงานการตรวจสอบสิ่งประกวด

๔.๒.๑ การตรวจสอบใบสมัครและสิ่งประกวด คณะอนุกรรมการรับสิ่งประกวดเมล็ดกาแฟและวิเคราะห์กายภาพเบื้องต้น ตรวจสอบความถูกต้องของใบสมัคร ตรวจสอบสิ่งประกวดลักษณะสิ่งประกวดกับใบสมัคร และความครบถ้วนของเอกสารประกอบการสมัคร

๔.๒.๒ การตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น (physical grading) คณะกรรมการตรวจสอบสิ่งประกวด ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เมล็ดกาแฟอะราบิกา มกษ. ๕๗๐๑ – ๒๕๖๑ และเมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐ – ๒๕๖๑ เช่น ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๒.๕ และตรวจสอบข้อบกพร่องของกาแฟสารในขั้นต้น (Primary Defects) เช่น พบมอด หรือ ราสีเขียวที่ผลเมล็ดกาแฟ คัดแยกคุณภาพกาแฟตามมาตรฐานของ SCA

๔.๒.๓ การประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading) คณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟ ประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟอ้างอิงมาตรฐาน SCA (SCA Protocol) ได้แก่ ข้อบกพร่อง ขนาดและความสมบูรณ์ของเมล็ด เมล็ดถูกแมลงทำลาย เป็นต้น

๔.๒.๔ การคั่วกาแฟ คณะอนุกรรมการวิเคราะห์คั่วกาแฟ ทำการคั่วกาแฟตามมาตรฐานการแข่งขัน SCA (SCA Protocol)

๔.๒.๕ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (cup tasting) คณะอนุกรรมการตัดสินการประกวด ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสอ้างอิงมาตรฐาน 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) รวมกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (cup tasting) สูงที่สุดเป็นผู้ชนะการประกวดในแต่ละประเภท

๔.๔ รางวัลที่ได้รับจากการประกวด

กรมวิชาการเกษตรได้ขอพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๕ จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และผู้ส่งกาแฟประกวดที่ผ่านการคัดเลือกจะได้รับประกาศนียบัตรและคำอธิบายผลการประเมินคุณภาพกาแฟ

๔.๔.๑ ประกาศนียบัตร

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

๔.๔.๒ เงินรางวัล

๑) รางวัลที่ ๑ ถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มีอันดับคะแนนสูงสุดในแต่ละประเภท

๒) รางวัลที่ ๒ เงินรางวัลจำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มีอันดับรองลงมาจากอันดับที่ ๑

๓) รางวัลที่ ๓ เงินรางวัลจำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มีอันดับรองลงมาจากอันดับที่ ๒

๕.ผลการดำเนินงานกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

๕.๑ จำนวนตัวอย่างส่งเข้าประกวด

คณะกรรมการจัดการประกวดฯ เปิดให้เกษตรกรและสถาบันเกษตรกร ส่งใบสมัครและสิ่งประกวด หลังปิดรับใบสมัคร พบว่า มีเกษตรกรส่งตัวอย่างกาแฟอะราบิกาเข้าประกวดจำนวน ๑๘๔ ตัวอย่าง แบ่งเป็น กระบวนการแปรรูป Dry Process ๖๒ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูป Wet Process ๖๕ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูป Honey Process ๕๗ ตัวอย่าง กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) ๖๑ ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น ๒๔๕ ตัวอย่าง

สถาบันวิจัยพืชสวน ได้รับมอบตัวอย่างสิ่งประกวดกาแฟอะราบิกาจากศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และกาแฟโรบัสตาจากศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร (คณะอนุกรรมการรับสิ่งประกวดเมล็ดกาแฟและวิเคราะห์กายภาพเบื้องต้น) เมื่อวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๕ โดยมีนายชูชาติ วัฒนวรรณ ประธานคณะอนุกรรมการจัดการประกวดเป็นผู้รับมอบ และนำสิ่งประกวดทั้งหมดไปเก็บรักษา ณ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร เพื่อรอดำเนินการในขั้นต่อไป

ภาพที่ ๒ การรับมอบสิ่งประกวด

ภาพที่ ๓ ตัวอย่างสิ่งประกวดจากรถขนส่ง (ก) และการแยกประเภทสิ่งประกวด ณ สถานที่เก็บ (ข)

ตารางที่ ๑ จำนวนตัวอย่างกาแฟส่งเข้าประกวด

ตัวอย่างกาแฟแยกรายจังหวัด	กาแฟอะราบิกา			กาแฟโรบัสตา
	Dry Process (ตัวอย่าง)	Wet Process (ตัวอย่าง)	Honey Process (ตัวอย่าง)	(ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) (ตัวอย่าง)
ภาคเหนือ				
๑. จังหวัดเชียงใหม่	๑๓	๒๐	๑๘	-
๒. จังหวัดเชียงราย	๒๗	๒๓	๑๙	๗
๓. จังหวัดน่าน	๙	๑๐	๑๐	๑๐
๔. จังหวัดลำปาง	๒	๔	๓	-
๕. จังหวัดแม่ฮ่องสอน	๕	๒	๖	-
๖. จังหวัดพะเยา	-	๒	-	-
๗. จังหวัดแพร่	-	-	-	๑
ภาคกลาง				
๑. จังหวัดพิษณุโลก	-	๑	-	-
๒. จังหวัดเพชรบูรณ์	๑	๑	-	๑
ภาคตะวันออก				
๑. จังหวัดตราด	-	-	-	๑
ภาคตะวันตก				
๑. จังหวัดตาก	๕	๒	๑	๑
๒. จังหวัดกาญจนบุรี	-	-	-	๘
๓. จังหวัดราชบุรี	-	-	-	๒
๔. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	-	-	-	๑
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ				
๑. จังหวัดนครพนม	-	-	-	๑
๒. จังหวัดอุดรธานี	-	-	-	๑
๓. จังหวัดหนองคาย	-	-	-	๑
๔. จังหวัดเลย	-	-	-	๔
ภาคใต้				
๑. จังหวัดชุมพร	-	-	-	๑๑
๒. จังหวัดสุราษฎร์ธานี	-	-	-	๕
๓. จังหวัดนครศรีธรรมราช	-	-	-	๒
๔. จังหวัดยะลา	-	-	-	๑
๕. จังหวัดกระบี่	-	-	-	๓
รวม	**๖๒**	**๖๕**	**๕๗**	**๖๑**

๕.๒ ผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่าง

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

ตารางที่ ๒ ผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างกาแฟที่ส่งเข้าประกวด

ขั้นตอนการประเมิน	**จำนวน** (ตัวอย่าง)	**ไม่ผ่านการประเมิน** (ตัวอย่าง)	**ผ่านการประเมิน** (ตัวอย่าง)	**หมายเหตุ**
๑. การตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading)				
กาแฟอะราบิกา				
Dry Process	๖๓	๑	๖๒	พบด้วงกาแฟ
Wet Process	๖๔	-	๖๔	-
Honey Process	๕๗	-	๕๗	-
กาแฟโรบัสตา	๖๑	๒	๕๙	พบด้วงกาแฟ
รวม	**๒๔๕**	**๓**	**๒๔๒**	
๒. การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading)				
กาแฟอะราบิกา				
Dry Process	๖๒	๒	๕๗*	ความชื้นไม่ผ่านเกณฑ์
Wet Process	๖๔	๒	๖๕*	ความชื้นไม่ผ่านเกณฑ์
Honey Process	๕๗	๓	๕๔	ความชื้นไม่ผ่านเกณฑ์
กาแฟโรบัสตา	๕๙	๒	๕๗	ความชื้นไม่ผ่านเกณฑ์
รวม	**๒๔๒**	**๙**	**๒๓๓**	
๓. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting)				
กาแฟอะราบิกา				
Dry Process	๕๗	๒	๕๕	คะแนนต่ำกว่า ๗๐
Wet Process	๖๕	๑	๖๔	คะแนนต่ำกว่า ๗๐
Honey Process	๕๔	๔	๕๐	คะแนนต่ำกว่า ๗๐
กาแฟโรบัสตา	๕๗	๕	๕๒	คะแนนต่ำกว่า ๗๐
รวม	**๒๓๓**	**๑๒**	**๒๒๑**	

