



รายงาน การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗

ถวายพระราชทานจาก
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
สยามบรมราชกุมารี



คำนำ

โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ (Thai Coffee Excellence 2024) เป็นโครงการที่จัดต่อเนื่องเป็นปีที่ ๔ ซึ่งกรมวิชาการเกษตรร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ สมาคม และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟจัดการประกวดกาแฟอาราบิก้าและโรบัสต้าที่ปลูกในประเทศไทย โดยได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระราชทานถ้วยรางวัลสำหรับผู้ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ ประกอบด้วย ๓ กิจกรรมหลัก ได้แก่ ๑) กิจกรรม Thai Coffee Contest เป็นกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทยอาราบิก้า และโรบัสต้าที่ปลูกในประเทศไทย แบ่งการประกวด ๔ ประเภท คือประเภทที่ ๑ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Dry Process หรือ Natural Process ประเภทที่ ๒ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Wet Process หรือ Washed Process ประเภทที่ ๓ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Honey Process หรือ Semi-Washed Process และประเภทที่ ๔ กาแฟโรบัสต้า (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) ๒) กิจกรรมประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) เป็นการประกวดสวนกาแฟต้นแบบที่ได้มาตรฐานการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) จากกรมวิชาการเกษตร และมีระบบการปลูกพืชร่วมหรือพืชผสมผสาน โดยมีมาตรการอนุรักษ์ดินและน้ำ การจัดการฟาร์มแบบครบวงจร เพื่อคุณภาพและความยั่งยืน ๓) กิจกรรมเทิดพระเกียรติฯ พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติฯ พระมหากรุณาธิคุณแด่เกษตรกรไทย การจัดการประกวดครั้งนี้กรมวิชาการเกษตรหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะสามารถช่วยกระตุ้นการบริโภคกาแฟไทย และส่งเสริมการปลูกกาแฟที่มีคุณภาพและมีความยั่งยืน ทั้งยังจะช่วยให้เกษตรกรมีแรงจูงใจในการพัฒนากระบวนการปลูก การแปรรูป ตลอดจนเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รับรู้ถึงอัตลักษณ์ของกาแฟไทยในแต่ละท้องถิ่น และร่วมสนับสนุนเกษตรกรไทยโดยการบริโภคกาแฟไทยเพิ่มขึ้น

คณะผู้จัด

คำกล่าวเปิดงาน
นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
เนื่องในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ ในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๗
ณ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร
กรมวิชาการเกษตร

เรียน ผู้บริหารกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย สมาคมที่ประกอบธุรกิจกาแฟ ผู้บริหารภาคเอกชน คณะกรรมการ และผู้สนับสนุนการประกวด ท่านผู้มีเกียรติ สื่อมวลชนทุกท่าน กระผม มีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้รับมอบหมายจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นประธาน ในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ และมอบถ้วยรางวัลพร้อมเงินรางวัลให้แก่ผู้ได้รับรางวัลในวันนี้

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทยเป็นโครงการที่ดีของกรมวิชาการเกษตร ต้องแสดงความยินดี กับเกษตรกรที่ได้รางวัลอีกครั้ง ผลกระทบที่เกิดขึ้นหลังการประกวด อีกประการหนึ่ง ที่เห็นเป็นเชิงประจักษ์ คือ เกษตรกรสามารถจำหน่ายกาแฟได้ในราคาที่สูงขึ้นเป็นที่น่าสนใจ เกษตรกรได้เรียนรู้และมีการพัฒนา การผลิตกาแฟพิเศษ หรือ specialty coffee มากขึ้น โดยเฉพาะกาแฟโรบัสตา ตลอดจนกาแฟไทยเป็นที่รู้จัก มากยิ่งขึ้นในกลุ่มผู้ที่นิยมบริโภคกาแฟพิเศษที่มีอัตลักษณ์ของเฉพาะถิ่น เกิดการเชื่อมโยงการตลาด และ ลดช่องว่างระหว่างเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟกับผู้บริโภค ทำให้เกษตรกรสามารถผลิตกาแฟที่ตรงกับความต้องการ ของผู้บริโภคได้ อีกทั้งสามารถกำหนดราคาขายได้ ด้วยการพัฒนาการผลิตและการแปรรูปให้ตรงกับตลาด การบริโภคกาแฟพิเศษ ซึ่งเป็นแรงกระตุ้นให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟใส่ใจและพัฒนากระบวนการผลิต การแปรรูป รวมถึงการรวมกลุ่มในการผลิตกาแฟ ทำให้กาแฟมีคุณภาพที่ดีขึ้น และพัฒนาไปสู่มาตรฐานสากลได้ สำหรับ ภาครัฐ และผู้ประกอบการก็ได้ทราบอัตลักษณ์ของกาแฟเฉพาะถิ่นของกาแฟไทย สามารถนำไป ประชาสัมพันธ์ต่อยอดทางธุรกิจได้

และปีนี้เป็นปีแรก ที่จัดการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟตามหลักการ เกษตรเชิงฟื้นฟู (Gap & Regenerative) เพื่อเป็นการสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรมีการจัดการสวนกาแฟที่ดี และผลิตกาแฟที่ได้ผลผลิตดีมีคุณภาพ กระผมหวังว่าสวนที่ได้รับรางวัล จะเป็นต้นแบบให้เกษตรกรรายอื่นๆ ต่อไป

กระผมเชื่อมั่นว่าการจัดงานปีนี้ จะก่อให้เกิดประโยชน์อย่างยิ่งแก่เกษตรกร ผู้ประกอบธุรกิจกาแฟ และผู้บริโภคอีกครั้ง ที่จะมีโอกาสได้รู้จักและสัมผัสกับกาแฟที่เป็นสุดยอดกาแฟไทย ที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ และมาตรฐานการผลิตที่มีคุณภาพ กระผมถือโอกาสนี้ ขอแสดงความยินดีกับผู้ได้รับรางวัลทุกท่าน และ ขออัญวพรให้ทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนงานในครั้งนี้ประสบความสำเร็จในทุกด้าน และหวังเป็นอย่างยิ่ง ว่าโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทยจะสามารถช่วยสร้างและเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ให้มีความเข้มแข็ง รวมทั้งช่วยประชาสัมพันธ์กาแฟไทยที่มีคุณภาพจากแหล่งต่างๆ ของประเทศไทย ให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศในระดับสากลยิ่งขึ้นต่อไป

ขอขอบคุณครับ

คำกล่าวรายงาน
นายธงชัย คำโคตร
ผู้อำนวยการ สถาบันวิจัยพืชสวน
เนื่องในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทาน
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ ในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๗
ณ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร
กรมวิชาการเกษตร

เรียน ผู้บริหารกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย สมาคมที่ประกอบธุรกิจกาแฟ
ผู้บริหารภาคเอกชน คณะกรรมการ และผู้สนับสนุนการประกวด ท่านผู้มีเกียรติ สื่อมวลชนทุกท่าน

กระผม นายธงชัย คำโคตร ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน กรรมการและเลขานุการ คณะกรรมการ
อำนวยการโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทยประจำปี ๒๕๖๗ ขอเรียนให้ท่านประธานและท่านผู้มีเกียรติ
ทุกท่าน ได้ทราบว่ากรมวิชาการเกษตรได้จัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ซึ่งถ้วยรางวัลถ้วยพระราชทาน
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ปีนี้จัดเป็นปีที่ ๔ นับเป็น
การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยอย่างต่อเนื่อง ซึ่งโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย
ปี ๒๕๖๗ จัดภายใต้แนวคิด การผลิตอย่างยั่งยืน (Sustainable Coffee Production) กาแฟดูแลป่า รักษาต้นน้ำ
และความหลากหลายทางชีวภาพ มีวัตถุประสงค์ ๔ ข้อ ได้แก่

- ๑) เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในระดับประเทศ และระดับสากล
- ๒) เพื่อเพิ่มการบริโภคและสร้างมูลค่ากาแฟที่ปลูกในประเทศไทย
- ๓) เพื่อสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานสากล และ
- ๔) เพื่อแสดงความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอย่างหาที่สุดมิได้และสานต่อแนวพระราชดำริพระบาท
สมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตรและสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์
พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟซึ่งเป็น
พืชเศรษฐกิจ ไปปลูกในป่า สร้างรายได้จากกาแฟและช่วยดูแลป่า

การประกวดสุดยอดกาแฟ ประจำปี ๒๕๖๗ แบ่งการประกวด ๒ ประเภท ได้แก่ ๑) การประกวดเมล็ดกาแฟ
(Thailand Best Coffee Beans) และ ๒) การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อ
ความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) การประกวดเมล็ดกาแฟจำแนกเป็น
๔ ประเภทย่อย ดังนี้

- 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
ประเภทที่ ๔ กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)

โดยการประกวดฯ ในปีนี้ได้เปิดตัวโครงการฯ อย่างเป็นทางการ (Kick off) เมื่อวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๗
กรมวิชาการเกษตร และมีเกษตรกรให้ความสนใจส่งผลงานเข้าประกวดสูงถึง ๒๔๕ ราย แบ่งเป็นการประกวด
เมล็ดกาแฟ ๑๙๖ ราย และการประกวดสวนเชิงยั่งยืน (GAP & Regenerative) อีก ๔๙ ราย และได้เสร็จสิ้น
กระบวนการตัดสิน ประกาศผลเมื่อ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๗ และกรมวิชาการเกษตรได้ส่งผลคะแนนและ

ใบประกาศนียบัตร ไปให้เกษตรกรผู้เข้าร่วมประกวดทุกราย สำหรับกาแฟที่ได้คะแนนสูงสุดลำดับ ๑ - ๑๐ ได้นำไปจัดประมูลแบบออนไลน์ ในวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๗ ณ โรงแรมโอเอซิส เขตพญาไท กรุงเทพฯ โดยรายได้จากการประมูลได้มอบให้เกษตรกร เป็นมูลค่ากว่า ๑ ล้านบาท

การดำเนินงานประชาสัมพันธ์ได้ประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่างๆ ผ่าน Facebook TCE 2024 Thailand Best Coffee Beans และนำกาแฟ ที่ได้คะแนนอันดับที่ ๑ - ๑๐ ของทั้ง ๔ ประเภท ประชาสัมพันธ์ในงาน Thailand Coffee Fest 2024 เมื่อวันที่ ๑๒ - ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี และได้รับเกียรติจาก Mr. Michael Sheridan Chief Executive Officer of CQI ร่วมกิจกรรม ชิมกาแฟในงาน นอกจากนี้ยังมีกิจกรรม Road Shows ในจังหวัดขอนแก่น จังหวัดภูเก็ต จังหวัดเชียงใหม่ และกิจกรรมสัมมนา ดังนี้

กิจกรรม Road Shows

๑) ครั้งที่ ๑ (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) จังหวัดขอนแก่น ณ Vector Coffee Roasters เมื่อวันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ๓๗ คน

๒) ครั้งที่ ๒ (ภาคใต้) จังหวัดภูเก็ต ณ Pikgo Café เมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ๓๐ คน

๓) ครั้งที่ ๓ (ภาคเหนือ) จังหวัดเชียงใหม่ ณ The Goodcery เมื่อวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๗ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ๔๖ คน

กิจกรรมสัมมนา ๒ ครั้ง

ครั้งที่ ๑ ณ ห้องประชุม ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร จังหวัดชุมพร เมื่อวันที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๖๗