หมายเหตุ: *จากการประเมินกายภาพกาแฟสารและสอบถามผู้ส่งกาแฟประกวด เปลี่ยนกระบวนการแปรรูปจาก Dry Process จำนวน ๓ ตัวอย่าง เป็น Wet Process ๓ ตัวอย่าง

๕.๒.๑ การตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading)

คณะอนุกรรมการรับสิ่งประกวดเมล็ดกาแฟและวิเคราะห์กายภาพเบื้องต้น ทำการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น โดยวัดความชื้นเมล็ดกาแฟ ต้องไม่เกินร้อยละ ๑๒.๕ และตรวจสอบข้อบกพร่องของกาแฟสารในขั้นต้น (Primary Defects) เช่น มอด ราสีเขียวที่ผลเมล็ดกาแฟ

ผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น พบมอดกาแฟในเมล็ดกาแฟอะราบิกา Dry Process จำนวน ๑ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา จำนวน ๒ ตัวอย่าง

๕.๒.๒ การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading)

คณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟ และคณะทำงานสนับสนุนการวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟ ทำการประเมินกายภาพกาแฟสารโดยอิงมาตรฐาน SCA ณ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร ระหว่างวันที่ ๒๑-๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๕ โดยการประเมินแบ่งเป็น ๒ ชั้น ได้แก่

๑. Category ๑ Full black, Full Sour, Dried Cherry, Fungus Damage, Foreign Matter, Severe Insect Damage

๒. Category ๒ Partial Black, Partial Sour, Parchment, Floater, Immature, Withered, Shell, Broken/Chipped/Cut, Hull/Husk, Slight Insect Damage

ผลการประเมินกายภาพกาแฟสาร พบว่า กาแฟอะราบิกา Dry Process พบข้อบกพร่องโดยส่วนใหญ่ใน Category ๑ จาก Fungus Damage ส่วนใน Category ๒ พบข้อบกพร่องโดยส่วนใหญ่จาก Broken/Chipped/Cut รองลงมา ได้แก่ Immature และ Floater ตามลำดับ

กาแฟอะราบิกา Wet process พบข้อบกพร่องโดยส่วนใหญ่ใน Category ๑ จาก Fungus Damage ส่วนใน Category ๒ พบข้อบกพร่องโดยส่วนใหญ่จาก Broken/Chipped/Cut รองลงมา ได้แก่ shell และ Immature ตามลำดับ

กาแฟอะราบิกา Honey process พบข้อบกพร่องโดยส่วนใหญ่ใน Category ๑ จาก Fungus Damage ส่วนใน Category ๒ พบข้อบกพร่องโดยส่วนใหญ่จาก Broken/Chipped/Cut รองลงมา ได้แก่ Slight Insect Damage และ Immature ตามลำดับ

กาแฟโรบัสตา พบข้อบกพร่องโดยส่วนใหญ่ใน Category ๑ จาก Broken/Chipped/Cut รองลงมา ได้แก่ Slight Insect Damage และ Floater ตามลำดับ

จำนวนตัวอย่างกาแฟที่พบข้อบกพร่องแสดงรายละเอียดในตารางที่ ๓

ตารางที่ ๓ ผลการประเมินกายภาพกาแฟสาร

ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	
	Category ๑ Total Defects	**Category ๒** Total Defects
อะราบิกา		
Dry Process	๑๑	๓๔
Wet Process	๗	๕๖
Honey Process	๕	๔๒
โรบัสตา	๑๐	๔๕
รวม (ตัวอย่าง)	**๓๓**	**๑๗๗**

ภาพที่ ๔ การประชุมคณะอนุกรรมการวิเคราะห์กายภาพเมล็ดกาแฟ
ก่อนการประเมินคุณภาพ

ภาพที่ ๕ การประเมินคุณภาพกาแฟสาร

๕.๒.๓ การคั่วกาแฟ

สิ่งประกวดที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น (Physical Grading) และประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading) จะถูกส่งไปคั่ว ณ โรงคั่วกาแฟปัญญาพานิชย์ เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร โดยคณะอนุกรรมการวิเคราะห์คั่วกาแฟ เป็นผู้กำกับการคั่วและการขนส่งกาแฟไปยังโรงคั่ว และกาแฟหลังคั่วมายังสถาบันวิจัยพืชสวนเพื่อทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในขั้นตอนต่อไป

ภาพที่ ๖ การคั่วกาแฟเพื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ภาพที่ ๗ การชั่งน้ำหนักตัวอย่างและการบรรจุกาแฟหลังการคั่ว

ภาพที่ ๘ กาแฟสารหลังคั่ว (ก) และการทดสอบรสชาติเบื้องต้นหลังการคั่ว (ข)

๕.๒.๔ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting)

การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) ดำเนินงานโดยคณะอนุกรรมการตัดสินการประกวด โดยแบ่งเป็นอนุกรรมการตัดสินการประกวดกาแฟอะราบิกา และอนุกรรมการตัดสินการประกวดกาแฟโรบัสตา

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

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

ภาพที่ ๙ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกาแฟ

ภาพที่ ๑๐ การประเมินคุณภาพโดยการดมกลิ่นกาแฟคั่วบดแห้ง (ก) และหลังเติมน้ำ (ข)

ภาพที่ ๑๑ การประเมินคุณภาพโดยการชิมรสชาติกาแฟ

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกาแฟอะราบิกา และกาแฟโรบัสตาแสดงรายละเอียดดังตารางที่ ๔

ตารางที่ ๔ คะแนนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	คะแนน	
		สูงสุด	ต่ำสุด
อะราบิกา			
Dry Process	๕๕	๘๖.๙๔	๗๔.๑๓
Wet Process	๖๔	๘๕.๖๔	๗๒.๖๐
Honey Process	๕๐	๘๗.๒๙	๗๗.๓๓
โรบัสตา	๕๒	๘๕.๖๕	๗๐.๐๔
รวม	**๒๒๑**	**-**	**-**

๕.๓ ผลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

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

๕.๓.๑ ผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑-๓ แต่ละประเภท

ผลการประกวดกาแฟอะราบิกา ประเภท Dry Process ผู้ชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยพระราชทาน จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และเงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท โดยผู้ที่ได้รับถ้วยพระราชทานในปี ๒๕๖๕ ได้แก่ นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม (Arabica Dry Process) นายวิชา แสนรุ่งอรุณ (Arabica Wet Process) นายวิชัย กำเนิดมงคล (Arabica Honey Process) และ นายนภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธ์ (Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับเงินรางวัล ๓๐,๐๐๐ บาท ได้แก่ นายอะแป๊ะ หรี่จา (Arabica Dry Process) นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม (Arabica Wet Process) นายอานนท์ พวงเสน (Arabica Honey Process) และวิสาหกิจชุมชนกาแฟไร่ดอยน่าน (Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ในแต่ละประเภทจะได้รับเงินรางวัล ๑๐,๐๐๐ ได้แก่ สหกรณ์การเกษตรดอยสะเก็ดพัฒนา จำกัด (Arabica Dry Process) นางนภาพร กำเนิดมงคล (Arabica Wet Process) นายสมชาย ผกายศรสกุล (Arabica Honey Process) นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา และนางสาวจันจิรา นันทะ (Robusta) โดยผู้ได้รับรางวัลในแต่ละประเภทจะได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ

ตารางที่ ๕ รายชื่อผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑-๓ ในแต่ละประเภท

ประเภทตัวอย่าง	ชื่อ-นามสกุล	แหล่งปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
อะราบิกา				
Dry Process				
อันดับ ๑	Sopa'ESTATE (โสภาเอสเตท) นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม	เชียงใหม่	๘๖.๙๔	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นายอะแป๊ะ หรี่จา	แม่ฮ่องสอน	๘๖.๕๖	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	สหกรณ์การเกษตรดอยสะเก็ดพัฒนา จำกัด (นายประหยัด เสนน้อง)	เชียงใหม่	๘๖.๑๓	เหรียญเงิน
Wet Process				
อันดับ ๑	นายวิชา แสนรุ่งอรุณ	น่าน	๘๕.๖๔	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	Sopa'ESTATE (โสภาเอสเตท) นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม	เชียงใหม่	๘๕.๒๓	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	นางนภาพร กำเนิดมงคล	น่าน	๘๕.๐๘	เหรียญเงิน
Honey Process				
อันดับ ๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๗.๒๙	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นายอานนท์ พวงเสน	เชียงใหม่	๘๖.๑๑	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	นายสมชาย ผกายศรสกุล	เชียงราย	๘๕.๔๕	เหรียญเงิน
โรบัสตา				
อันดับ ๑	นายนภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธ์	เชียงราย	๘๕.๖๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	วิสาหกิจชุมชนกาแฟไร่ดอยน่าน	น่าน	๘๔.๖๕	เหรียญทองแดง
อันดับ ๓	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา	ชุมพร	๘๓.๓๐	เหรียญทองแดง
อันดับ ๓	นางสาวจันจิรา นันทะ	เชียงราย	๘๓.๓๐	เหรียญทองแดง

๕.๓.๑.๑ อันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา Dry process นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๒๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๗.๓๙๕๘๑๙๑๕ ลองจิจูด ๙๘.๓๑๘๗๔๙๒๘ ขนาดพื้นที่ปลูก ๓๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์คาร์ติมอร์ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐-๓๐ ปี

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นผลไม้บางเบา คล้ายสตรอว์เบอร์รี ส้ม น้ำผึ้ง ให้กลิ่นดอกไม้ขาวคล้ายดอกมะลิ ดอกกาแฟ คล้ายชาเอิร์ลเกรย์ ข่า ตะไคร้

๕.๓.๑.๒ อันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา Dry process นายอะแป๊ะ หรี่จา

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๕๓๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง ขนาดพื้นที่ปลูก ๓๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูกมีหลายสายพันธุ์ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๒๐-๓๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑,๕๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นผลไม้สุกงอมบางเบา คล้ายเสาวรส สตรอว์เบอร์รี ลิ้นจี่ กุหลาบ ผลไม้เมล็ดแข็ง เช่น ลูกไหน คล้ายไวน์ มีความละมุนและสมดุล

๕.๓.๑.๓ อันดับ ๓ กาแฟอะราบิกา Dry process สหกรณ์การเกษตรดอยสะเก็ดพัฒนา จำกัด (นายประหยัด เสนน้อง)

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๓๐๐-๑,๔๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๘.๙๑๗๗๕๓ ลองจิจูด ๙๙.๓๖๓๑๙๖ ขนาดพื้นที่ปลูก ๒๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูกได้แก่ สายพันธุ์คาร์ติมอร์ และคาร์ทุย ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๓-๒๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑,๕๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้รสสัมผัสกรดเปรี้ยวหวานคล้ายส้ม เมื่อเย็นลงให้รสสัมผัสคล้ายผลไม้เขตร้อน เช่น มะม่วง และให้กลิ่นองุ่นเบอร์รี่ ดอกไม้บางเบา และให้กลิ่นถั่วปะปน แต่ให้สัมผัสคล้ายน้ำตาลทรายแดง

๕.๓.๑.๔ อันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา Wet process นายวิชา แสนรุ่งอรุณ

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๕๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๔๓๑๒๓๑๕๖ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๖๐๕๗๔๓๔ ขนาดพื้นที่ปลูก ๗ ไร่ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑,๐๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นโทนดอกไม้ขาว มีกลิ่นซับซ้อน กรดเปรี้ยวคล้ายผลไม้โทนส้ม มีความหวานเนื้อสัมผัสดี หวานและมีความฉ่ำ ไม่กระด้างในรสสัมผัส

๕.๓.๑.๕ อันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา Wet process นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๒๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๗.๓๙๕๘๑๙๑๕ ลองจิจูด ๙๘.๓๑๘๗๔๙๒๘ ขนาดพื้นที่ปลูก ๓๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์คาร์ติมอร์ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐-๓๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นคล้ายดอกไม้ขาว และผลไม้เมล็ดแข็งโทนสีเหลือง มีความหวานคล้ายผลไม้สุกงอม น้ำหนักดี (บอดี้) มีความหวานฉ่ำยาวหลังจากกลืน

๕.๓.๑.๖ อันดับ ๓ กาแฟอะราบิกา Wet process นางนภาพร กำเนิดมงคล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง ขนาดพื้นที่ปลูก ๔ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์จาวา ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๒๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นคล้ายดอกไม้ขาว (เช่น ดอกมะลิ ดอกส้ม ดอกกาแฟ เป็นต้น) ให้รสคล้ายชาเอิร์ลเกรย์ กรดเปรี้ยวและกลิ่นคล้ายมะนาวเหลือง (เลม่อน) รสหวานคล้ายผลไม้เมล็ดแข็งสีเหลือง น้ำหนักดี (บอดี้)

๕.๓.๑.๗ อันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา Honey process นายวิชัย กำเนิดมงคล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟละติจูด ๑๙.๔๒๕๘๗๙๑๒ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๕๙๔๓๐๙๗ ขนาดพื้นที่ปลูก ๔ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์จาวา ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๒๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นคล้ายดอกไม้ขาว (เช่น ดอกมะลิ ดอกส้ม ดอกกาแฟ เป็นต้น) ให้รสคล้ายชา และคล้ายฝรั่งสุกไส้ชมพู กรดเปรี้ยวและกลิ่นคล้ายมะนาวเหลือง (เลม่อน) ความหวานและกรดเปรี้ยวสัมพันธ์กันให้รสสัมผัสซับซ้อนคล้ายผลไม้ น้ำหนักดี (บอดี้)

๕.๓.๑.๘ อันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา Honey process นายอานนท์ พวงเสน

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๒๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง ขนาดพื้นที่ปลูก ๓๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์คาทูรา ทิปิก้า คาร์ติมอร์ และคาทุย ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๒๐-๔๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๒,๐๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และแหล่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นคล้ายผลไม้ในเขตฤดูร้อน เช่น เสาวรส ขนุน ฝรั่งไส้ชมพู ให้รสสัมผัสคล้ายน้ำผลไม้รวม อุณภูมิลดลงความหวานให้รสสัมผัสคล้ายผลไม้อบแห้ง เช่น ลูกเกด แต่มีกรดเปรี้ยวคล้ายส้ม ให้รสสัมผัสค้างในปากนาน

๕.๓.๑.๙ อันดับ ๓ กาแฟอะราบิกา Honey process นายสมชาย ผกายศรีสกุล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟละติจูด ๑๙.๘๒๖๘๙๑๔๕ ลองจิจูด ๙๙.๕๖๑๔๑๘๗๘ ขนาดพื้นที่ปลูก ๕ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์คาร์ติมอร์ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๕ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๕๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นสัมผัสคล้ายดอกไม้ขาว เช่น ดอกมะลิ ดอกกาแฟ รสสัมผัสคล้ายผลไม้เมล็ดแข็งสีเหลือง เช่น แอปปิคอท พีช อุณหภูมิลดลงให้กลิ่นรสสัมผัสคล้ายเบอร์รี่สีทึบ รสสัมผัสให้ความหวานคล้ายน้ำผลไม้รวม

๕.๓.๑.๑๐ อันดับ ๑ กาแฟโรบัสตา นายนภัทรินท์ รัตนพรนภาพันธ์

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๑๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๐ ไร่ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๕ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๘,๐๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นคล้ายผลไม้ เบอร์รี่ น้ำผลไม้ ผลไม้เมล็ดแข็ง ส้ม ดอกไม้

๕.๓.๑.๑๑ อันดับ ๒ กาแฟโรบัสตา วิสาหกิจชุมชนกาแฟไร่ดอยน่าน

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๔๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟละติจูด ๑๙.๕๐๑๙๘๕๕ ลองจิจูด ๑๐๐.๖๖๔๙๑๔๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๒๐ ไร่ ปลูกใต้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๘ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๒๐๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นคล้ายดอกไม้สีเหลือง มะขาม ส้ม โกโก้

๕.๓.๑.๑๒ อันดับ ๓ กาแฟโรบัสตา นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๔ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๐ ไร่ ปลูกแบบสวนผสมสาน อายุต้นกาแฟ ๓๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นคล้ายเสาวรส ผลไม้อบแห้ง ดาร์กช็อกโกแลต

๕.๓.๑.๑๓ อันดับ ๓ กาแฟโรบัสตา นางสาวจันจิรา นันทะ

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๕๐๐ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๕๔๕๙๗๐๑๘ ลองจิจูด ๑๐๐.๐๓๒๒๐๖๘ ขนาดพื้นที่ปลูก ๓ ไร่ ปลูกเป็นพืชแซมสวนลำไย อายุต้นกาแฟ ๗ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๗๐ กิโลกรัมต่อไร่

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) พบว่า ตัวอย่างกาแฟให้กลิ่นคล้ายดอกไม้ กลิ่นเมล็ดกาแฟ กลิ่นไวน์ ดาร์กช็อกโกแลต

๕.๓.๒ ประกาศนียบัตรที่ได้รับ

จากผลการประเมินคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น การประเมินกายภาพกาแฟสารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส คงเหลือจำนวนสิ่งประกวดจำนวน ๒๒๑ ตัวอย่าง ที่ได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ โดยในการประกวดปี ๒๕๖๕ ไม่มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรเหรียญทอง มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรเหรียญเงินจำนวน ๑๓ รายการ ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ๑๔๑ รายการ และประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร ๖๗ รายการ แสดงรายละเอียดในตารางที่ ๖

ตารางที่ ๖ ประกาศนีบัตรที่ได้รับตามลำดับคะแนน

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	๕๕	-	๕	๓๖	๑๔
Wet Process	๖๔	-	๓	๕๓	๘
Honey Process	๕๐	-	๔	๔๐	๖
โรบัสตา	๕๒	-	๑	๑๒	๓๙
รวม (ตัวอย่าง)	**๒๒๑**	**-**	**๑๓**	**๑๔๑**	**๖๗**

๖.ผลการดำเนินงานกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย

๖.๑ การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวด

คณะอนุกรรมการจัดการประกวด ได้จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวด เพื่อเชิญชวนให้เกษตรกรส่งตัวอย่างกาแฟเข้าร่วมการประกวด โดยเดินทางไปพบเกษตรกรทั้งที่ส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวดและเกษตรกรที่ไม่ได้ส่งตัวอย่าง ในจังหวัดต่าง ๆ ที่มีการปลูกกาแฟอะราบิกาและโรบัสตา ในจังหวัดเชียงราย จังหวัดยะลา จังหวัดสตูล และจังหวัดน่าน นอกจากนี้ยังได้มีการสัมภาษณ์เกษตรกรถึงผลตอบรับจากการส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย และทิศทางของกาแฟไทย ซึ่งเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟทุกท่านได้รับผลการตอบรับเป็นอย่างดีภายหลังเข้าร่วมการประกวด และจะพัฒนากระบวนการปลูก การแปรรูปกาแฟให้ดียิ่งขึ้นเพื่อเตรียมพร้อมประกวดในปีต่อไป

ภาพที่ ๑๒ แปลงเกษตรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟโรบัสตา ปี ๒๕๖๔
(นายพิชิต บุญยืนพนากุล ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย)

ภาพที่ ๑๓ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟโรบัสตา ปี ๒๕๖๔
(นายเมธา ทาติ๊บ ต.แม่พริก อ.แม่สรวย จ.เชียงราย)

ภาพที่ ๑๔ เกษตรกรที่ได้อันดับ ๑๐ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง ปี ๒๕๖๔ (นายอัษฎาวุธ ยาแปงกู่ ต.ห้วยชมพู อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย)

ภาพที่ ๑๕ **เกษตรกรที่ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป** โดยวิธีกึ่งแห้ง ปี ๒๕๖๔ (นางฐิติกัลป์ มันตาวลี ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย)

ภาพที่ ๑๖ เกษตรกรที่ได้อันดับ ๑๐ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง ปี ๒๕๖๔ (นางวิมลรัตน์ ไชยเดชศรีสกุล ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย)

ภาพที่ ๑๗ วิสาหกิจชุมชนกาแฟไร่ดอยน่าน รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟโรบัสตา ปี ๒๕๖๕ (ต.กรอบเจียว อ.เมืองน่าน จ.น่าน)

ภาพที่ ๑๘ เกษตกรที่ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา (ก) กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (นายวิชัย กำเนิดมงคล) และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา (ข) กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (นางนภาพร กำเนิดมงคล) ต.งอบ อ.ทุ่งช้าง จ.น่าน ปี ๒๕๖๕