ครั้งที่ ๒ ณ ห้องประชุม ๑ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๗ ซึ่งการจัดครั้งที่ ๒ ได้รับเกียรติจากคุณโรมัส หัวหน้าผู้ตัดสินการประกวด (head judge) ร่วมเป็นวิทยากร

สถาบันวิจัยพืชสวน ยังได้นำผลการประกวดกาแฟร่วมจัดนิทรรศการในงาน ASEAN Café Show (Thailand Coffee Tea & Drinks and Thailand Bakery & Ice cream) ระหว่างวันที่ ๒๔ -๒๗ ตุลาคม ๒๕๖๗ ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุม ไบเทค กรุงเทพฯ อีกด้วย

วันนี้ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๗ กรมวิชาการเกษตร ได้จัดพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และมอบรางวัลแก่เกษตรกรโดยมีเกษตรกรผู้เข้ารับรางวัล และผู้เข้าร่วมงาน รวม ๑๑๐ คน

กระผม ขอเรียนให้ทราบว่าจากการประกวดเมล็ดกาแฟ และการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตร ที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟูทำให้ทราบว่า เกษตรกรปลูกกาแฟ หลากหลายสายพันธุ์ และมีเกษตรกรที่ส่งประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิกาสายพันธุ์เกอิกา ซึ่งกาแฟสายพันธุ์นี้ยังไม่ได้ขึ้นทะเบียนพันธุ์ไว้ ดังนั้น ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน จึงได้ดำเนินการ

ขึ้นทะเบียนพันธุ์และเสร็จสิ้น เมื่อวันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๗ และพร้อมที่จะขยายพันธุ์และส่งเสริมให้เกษตรกร ปลูกได้

จึงเรียนมาด้วยความเคารพ

ขอบคุณครับ

สารบัญ

หัวเรื่อง	หน้า
๑. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวด	๖
๒.วัตถุประสงค์	๗
๓. กิจกรรม	๘
๔. ขั้นตอนการดำเนินงาน	๙
๕. ผลการดำเนินงานกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย	๑๓
๖. ผลการดำเนินงานกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย	๒๘
๗. ประโยชน์ที่ได้รับ	๔๕
ภาคผนวก	๔๖

๑. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวด

ประเทศไทยมีสภาพพื้นที่ที่เหมาะสมสามารถปลูกกาแฟได้ดีทั้งกาแฟอาราบิก้า และโรบัสต้า กาแฟจัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย และสร้างรายได้แก่เกษตรกรและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันกาแฟอาราบิก้ามีปริมาณผลผลิต ปี ๒๕๖๗ ประมาณ ๘,๖๖๓ ตัน และกาแฟโรบัสต้า ๖,๘๓๔ ตัน ซึ่งยังไม่เพียงพอต่อการบริโภคในประเทศ จึงมีการนำเข้ากาแฟเพื่อการแปรรูปและการบริโภคภายในประเทศ

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ (Thai Coffee Excellence 2024) เป็นกิจกรรมต่อเนื่องจากการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ ซึ่งประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก และสร้างมูลค่าการประมูลกาแฟโรบัสต้า และอาราบิก้าที่ชนะการประกวดยังส่งผลต่อเนื่องไปยังผู้บริโภคในการหันมาบริโภคกาแฟไทยที่มีคุณภาพและมีอัตลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่น

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ กรมวิชาการเกษตร ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ 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 ๕ ถ้วยรางวัล ได้แก่ (๑) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Wet Process (๒) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Dry Process (๓) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปประเภท Honey Process (๔) รางวัลชนะเลิศการประกวดเมล็ดกาแฟโรบัสต้า และ (๕) การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) ซึ่งเป็นพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ถือเป็นเกียรติประวัติของผู้ชนะเลิศการประกวดกาแฟในปีที่ พระองค์ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศทั้ง ๕ รางวัลต่อเนื่องเป็นปีที่ ๔ ของการจัดประกวด

นอกจากนี้ การประกวดในปีนี่ยังได้รับความร่วมมือจากภาคเอกชน ๓๖ รายในการสนับสนุนงบประมาณในการจัดการประกวด และได้รับการสนับสนุนถ้วยรางวัลรองชนะเลิศจากประธานองคมนตรี รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และอธิบดีกรมวิชาการเกษตร อีกด้วย

๒. วัตถุประสงค์

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

๓. กิจกรรม

โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประกอบด้วย ๓ กิจกรรมหลัก ได้แก่

๑) กิจกรรม Thai Coffee Contest ๒) กิจกรรมประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู GAP & Regenerative ๓) กิจกรรมเทิดพระเกียรติฯ พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติฯ พระมหากรุณาธิคุณแด่เกษตรกรไทย โดยมีรายละเอียด แต่ละกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ Thai Coffee Contest

เป็นกิจกรรมการประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟไทยอะราบิกาและโรบัสต้าที่ปลูกในประเทศไทย

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

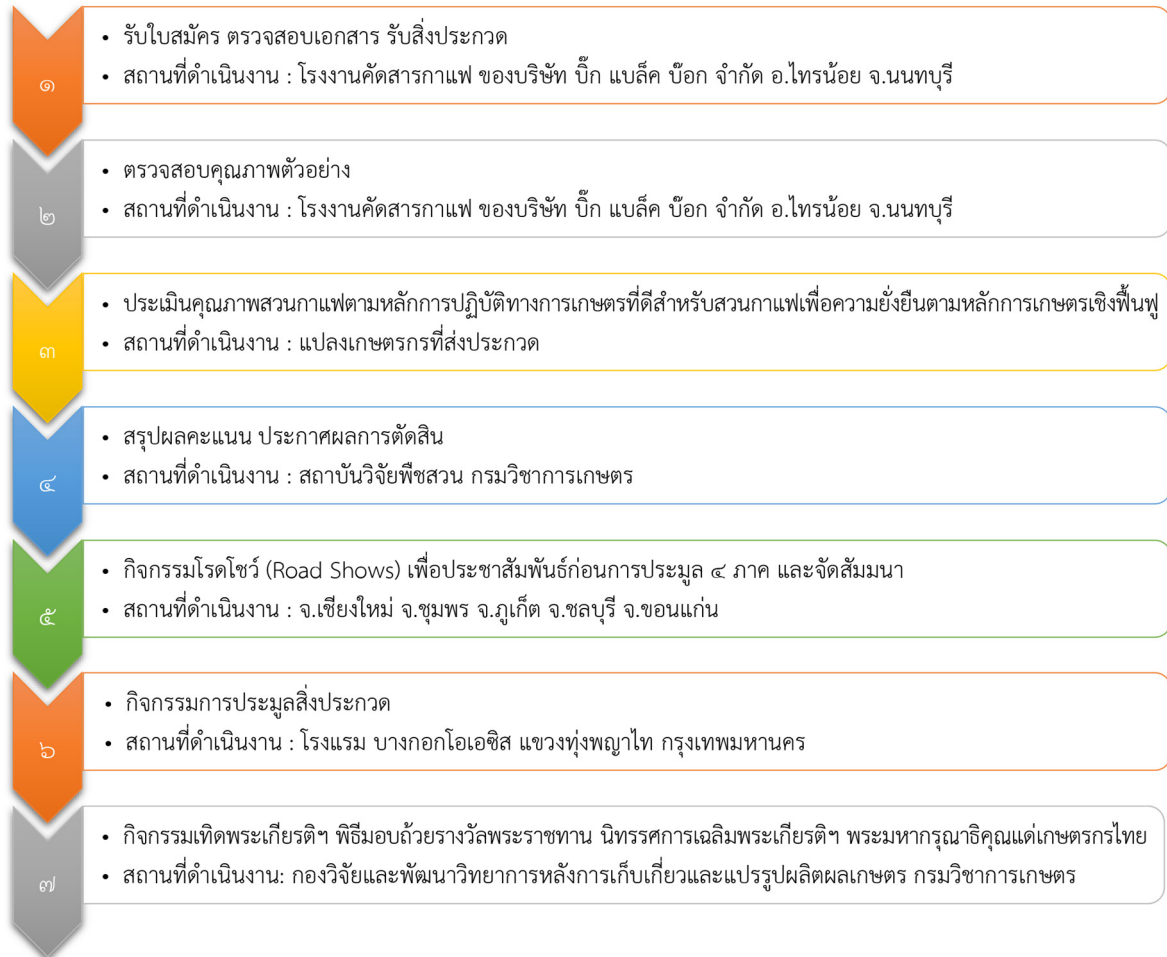
ประเภทที่ ๔ กาแฟโรบัสต้า (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)

กิจกรรมที่ ๒ การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) เป็นการประกวดสวนกาแฟต้นแบบที่ได้มาตรฐานการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) จากกรมวิชาการเกษตร และมีระบบการปลูกพืชร่วมหรือพืชผสมผสาน โดยมีมาตรการอนุรักษ์ดิน และน้ำ การจัดการฟาร์มแบบครบวงจร เพื่อคุณภาพและความยั่งยืน

กิจกรรมที่ ๓ กิจกรรมเทิดพระเกียรติฯ พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติฯ พระมหากรุณาธิคุณแด่เกษตรกรไทย กรมวิชาการเกษตรจัดพิธีมอบถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี แก่ผู้ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท จัดการประมวลกาแฟที่ชนะการประกวด และนิทรรศการเฉลิมพระเกียรติฯ พระมหากรุณาธิคุณแด่เกษตรกรไทย รวมไปถึงการออกบูธกาแฟของกรมวิชาการเกษตร เกษตรกร และผู้ร่วมสนับสนุนโครงการ

๔. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๑ ขั้นตอนการดำเนินงาน โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ แสดงรายละเอียด ดังภาพที่ ๑



ภาพที่ ๑ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๒ ขั้นตอนการปฏิบัติงานการตรวจสอบสิ่งประกวด

๔.๒.๑ การประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans 2024)

๑. การตรวจสอบใบสมัครและสิ่งประกวด คณะกรรมการตรวจสอบใบสมัครและสิ่งประกวด หากตรวจพบว่าข้อมูลในใบสมัครเป็นเท็จ หรือสิ่งประกวดมีลักษณะไม่ตรงกับใบสมัคร เช่น ประเภทการประกวด คณะกรรมการมีอำนาจในการสงวนสิทธิ์ในขั้นตอนต่อไป และแจ้งให้ผู้ส่งสิ่งประกวดมารับคืน ภายใน ๓๐ วัน

๒. การตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น (physical grading) คณะกรรมการตรวจสอบสิ่งประกวด อ้างอิงมาตรฐานสินค้าเกษตร เมล็ดกาแฟ อาราบิกา มกษ. ๕๗๐๑ – ๒๕๖๑ และเมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐ – ๒๕๖๑ โดยสิ่งประกวดมีความชื้นระหว่างร้อยละ ๘.๐ – ๑๒.๕

๓. การประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading) คณะกรรมการประเมินคุณภาพกาแฟสาร อ้างอิงตามแนวทาง SCA (SCA Protocol) เช่น ข้อบกพร่อง ขนาดและความสมบูรณ์ของเมล็ด เมล็ดถูกแมลงทำลาย

๔. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (cup tasting) คณะกรรมการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส อ้างอิงตามแนวทาง SCA (SCA Protocol) เช่น คุณภาพด้านกลิ่น (มีกลิ่นหอม ความหนักแน่นของกลิ่น) และคุณภาพด้านรสชาติ (รสชาติ กรดเปรี้ยว เนื้อสัมผัส ความรู้สึกหลังชิม ความชอบโดยรวม)