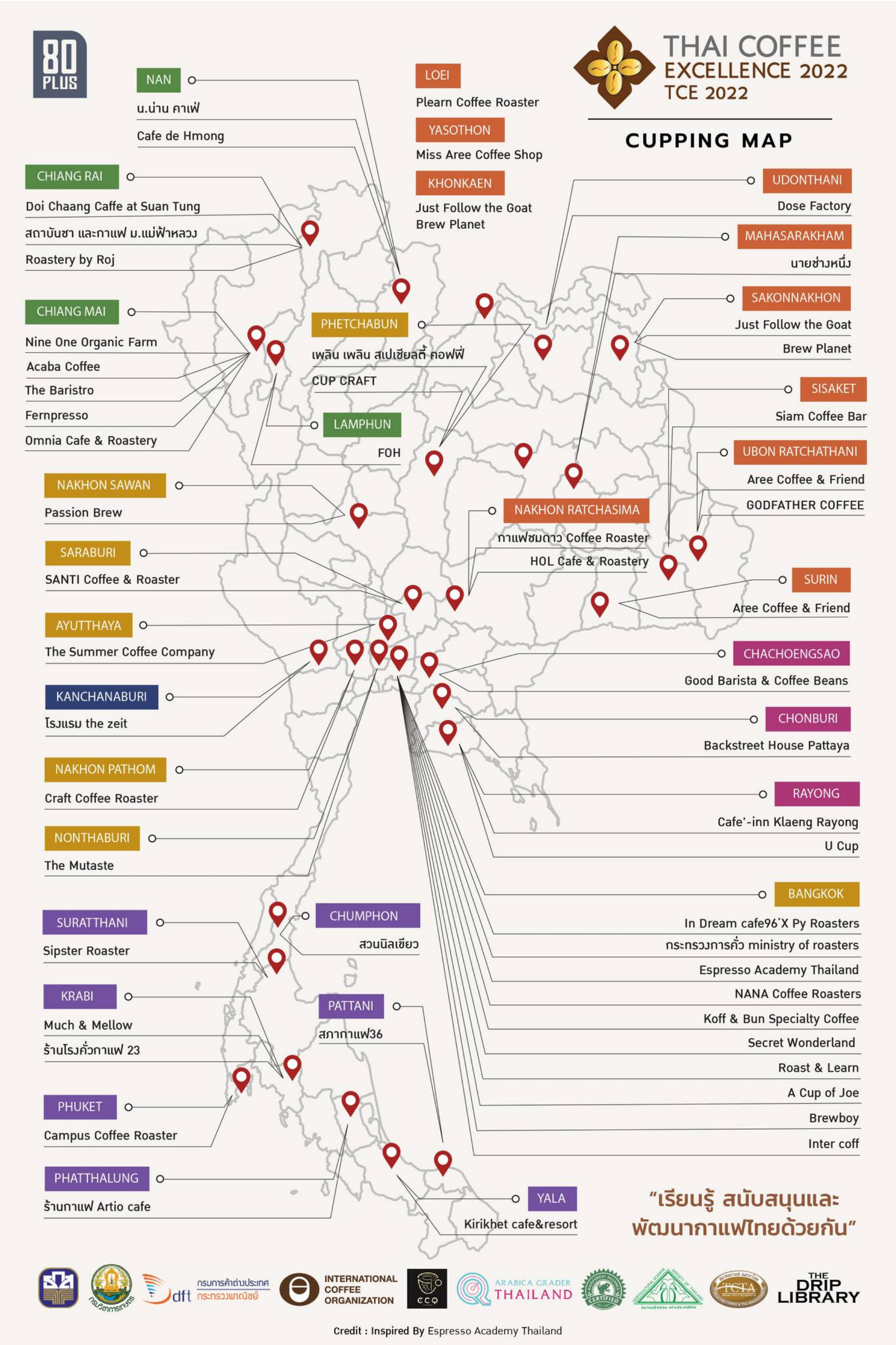
ภาพที่ ๑๙ แปลงเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสตา อ.เวียงสา จ.น่าน

ภาพที่ ๒๐ เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสตา ต.น้ำผุด อ.ละงู จ.สตูล

ภาพที่ ๒๑ เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสตา ต.เขาขาว อ.น้ำผุด จ.สตูล

๖.๒ กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อประชาสัมพันธ์การประมูล

คณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด ได้จัดกิจกรรมการชิมสุดยอดกาแฟไทย Thailand Coffee Excellent : TCE 2022 โดยส่งตัวอย่างกาแฟลำดับที่ ๑-๑๐ ที่ชนะการประกวดในแต่ละประเภทไปยังร้านกาแฟ โรงคั่วกาแฟ และสถาบันต่าง ๆ ทั่วประเทศ ให้ผู้สนใจทดสอบรสชาติกาแฟก่อนเข้าร่วมการประมูล และมีจุดทดสอบรสชาติกาแฟ ดังภาพที่ ๒๓



ภาพที่ ๒๒ แผนที่ตั้งจุดทดสอบรสชาติกาแฟก่อนกิจกรรมประมูล

๖.๓ พิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

คณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย จัดพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ให้กับผู้ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท และมอบเงินรางวัลให้กับรองชนะเลิศอันดับ ๑ และอันดับ ๒ ในแต่ละประเภท ในวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๕ ณ โรงแรมโนโวเทล รังสิต จังหวัดปทุมธานี โดยมีรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์ เป็นประธานในพิธี

กรมวิชาการเกษตร โดยสถาบันวิจัยพืชสวน ได้นำผลงานวิจัยด้านการปรับปรุงพันธุ์กาแฟโรบัสตาและอะราบิกาไปจัดแสดง พร้อมทั้งจัดทำโปสเตอร์นำเสนอยุทธศาสตร์กาแฟ โปสเตอร์ผู้ชนะการประกวดอันดับ ๑-๓ ในแต่ละประเภทและนำเมล็ดกาแฟสารไปจัดแสดง พร้อมทั้งจัดให้ชิมรสชาติกาแฟ ที่ได้ลำดับที่ ๑-๑๐

ภาพที่ ๒๓ ถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ภาพที่ ๒๔ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์ ประธานในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานฯ (กล่าวเปิดงาน)

ภาพที่ ๒๕ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ ประธานคณะกรรมการโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ (กล่าวรายงานผลการจัดประกวด)

ภาพที่ ๒๖ เกษตรกรผู้ได้รับรางวัล คณะกรรมการจัดการประกวด และผู้สนับสนุนการประกวด

ภาพที่ ๒๗ อธิบดีกรมวิชาการเกษตรมอบเงินรางวัลให้เกษตรกรผู้ชนะการประกวด

๖.๔ การประมูลกาแฟ อันดับที่ ๑-๑๐ และการจำหน่ายกาแฟ

คณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด ได้จัดกิจกรรมการประมูลสุดยอดกาแฟไทย เมื่อวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ ณ กรมวิชาการเกษตร กิจกรรมดังกล่าวเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักกาแฟไทย โดยในช่วงเช้ามีการเสวนาผลการดำเนินการจัดประกวดที่ผ่านมาและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป และในช่วงบ่ายเป็นการเปิดให้ผู้ที่ลงทะเบียนการประมูลเข้าร่วมการประมูลผ่านระบบออนไลน์ โดยมีผลการประมูล ดังตารางที่ ๗-๑๐ และผลการจำหน่ายกาแฟดังตารางที่ ๑๑

๖.๔.๑ กาแฟอะราบิกา Dry Process

กาแฟอะราบิกา Dry Process มีราคาประมูลสูงสุด ๕,๐๕๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับ ที่ ๑ ของนางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม โดย MR.Q Coffee Bar by RoomQuest เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๗ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Dry Process

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	Sopa'ESTATE (โสภาเอสเตท) นางสาวบงกชษศฎา ไชยพรหม	๕,๐๕๐	๙.๖๕	๔๘,๗๐๗.๒๕	MR.Q Coffee Bar by RoomQuest
๒	นายอะแป๊ะ หรี่จา	๑,๒๕๐	๙.๘๕	๑๒,๓๐๖.๒๕	Bean Importer
๓	สหกรณ์การเกษตรดอยสะเก็ดพัฒนา จำกัด (นายประหยัด เสนน้อง)	๙๕๐	๙.๘๐	๙,๓๑๐.๐๐	บ.คอฟแมน อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
๔	นายเรวัตร ยอดออน	๑,๒๐๐	๑๐.๖๑	๑๒,๗๓๒.๐๐	Phetchabun Cute boy
๕	นายธัชนนท์ เยเบ๊าะ	๙๕๐	๑๐.๐๖	๙,๕๕๗.๐๐	Passion Friends
๖	กาแฟอินทรีย์ต้นน้ำปายบ้านดอยผักกูด แม่ฮ่องสอน (นายสรพงศ์ จะเป๋า)	๒๓๕๐	๑๐.๘๘	๒๕,๕๕๖.๒๕	Cup Craft Specialty
๗	นายอนันต์ มุงเมือง	๑๗๕๐	๑๐.๐๖	๑๗,๕๙๖.๒๕	นส.ภาวิณี อริยะโสภณวงศ์
๘	นายพันธมิตร ดวงตะวันอันทรา	๗๕๐	๑๐.๔๕	๗,๘๓๗.๕๐	Koffeeplus Roaster Academy & ๓๖๑ Three Six One
๙	นายสินธพ จือปา	๘๕๐	๑๐.๓๒	๘,๗๗๒.๐๐	พิเศษ กาแฟเพชรบุรี
๑๐	นายวิชัย ทองคำเหลือง	๒,๓๐๐	๑๐.๔๒	๒๓,๙๖๖.๐๐	นส.ภาวิณี อริยะโสภณวงศ์