๔.๒.๒ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืน ตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)

๑. การตรวจสอบใบสมัคร คณะกรรมการตรวจสอบใบสมัคร หากตรวจพบข้อมูลในใบสมัครเป็นเท็จ คณะกรรมการมีอำนาจในการสงวนสิทธิ์ขั้นตอนต่อไป

๒. การประเมินสวนกาแฟ คณะกรรมการตรวจสอบสวนกาแฟอ้างอิงการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟ (มกษ.๕๙๐๓ - ๒๕๕๓) และตามแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู

๓. การประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading) คณะกรรมการตรวจสอบสิ่งประกวดอ้างอิงมาตรฐานสินค้าเกษตร เมล็ดกาแฟอาราบิกา มกษ. ๕๗๐๑ – ๒๕๖๑ และเมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐ – ๒๕๖๑

๔.๓ เกณฑ์การตัดสินการประกวด

๔.๓.๑ การประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans 2024)

๑. คะแนนการประเมินมาจาก ๒ ส่วน คือ การประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading) และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (cup tasting) จากตัวอย่างเมล็ดกาแฟสารที่เกษตรกรส่งเข้าประกวด

๒. สิ่งประกวดที่ได้คะแนนจากการประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading) รวมกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (cup tasting) สูงที่สุดเป็นผู้ชนะการประกวดในแต่ละประเภท

๔.๓.๒ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)

๑. คะแนนการประเมินมาจากสองส่วน คือ การประเมินสวนกาแฟอ้างอิงตามแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู รวมกับผลการประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading)

๒. สวนกาแฟที่ได้คะแนนจากการประเมินสวนกาแฟอ้างอิงตามแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู และการประเมินคุณภาพการประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading) สูงที่สุดเป็นผู้ชนะการประกวด

๓. คณะกรรมการตัดสินการประกวด ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาที่จะไม่ให้รางวัลใดรางวัลหนึ่ง กรณีที่สิ่งประกวดไม่ผ่านเกณฑ์การตัดสินของคณะกรรมการฯ หรือคณะกรรมการได้รับการร้องเรียน หรือข้อมูลว่าผู้ส่งสิ่งประกวด หรือสิ่งประกวดไม่เป็นไปตามประกาศนี้ และตรวจสอบแล้วพบว่าเป็นจริง โดยคำตัดสิน

ของคณะกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด ทั้งนี้ คณะกรรมการฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนสิ่งประกวดทุกกรณี และสงวนสิทธิ์ในการประกวดครั้งต่อไป

๔.๔ รางวัลที่ได้รับจากการประกวด

กรมวิชาการเกษตรได้ขอพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีและผู้ชนะเลิศการประกวด และผู้ส่งกาแฟประกวดที่ผ่านการคัดเลือกจะได้รับประกาศนียบัตรและคำอธิบายผลการประเมินคุณภาพกาแฟ (ดังตัวอย่างภาคผนวก)

๔.๔.๑ ถ้วยรางวัล

- ๑) รางวัลชนะเลิศ จะได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- ๒) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ จะได้รับถ้วยรางวัลจากพลเอก สุรยุทธ์ จุลานนท์ ประธานองคมนตรี
- ๓) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ จะได้รับถ้วยรางวัลจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ๔) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๓ จะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ๕) รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๔ จะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

๔.๔.๒ ประกาศนียบัตร

ประกาศนียบัตรมี ๔ ประเภทแบ่งเป็นประกาศนียบัตรตามมาตรฐานการตัดสินของสมาพันธ์กาแฟโลก (Specialty Coffee Association: SCA) ๓ ระดับ ได้แก่ ๑) ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ๒) เหรียญเงิน และ ๓) เหรียญทองแดง ส่วนสิ่งประกวดที่ได้คะแนนต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรตามเกณฑ์สมาพันธ์กาแฟโลก จะได้รับประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร ดังนี้

- ๑) ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับโดดเด่น (Outstanding) ระดับคะแนน ๘๐-๑๐๐ 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

๔.๔.๓.๑ การประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans 2024)

- ๑) รางวัลชนะเลิศ จะได้รับ เงินรางวัล ๑๐๐,๐๐๐ บาท
- ๒) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๑ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท
- ๓) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๒ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท
- ๔) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๓ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท
- ๕) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๔ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท

**๔.๔.๓.๒ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตาม
หลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)**

- ๑) รางวัลชนะเลิศ จะได้รับ เงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท
- ๒) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๑ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๔๐,๐๐๐ บาท
- ๓) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๒ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท
- ๔) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๓ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท
- ๕) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๔ จะได้รับเงินรางวัลจำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท

๕. ผลการดำเนินงานกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

๕.๑ จำนวนตัวอย่างส่งเข้าประกวด

คณะกรรมการจัดการประกวดฯ เปิดให้เกษตรกรและสถาบันเกษตรกร ส่งใบสมัครและสิ่งประกวด หลังปิดรับใบสมัคร พบว่า มีเกษตรกรส่งตัวอย่างการประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans 2024) รวมทั้งสิ้นจำนวน ๑๙๖ ตัวอย่าง แบ่งเป็น กาแฟอะราบิการะบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (dry/natural process) ๖๗ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูปวิธีเปียก (wet/fully wash process) ๕๖ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูปวิธีกึ่งแห้ง (semi-dry/honey process) ๔๙ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) ๒๔ ตัวอย่าง สิ่งประกวดทั้งหมดจัดส่งไปยังโรงงานคัดสรรกาแฟของบริษัท บิ๊ก แบล็ค บ็อก จำกัด อ.ไทรน้อย จ.นนทบุรี เพื่อดำเนินการในขั้นต่อไป และเกษตรกรเข้าร่วมการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟ เพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) รวมทั้งสิ้น ๔๙ ตัวอย่าง สิ่งประกวดจัดส่งไปยังศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ และศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร เพื่อดำเนินการในขั้นต่อไป

๕.๒ สถานที่ในการดำเนินงาน : โรงงานคัดสรรกาแฟ ของบริษัท บิ๊ก แบล็ค บ็อก จำกัด อ.ไทรน้อย จ.นนทบุรี



ภาพที่ ๒ สิ่งประกวดในภาชนะบรรจุ

ตารางที่ ๑ จำนวนตัวอย่างการประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans 2024) และการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)

ประเภท	จำนวน
การประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans 2024)	
กาแฟอะราบิกา	
Dry Process	๖๗
Wet Process	๕๖
Honey Process	๔๙
กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)	๒๔
รวม (ตัวอย่าง)	๑๙๖
การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)	
สวนกาแฟอะราบิกา	๒๗
สวนกาแฟโรบัสตา	๒๒
รวม (สวน)	๔๙

๕.๓ ผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่าง การประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans 2024)

๕.๓.๑ การประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading)

การประเมินขั้นต้นได้อ้างอิงจาก มาตรฐานสินค้าเกษตร กาแฟอะราบิกา มกษ. ๕๗๐๑-๒๕๖๑ และมาตรฐานสินค้าเกษตร เมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐-๒๕๖๑ จากนั้นได้ทำการประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading) โดยใช้แผ่นการจำแนกลักษณะความบกพร่องของเมล็ดกาแฟทางกายภาพ (ภาคผนวก ภาพที่ ๑) ในการประกวดเมล็ดกาแฟดำเนินการโดยผู้ตรวจประเมินทั้งสิ้น ๑๖ ราย ซึ่งผ่านการอบรม Q Arabica Grader และ Q Robusta Grader โดยใช้มาตรฐาน SCA ผลการประเมินคุณภาพตัวอย่างรายละเอียดแสดงดังตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ ผลการประเมินคุณภาพกาแฟสารการประกวดเมล็ดกาแฟ

ขั้นตอนการประเมิน	จำนวน (ตัวอย่าง)	ไม่ผ่านการประเมิน (ตัวอย่าง)	ผ่านการประเมิน (ตัวอย่าง)
๑. การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading)			
กาแฟอะราบิกา			
Dry Process	๖๗	๔๐	๒๗
Wet Process	๕๖	๑๘	๓๘
Honey Process	๔๙	๒๕	๒๔
กาแฟโรบัสตา			
	๒๔	๑๒	๑๒
รวม	๑๙๖	๙๕	๑๐๑



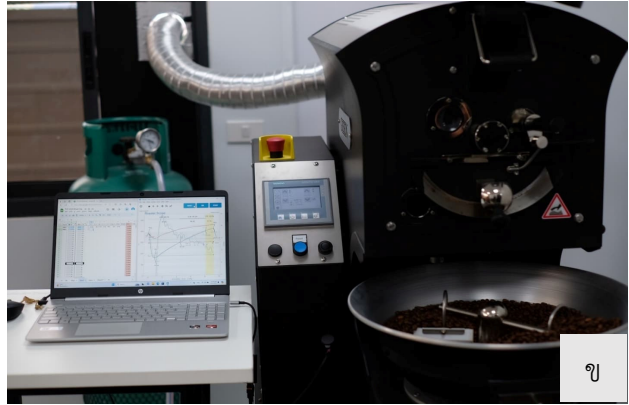
ภาพที่ ๓ คณะกรรมการประเมินคุณภาพกาแฟสารการประกวดเมล็ดกาแฟ

๕.๓.๒ การคั่วกาแฟ

สิ่งประกวดที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น และประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading) จะถูกนำไปคั่ว เพื่อทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในขั้นตอนต่อไป



ก



ข

ภาพที่ ๔ การวัดความหนาแน่นเมล็ดกาแฟก่อนคั่ว (ก) การเตรียมเครื่องคั่ว (ข)



ภาพที่ ๕ การคั่วกาแฟเพื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ควบคุมโดยผู้เชี่ยวชาญ



ภาพที่ ๖ การประเมินคุณภาพกาแฟคั่ว ก่อนส่งไปชิมรสชาติ (Cup Tasting)



ภาพที่ ๗ การทดสอบรสชาติเบื้องต้นหลังการคั่ว

๕.๓.๓ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting)

การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส หรือ Cup Tasting แบ่งการประเมินเป็น ๒ ครั้ง ได้แก่ ครั้งที่ ๑ รอบคัดเลือก และครั้งที่ ๒ รอบตัดสิน โดยผู้ประเมินที่ผ่านการอบรม Q Arabica Grader และ Q Robusta Grader จำนวน ๑๖ ราย โดยมีหัวข้อการประเมินดังตารางที่ ๓ และรายละเอียดผลการประเมินดังตารางที่ ๔

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสรอบคัดเลือก จำนวน ๑๐๑ ตัวอย่าง กาแฟในแต่ละกระบวนการแปรรูป มีระดับคะแนน ดังนี้

- กาแฟอะราบิกากระบวนการแปรรูปแบบเปียก จำนวน ๓๘ ตัวอย่าง มีคะแนนระหว่าง ๗๙.๐๐ - ๘๖.๘๑ คะแนน

- กาแฟอะราบิกากระบวนการแปรรูปแบบกึ่งเปียก จำนวน ๒๔ ตัวอย่าง มีคะแนนระหว่าง ๘๐.๐๐ - ๘๘.๙๕ คะแนน

- กาแฟอะราบิกากระบวนการแปรรูปแบบแห้ง จำนวน ๒๗ ตัวอย่าง มีคะแนนระหว่าง ๖๓.๕๘ - ๘๖.๙๑ คะแนน

- กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) จำนวน ๑๒ ตัวอย่าง มีคะแนนระหว่าง ๕๓.๓๕ - ๘๕.๖๗ คะแนน

จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในรอบคัดเลือก มีตัวอย่างกาแฟเข้าสู่การประเมินในรอบชิงชนะเลิศ รวม ๖๘ ตัวอย่าง มีผลการประเมินกาแฟในแต่ละประเภท ดังนี้

- กาแฟอะราบิกากระบวนการแปรรูปแบบเปียก จำนวน ๑๙ ตัวอย่าง มีคะแนนระหว่าง ๘๒.๑๒ - ๘๖.๘๑ คะแนน

- กาแฟอะราบิกากระบวนการแปรรูปแบบกึ่งเปียก จำนวน ๑๙ ตัวอย่าง มีคะแนนระหว่าง ๘๑.๙ - ๘๘.๙๕ คะแนน
- กาแฟอะราบิกากระบวนการแปรรูปแบบแห้ง จำนวน ๒๐ ตัวอย่าง มีคะแนนระหว่าง ๘๑.๐๔ - ๘๖.๙๑ คะแนน
- กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง มีคะแนนระหว่าง ๘๐.๔๒ - ๘๕.๖๗ คะแนน

ตารางที่ 3 หัวข้อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

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

ตารางที่ ๔ ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

คะแนนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) รอบคัดเลือก															
กาแฟธรรมาภิบาล	จำนวน	๘๘-๘๘.๙๙	๘๙-๘๙.๙๙	๙๐-๙๐.๙๙	๙๑-๙๑.๙๙	๙๒-๙๒.๙๙	๙๓-๙๓.๙๙	๙๔-๙๔.๙๙	๙๕-๙๕.๙๙	๙๖-๙๖.๙๙	๙๗-๙๗.๙๙	๙๘-๙๘.๙๙	๙๙-๙๙.๙๙	๑๐๐-๑๐๐.๙๙	๑๐๑-๑๐๑.๙๙
Dry Process	๒๗	-	-	๓	-	๑	๖	๗	๓	๔	-	๑	-	๑	-
Wet Process	๓๘	-	-	๔	-	๒	๖	๙	๑๒	๒	-	๓	-	-	-
Honey Process	๒๔	๑	-	๒	๒	๑	๓	๑๐	๓	๒	-	-	-	-	-
กาแฟโรบัสต้า	๑๒	-	-	-	๑	๒	๑	๒	๓	๑	-	๑	-	-	๑
รวม	๑๐๑	๑	-	๙	๓	๖	๑๖	๒๘	๒๑	๙	๑	๑	๑	๑	๑
คะแนนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting) รอบชิงชนะเลิศ															
กาแฟธรรมาภิบาล	จำนวน	๘๘-๘๘.๙๙	๘๙-๘๙.๙๙	๙๐-๙๐.๙๙	๙๑-๙๑.๙๙	๙๒-๙๒.๙๙	๙๓-๙๓.๙๙	๙๔-๙๔.๙๙	๙๕-๙๕.๙๙	๙๖-๙๖.๙๙	๙๗-๙๗.๙๙	๙๘-๙๘.๙๙	๙๙-๙๙.๙๙	๑๐๐-๑๐๐.๙๙	๑๐๑-๑๐๑.๙๙
Dry Process	๒๐	๑	๒	๒	๓	๖	๖	๖	๓	-	-	-	-	-	-
Wet Process	๑๙	๑	๑	-	๑	๘	๗	๑	๑	-	-	-	-	-	-
Honey Process	๑๙	๑	๒	๑	๔	๒	๗	๒	-	-	-	-	-	-	-
กาแฟโรบัสต้า	๑๐	-	-	๑	๑	๒	๒	๑	๓	-	-	-	-	-	-
รวม	๖๘	๓	๕	๔	๙	๑๘	๒๒	๔	๓	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ:



ภาพที่ ๘ การเตรียมการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกาแฟ



ภาพที่ ๙ การประเมินคุณภาพโดยการดมกลิ่นกาแฟคั่วบดก่อนเติมน้ำและหลังเติมน้ำ



ภาพที่ ๑๐ การประเมินคุณภาพโดยการชิมรสชาติกาแฟ

๕.๔ การประเมินการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)

การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) แบ่งการประเมินออกเป็น ๒ ส่วนได้แก่ ๑) การประเมินสวนกาแฟอ้างอิงแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู และ ๒) การประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟอ้างอิงมาตรฐานสินค้าเกษตร เมล็ดกาแฟอะราบิกา (มกษ.๕๗๐๑ - ๒๕๖๑) เมล็ดกาแฟโรบัสตา (มกษ.๕๗๐๐ - ๒๕๖๑) โดยมีผลการประเมินในแต่ละส่วน ดังนี้

๕.๔.๑ ผลการประเมินสวนกาแฟอ้างอิงแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู และคุณภาพเมล็ดกาแฟ

ผลการประเมินการประกวดมาจาก ๒ ส่วน ได้แก่ ได้แก่ ๑) การประเมินสวนกาแฟอ้างอิงแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู คิดเป็น ๗๐ คะแนน และ ๒) การประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟอ้างอิงมาตรฐานสินค้าเกษตร (green grading) คิดเป็น ๓๐ คะแนน ในแต่ละส่วน มีผลการประเมิน ดังนี้

การประเมินสวนกาแฟอ้างอิงแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู คิดเป็น ๗๐ คะแนน รายละเอียดผลการประเมินดังตารางที่ ๕ แต่ละสวนมีผลการประเมิน ดังนี้