๖.๔.๒ กาแฟอะราบิกา Wet Process

กาแฟอะราบิกา Wet Process มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๐๕๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่กาแฟอันดับที่ ๑ ของนายวิชา แสนรุ่งอรุณ โดย MR.Q Coffee Bar by RoomQuest เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๘ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Wet Process

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายวิชา แสนรุ่งอรุณ	๓,๐๕๐	๑๐.๗๗	๓๒,๘๓๓.๒๕	MR.Q Coffee Bar by RoomQuest
๒	Sopa'ESTATE (โสภาเอสเตท) น.ส.บงกชษศฎา ไชยพรหม	๒,๐๐๐	๙.๙๖	๑๙,๙๒๐.๐๐	Koffeeplus Roaster Academy & ๓๖๑ Three Six One
๓	นางนภาพร กำเนิดมงคล	๑,๕๐๐	๑๐.๒๒	๑๕,๓๓๐.๐๐	Passion Friends
๔	นายวิชาชาญ รัตนพรนภาพันธ์	๑,๓๕๐	๑๐.๒๘	๑๓,๘๗๘.๐๐	Koffeeplus Roaster Academy & ๓๖๑ Three Six One
๕	วิสาหกิจชุมชนชูบี (น.ส.กัญญาพัชร คงพิลัยวัลย์)	๙๐๐	๑๐.๓๔	๙,๓๐๖.๐๐	บ.คอฟแมน อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
๖	นายจรัญ ขันทะเปียง	๑,๘๐๐	๑๐.๒๐	๑๘,๓๖๐.๐๐	Passion Friends
๗	นายอาหยี แซตูกู่	๑,๖๐๐	๑๐.๔๖	๑๖,๗๒๘.๐๐	Phetchabun Cute boy
๘	โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ฯ ดอยผ้าห่มปก (นายเอกชัย สกุลเรืองแสง)	๑,๔๐๐	๑๐.๒๓	๑๔,๓๒๒.๐๐	Passion Friends
๙	นายอาแซะ อุ่ยลือ	๗๕๐	๑๐.๐๕	๗,๕๓๓.๗๕	Passion Friends
๑๐	นายพัฒนพงษ์ ทรัพย์ทวีศิริ	๘๐๐	๑๐.๐๘	๘,๐๖๐.๐๐	Passion Friends

๖.๔.๓ กาแฟอะราบิกา Honey Process

กาแฟอะราบิกา Honey Process มีราคาประมูลสูงสุด ๒๓,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายวิชัย กำเนิดมงคล โดย ๘๐ Plus เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๙ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Honey Process

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	๒๓,๐๐๐	๑๐.๙๓	๒๕๑,๓๙๐.๐๐	๘๐ Plus
๒	นายอานนท์ พวงแสน	๑,๑๐๐	๑๐.๓๔	๑๑,๓๖๘.๕๐	Passion Friends
๓	นายสมชาย ผกายศรสกุล	๙๐๐	๑๐.๓๔	๙,๓๐๑.๕๐	บ.คอฟแมน อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
๔	นายชาติชาย คะบู่	๑,๘๐๐	๑๐.๔๐	๑๘,๗๒๐.๐๐	๘๐ Plus
๕	นายอะแป๊ะ หรี่จา	๑,๐๐๐	๙.๕๕	๙,๕๔๕.๐๐	โรงคั่วกาแฟ ๒๓ Roaster
๖	วิสาหกิจชุมชนชาดอยสะเก็ด (นายวิษณุ ภาชนะ)	๑,๒๐๐	๑๐.๐๔	๑๒,๐๔๘.๐๐	Koffeeplus Roaster Academy& ๓๖๑ Three Six One
๗	นายหลีเคอ อางีกู่	๘๐๐	๙.๖๓	๗,๗๐๔.๐๐	Passion Friends
๘	นายวิชัย ทองคำเหลือง	๑,๘๐๐	๑๐.๓๖	๑๘,๖๓๙.๐๐	นส.ภาวิณี อริยะโสภณวงศ์
๙	วิสาหกิจชุมชนเกษตรธรรมชาติลีซู ตำบลเมืองแหง (นายสราวุฒิ ภมรสุจริตกุล)	๖๕๐	๑๐.๒๑	๖,๖๓๖.๕๐	พิเศษ กาแฟเพชรบุรี
๑๐	นายอภิสิทธิ์ บิเซ	๑,๐๐๐	๙.๘๑	๙,๘๐๕.๐๐	Phetchabun Cute boy

๖.๔.๔ กาแฟโรบัสตา

กาแฟโรบัสตา มีราคาประมูลสูงสุด ๕,๕๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ของนายธนาสิทธิ์ สอนสุภา โดย ธนาคาร โกฏคำลือ เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๑๐ ผลการประมูลกาแฟโรบัสตา

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายนภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธ์	๔,๒๐๐	๑๐.๔๗	๔๓,๙๕๓.๐๐	Espresso Academy Thailand
๒	วิสาหกิจชุมชนกาแฟไร่ดอยน่าน	๒,๕๐๐	๙.๕๐	๒๓,๗๓๗.๕๐	ธนาคาร โกฏคำลือ
๓	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา	๕,๕๐๐	๑๑.๑๒	๖๑,๑๓๒.๕๐	ธนาคาร โกฏคำลือ
๓	นางสาวจันจิรา นันทะ	๑,๗๐๐	๙.๔๕	๑๖,๐๕๖.๕๐	Kim Coffee Home Roaster
๕	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวิถีพอเพียงเกษตรอินทรีย์	๓,๐๐๐	๑๒.๐๓	๓๖,๐๙๐.๐๐	Espresso Academy Thailand
๖	นายภาพ แก้วภิรมย์	๖๐๐	๑๐.๒๙	๖,๑๗๑.๐๐	Espresso Academy Thailand
๗	นายเปลี่ยน ขาเหล็ก	๕๐๐	๙.๙๘	๔,๙๙๐.๐๐	Espresso Academy Thailand
๘	วิสาหกิจชุมชนเครือข่ายเกษตรกรรุ่นใหม่ภาคตะวันตก	๔๐๐	๑๐.๐๖	๔,๐๒๒.๐๐	Espresso Academy Thailand
๙	นายสิงห์ทอง ขันธนะ	๔๐๐	๑๑.๗๗	๔,๗๐๘.๐๐	Espresso Academy Thailand
๑๐	นางสาววิมลรัตน์ ไชยเดชศรีสกุล	๔๐๐	๑๐.๓๐	๔,๑๒๐.๐๐	Espresso Academy Thailand

๖.๔.๕ การจำหน่ายกาแฟ

กาแฟในลำดับที่ ๑๑ เป็นต้นไปในแต่ละประเภทการประกวด จำนวนรวม ๑๘๑ ตัวอย่าง แบ่งเป็น กาแฟอะราบิกา Dry Process ๔๕ ตัวอย่าง กาแฟอะราบิกา Wet Process ๕๔ ตัวอย่าง กาแฟอะราบิกา Honey Process ๔๐ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา ๔๒ ตัวอย่าง

คณะกรรมการจัดการประกวดมอบให้ สมาคมกาแฟไทยเป็นผู้ดำเนินการจัดจำหน่าย ซึ่งสมาคมกาแฟและชาไทยได้เปิดให้ประกวดราคาจำหน่ายกาแฟ โดยมีผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ในการรับซื้อกาแฟทั้งสิ้น ๓ บริษัท และให้ราคารับซื้อรายละเอียดดัง ตารางที่ ๑๑

ผลการประกวดราคาจำหน่ายกาแฟ พบว่า บริษัท จาง แอนด์ โค จำกัด เสนอราคารับซื้อกาแฟตามระดับคะแนนสูงที่สุด จึงเป็นผู้ชนะการประกวดราคา

ตารางที่ ๑๑ ราคารับซื้อกาแฟสาร

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ราคา(บาท/กก.)
๑	**บริษัท จางแอนด์โค จำกัด**	
	คะแนน < ๘๐	๒๐๐
	คะแนน ๘๐-๘๑	๒๑๐
	คะแนน ๘๑-๘๒	๒๒๐
	คะแนน ๘๒-๘๓	๒๓๐
	คะแนน > ๘๓	๒๔๐
๒	**บริษัท หนองเสือ จำกัด**	
	คะแนน < ๘๐	๑๘๐
	คะแนน ๘๐-๘๓	๑๙๐
	คะแนน > ๘๓	๒๐๐
๓	**บริษัท จิตรฟ้า เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด**	
	คะแนน < ๘๐	๑๗๐
	คะแนน ๘๐-๘๓	๑๘๐
	คะแนน > ๘๓	๒๐๐

หมายเหตุ: ราคารับซื้อเป็นราคาของทั้งกาแฟอะราบิกาและโรบัสตา

๖.๕ กิจกรรมการชิมกาแฟและทดสอบรสชาติ (Cup Tasting) ให้กับเกษตรกรที่ส่งตัวอย่างเข้าประกวด

คณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด ได้จัดกิจกรรมการชิมสุดยอดกาแฟไทย Thailand Coffee Excellent : TCE 2022 โดยเปิดโอกาสให้เกษตรกรร่วมชิมกาแฟที่ชนะการประกวดที่ได้รางวัล ลำดับ ๑-๑๐ และเสวนาพูดคุย ตอบข้อสักถามของเกษตรกรโดยคณะกรรมการและผู้เชี่ยวชาญของสถาบันพืชสวน จัดกิจกรรม ๓ แห่ง คือ

๑) จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๕

สถานที่ The First Valley Coffee Academy บ้านแม่ตอนหลวง ต.เทพเสด็จ อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่

๒) จังหวัดเชียงราย วันที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๕

สถานที่ กาแฟดอยช้าง ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย

๓) จังหวัดน่าน วันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๕

สถานที่ กาแฟเดอะม้ง บ้านมณีพฤกษ์ ต.งอบ อ.ทุ่งช้าง จ.น่าน

ภาพที่ ๒๘ การจัดกิจกรรมการชิมและทดสอบรสชาติกาแฟ จังหวัดเชียงใหม่

ภาพที่ ๒๙ เกษตกรร่วมกิจกรรมการชิมและทดสอบรสชาติกาแฟ จังหวัดเชียงราย

ภาพที่ ๓๐ การจัดกิจกรรมการชิมและทดสอบรสชาติกาแฟ จังหวัดน่าน

๗.ประโยชน์ที่ได้รับ

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ ได้รับประโยชน์ ดังนี้

๑. เป็นการสานต่อพระราชปณิธานพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดช มหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ด้านการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟไปปลูกทดแทนการปลูกฝิ่น แก้ปัญหายาเสพติด ช่วยดูแลป่า รักษาสิ่งแวดล้อม และสามารถสร้างรายได้ให้ชาวเขามีสภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

๒. การนำกาแฟ ๑๐ อันดับรางวัลการประกวด ไปจัดชิม ประกอบด้วย ๓ กลุ่มหลัก ได้แก่

๑) ผู้สนใจเข้าร่วมประมูล ณ ร้านกาแฟชั้นนำ จำนวน ๔๒ ร้านทั่วประเทศ ได้รับรู้ในรสชาติ ความเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟ ส่งผลให้ผู้สนใจเสนอราคาร่วมประมูลในราคาที่สูง สร้างรายได้เพิ่มแก่เกษตรกร

๒) เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟได้ชิมพร้อมเชิญผู้แทนคณะกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย วิทยาการผู้มีความรู้ เชี่ยวชาญด้านกาแฟไปร่วมชิมและให้ความรู้แก่เกษตรกรที่ส่งกาแฟเข้าประกวด ได้รับทราบถึงจุดอ่อน จุดแข็ง ของกาแฟที่ส่งเข้าประกวด เกษตรกรสามารถนำความรู้ไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป

๓) นำ ๑๐ สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ ไปจัดกิจกรรมการชิมกาแฟ (Cupping) หรือ Coffee Tasting โดยเชิญผู้สนใจเข้าร่วมชิมในร้านกาแฟ เช่น ร้าน Via Brigata Lupi ร้าน ๒๔๑๒๒ Bergamo BG ร้าน Pasticceria Ranieri Moscova ๗ Milano ประเทศอิตาลี ร้าน The Coffee Room London ประเทศอังกฤษ ร้าน Café Du Trocadero Paris ประเทศฝรั่งเศส และในงาน Floriade มหกรรมพืชสวนโลก ประเทศเนเธอร์แลนด์ และอื่น ๆ ทำให้กาแฟไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากขึ้น โดยเฉพาะประเทศที่นิยมดื่มกาแฟเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก ทำให้รับรู้ถึงความต้องการ จุดอ่อน จุดเด่น ของกาแฟไทย อันจะนำไปสู่การพัฒนา สร้างโอกาสทางการตลาดที่สนองตอบความต้องการของผู้บริโภคกาแฟที่แท้จริง ภายใต้แนวคิด “การตลาดนำการผลิต”

๓. สามารถสร้างแรงจูงใจ ความร่วมมือของเกษตรกร ในการพัฒนาผลิต “ต้นน้ำถึงปลายน้ำ” สนองตอบความต้องการของผู้บริโภค

๔. สร้างโอกาสช่องทางการตลาดให้กับกาแฟไทย

๕. สามารถค้นหาจุดเด่น สร้างจุดขาย เพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มเกษตรกร/ สหกรณ์/ วิสาหกิจชุมชน/ ผู้แปรรูป/ โรงคั่วและร้านกาแฟ เป็นต้น

๖. กิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ นอกจากเป็นกิจกรรมค้นหาสุดยอดกาแฟไทยแล้ว ยังเป็นโมเดลการปลูกกาแฟในผืนป่า สู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน เนื่องจากจะเห็นได้ว่ากาแฟที่ได้รับรางวัลจากเวทีการประกวดสุดยอดกาแฟไทย (TCE 2022) นั้น เป็นกาแฟที่ปลูกในระบบเกษตรอินทรีย์ภายใต้ร่มไม้ในป่า นอกจากเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกาแฟไทยแล้ว ยังส่งผลลัพธ์ด้านมิติเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และสามารถนำไปสู่เป้าหมายการสร้างงาน สร้างอาชีพให้คนในชุมชน ได้พื้นที่ป่ากลับคืนมา ชาวบ้านมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

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 พื้นที่และพื้นผิวที่ใช้ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

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

๑.๕ มาตรฐานวอเตอร์แอคทีวิตี้ (water activity) เขียนย่อว่า aw

เป็นค่าที่แสดงระดับพลังงานของน้ำ มีความสำคัญต่ออายุการเก็บรักษา การเสื่อมเสีย และความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียวเกรดพิเศษต้องมีค่าวอเตอร์แอคทีวิตี้ วัดต่ำกว่า ๐.๗๐ aw

๒. การชิมทดสอบรสชาติเมล็ดกาแฟ (Cupping Standard)

๒.๑ อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ

การชิมทดสอบรสชาติ (cupping) จะต้องใช้อัตราส่วน ๘.๒๕ กรัม (เต็มเมล็ด) (± 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 ชั่วโมงหลังจากการคั่วโดยใช้กาแฟบด วัดค่าตาม SCA Standard Grind สำหรับการชิมทดสอบรสชาติและวัดที่อุณหภูมิห้อง กาแฟจะต้องผ่านการตรวจวัดต่อไปนี้ด้วยค่าความคลาดเคลื่อน ± ๑.๐ หน่วย:

Agtron “Gourmet”: ๖๓.๐

Agtron “Commercial”: ๔๘.๐

Colortrack: ๖๒.๐

Probat Colorette ๓b: ๙๖.๐

Javalytics: 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 จะต้องมีรัศมีไม่น้อยกว่า ๑๕๐ เซนติเมตร ระหว่างโต๊ะ

๒.๙ ช้อนที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Spoons)

ช้อนจะต้องสามารถตักตัวอย่างของกาแฟปริมาณ ๐.๑๓๕ - ๐.๑๖๙ ออนซ์ของเหลว (๔ - ๕ มิลลิลิตร) และควรเป็นโลหะที่ไม่ทำปฏิกิริยากับกาแฟ

๒.๑๐ โต๊ะที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Spoons)

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

น้ำที่ใช้สำหรับการชงกาแฟตามมาตรฐาน SCA

คณะกรรมการสถิติและมาตรฐานของสมาคมกาแฟพิเศษ SCA ได้กำหนดมาตรฐานต่อไปนี้สำหรับน้ำที่ใช้ในการใช้ชงกาแฟชนิดพิเศษ สำหรับการสกัดรสชาติของกาแฟที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดของกาแฟชนิดนั้น ๆ น้ำที่ใช้ในการต้มควรมีลักษณะเหล่านี้:

ลักษณะเฉพาะ	เป้าหมาย	ช่วงที่ยอมรับ
กลิ่น	สะอาด/ปราศจากกลิ่น	
คลอรีน	ปราศจาก	ปราศจาก
ตะกอนแคลเซียม	๕๐-๑๗๕ ppm $CaCO_๓$	๕๐-๑๗๕ ppm $CaCO_๓$
Alkalinity	๔๐ ppm	At or near ๔๐-๗๐ ppm $CaCO_๓$
ค่า pH	๗.๐	๖ - ๘

๑. กลิ่นนั้นขึ้นอยู่กับความสามารถของการดมกลิ่น

๒. สีขึ้นอยู่กับความความสามารถของการมองเห็นทางประสาทสัมผัส

๓. TDS วัดจากการแปลง ๔-๔-๒

เป้าหมายทางคุณภาพเป็นจุดที่ต้องการมากที่สุด ส่วนในช่วงที่ยอมรับได้แม้ว่าการตกลงไปในช่วงจะถือว่าตรงตามมาตรฐาน ความแปรปรวนเหล่านี้จะถูกนำมาใช้เพื่อพิจารณาสถานการณ์ในโลกแห่งความเป็นจริงและเป้าหมายจะให้การวัดที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละลักษณะ สำหรับรายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์และโปรโตคอลการทดสอบโปรดดูที่คู่มือคุณภาพน้ำ SCA

การชงกาแฟตามมาตรฐาน SCA

Golden Cup Standard

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

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

ภาพที่ ๓๑ การจำแนกลักษณะความบกพร่องของเมล็ดกาแฟทางกายภาพ

มกษ. ๕๗๐๑-๒๕๖๑ มาตรฐานสินค้าเกษตร กาแฟอะราบิกา

คุณภาพ

๑. ข้อกำหนดทั่วไป

๑.๑ ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odour bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือกลิ่นแปลกปลอม 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 เมล็ดกาแฟที่มีสีดำภายในและภายนอกเมล็ดมากกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด (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 เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวย่น ลีบ เบารวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย (ภาพที่ ก.๖)

(๕) เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hypothenemus hampei* กัด แทะ 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 เมล็ดขึ้นรา
(ข้อ 3.2.1(2))

ภาพที่ ก.5 ชิ้นเมล็ดแตก
(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 ๓๒ ตัวอย่างข้อบกพร่องเมล็ดกาแฟ

๒.๒ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

เมล็ดกาแฟอะราบิกา มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนด

ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟอะราบิกา

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (% โดยมวล)
เมล็ดดำ	๐.๕
เมล็ดขึ้นรา	๐.๕
ชิ้นเมล็ดแตก	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 หรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุ๋ย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน

๑.๒ มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟโรบัสตากระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟโดยทั่วไปมี ๒ แบบ คือ

(๑) กระบวนการแบบเปียก (wet process) โดยการนำผลกาแฟสุกปอกเปลือกด้วยเครื่องปอกเปลือก และกำจัดเมือกโดยวิธีการหมักหรือการใช้ด่าง จากนั้นทำให้กาแฟกะลาแห้งแล้วกะเทาะผนังผลชั้นในออกด้วยเครื่องสีกาแฟ และ

(๒) กระบวนการแบบแห้ง (dry process) โดยนำผลกาแฟสุกอบหรือตากให้แห้งแล้วกะเทาะเปลือกออกด้วยเครื่องสีกาแฟ

๑.๓ มีความชื้นไม่เกิน ๑๒.๕% โดยมวล

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

ภาพที่ ก.8-เมล็ดถูกด้วงเมล็ดกาแฟทำลาย
(ข้อ 3.1.4)

ภาพที่ ๓๓ ตัวอย่างเมล็ดกาแฟถูกด้วงกาแฟทำลาย

๒. ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

๒.๑ นิยามข้อบกพร่อง

ก) เมล็ดดำ (black bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีสีดำภายในและภายนอกเมล็ดมากกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด (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 เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวย่น ลีบ เบา (ภาพที่ ก.๖) รวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย

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

ฉ) ผลกาแฟแห้ง (dried cherry) หมายถึง ผลกาแฟที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้แห้งจนได้ผลกาแฟแห้งที่ยังไม่ได้สีเปลือกออก รวมทั้งเมล็ดกาแฟที่มีเปลือกติดบางส่วน (ภาพที่ ก.๙)

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

ข้อบกพร่องรวม หมายถึง ข้อบกพร่องรวมตั้งแต่ข้อ (ก) ถึง (ช) ข้างต้น

ภาพที่ ๓๔ ตัวอย่างข้อบกพร่องเมล็ดกาแฟ

๒.๒ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

เมล็ดกาแฟโรบัสตา มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนด

ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟโรบัสตา

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

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

ภาพข่าวประชาสัมพันธ์ การจัดประกวดสุดยอดกาแฟ ปี ๒๕๖๕

ก. อธิบดีกรมวิชาการเกษตร เยี่ยมชมการทำงานของคณะกรรมการประเมินรสชาติกาแฟ

ข. รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตร เป็นประธานในพิธีรับถ้วยรางวัลฯ เมื่อวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๕

ค. กิจกรรมการเสวนาและจัดนิทรรศการ ณ กรมวิชาการเกษตร ในวันประมูลกาแฟ วันที่ ๓๐ ส.ค. ๒๕๖๕