สวนกาแฟอะราบิกา มีเกษตรกรส่งสวนเข้าร่วมการประกวดทั้งสิ้น ๒๗ สวน ผลการประเมินสวนพบว่าสวนที่ได้คะแนนสูงสุด ๗๐ คะแนน จำนวน ๑ สวน ได้แก่สวนของ นายถาวร จิรนนทนากุล เกษตรกร อ.ทุ่งช้าง จ.น่าน สวนที่ได้คะแนน ๕๐ - ๖๐ จำนวน ๕ สวน คะแนน ๔๐ - ๕๐ จำนวน ๘ สวน คะแนน ๓๐ - ๔๐ จำนวน ๕ สวน คะแนน ๒๐ - ๓๐ จำนวน ๕ สวน และคะแนน ๑๐ - ๒๐ จำนวน ๓ สวน

สวนกาแฟโรบัสตา มีเกษตรกรส่งสวนเข้าร่วมการประกวดทั้งสิ้น ๒๒ สวน ผลการประเมินสวนพบว่าสวนที่ได้คะแนนสูงสุด ๖๔.๘๑ คะแนน จำนวน ๑ สวน ได้แก่ สวนของนางพลับพลึง เทพดนตรี เกษตรกร อ.เมืองชุมพร จ.ชุมพร สวนที่ได้คะแนน ๕๐ - ๖๐ จำนวน ๒ สวน คะแนน ๔๐ - ๕๐ จำนวน ๗ สวน คะแนน ๓๐ - ๔๐ จำนวน ๑๐ สวน คะแนน ๒๐ - ๓๐ จำนวน ๑ สวน และคะแนน ๑๐ - ๒๐ จำนวน ๑ สวน

ตารางที่ ๕ คะแนนการประเมินสวนกาแฟ

ประเภทสวนกาแฟ	จำนวนสวน	๖๐-๗๐	๕๐-๖๐	๔๐-๕๐	๓๐-๔๐	๒๐-๓๐	๑๐-๒๐
สวนกาแฟอะราบิกา	๒๗	๑	๕	๘	๕	๕	๓
สวนกาแฟโรบัสตา	๒๒	๑	๒	๗	๑๐	๑	๑
รวม	๔๙	๒	๗	๑๕	๑๕	๖	๔

การประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟอ้างอิงมาตรฐานสินค้าเกษตร คิดเป็น ๓๐ คะแนน รายละเอียดผลการประเมินดังตารางที่ ๖ แต่ละตัวอย่างมีผลการประเมิน ดังนี้

ผลการประเมินเมล็ดกาแฟอะราบิกา จำนวน ๒๗ ตัวอย่าง พบว่ามีตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่ได้คะแนนสูงสุด ๓๐ คะแนน จำนวน ๒๒ ตัวอย่าง ตัวอย่างที่ได้ ๒๗ คะแนน จำนวน ๑ ตัวอย่าง และพบตัวอย่างที่ไม่ผ่านการประเมิน จำนวน ๔ ตัวอย่าง

ผลการประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟโรบัสตา จำนวน ๒๒ ตัวอย่าง พบว่ามีตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่ได้คะแนนสูงสุด ๓๐ คะแนน จำนวน ๑๙ ตัวอย่าง ตัวอย่างที่ได้คะแนน ๒๗ คะแนน จำนวน ๒ ตัวอย่าง และพบตัวอย่างที่ไม่ผ่านการประเมิน จำนวน ๑ ตัวอย่าง

ตารางที่ ๖ คะแนนการประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟ

การประเมินคุณภาพเมล็ด	จำนวนตัวอย่าง	๒๐-๓๐	๐-๑๐
เมล็ดกาแฟอะราบิกา	๒๗	๒๓	๔
เมล็ดกาแฟโรบัสตา	๒๒	๒๑	๑

๕.๕ ผลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

จากผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading) การประเมินกายภาพสารกาแฟ (Green Grading) และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ผลการประเมินสิ่งประกวดที่ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑ - ๕ แต่ละประเภท แสดงรายละเอียดดังตารางที่ ๖

๕.๕.๑ ผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑ - ๕ แต่ละประเภท

ผู้ชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทของการประกวดเมล็ดกาแฟจะได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และเงินรางวัล ๑๐๐,๐๐๐ บาท และผู้ชนะเลิศการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) ๕๐,๐๐๐ บาท โดยผู้ที่ได้รับถ้วยพระราชทานในปี ๒๕๖๗ ได้แก่

- นายพิเชฐ กล้าพิทักษ์ (Arabica Dry Process)
- นายวิชัย กำเนิดมงคล (Arabica Wet Process)
- นายฉิ่ง แซ่ท้าว (Arabica Honey Process)
- นายธีรณรงค์ ผ่องหทัยกุล (Robusta)
- นายถาวร จิรนนท์กุล (GAP & Regenerative)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากประธานองคมนตรี และเงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท และรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) ๔๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

- นายเรวัตร์ ยอดอ่อน (Arabica Dry Process)
- นายฉิ่ง แซ่ท้าว (Arabica Wet Process)
- นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล (Arabica Honey Process)
- นางสาวจรี มานพ (Robusta)
- นางพลับปลิง เทพดนตรี (GAP & Regenerative)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๓๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

- นายยอดยิ่ง พิษยาณิชย์ (Arabica Dry Process)
- นายอภิสิทธิ์ บีเช (Arabica Wet Process)
- นายวิชา แสนรุ่งอรุณ (Arabica Honey Process)
- นายปรวิศ คำหอม (Robusta)
- นายวัชรพงศ์ คำสุข (GAP & Regenerative)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๓ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๒๐,๐๐๐ บาทได้แก่

นายตัว จางอรุณ	(Arabica Dry Process)
นายสินธพ จือปา	(Arabica Wet Process)
นายชาติชาย คะบู่	(Arabica Honey Process)
นายธนภฤต รุ่งโกลนินท์	(Robusta)

วิสาหกิจชุมชนกาแฟอาข่าปางขอน (นายธีระศักดิ์ วุ้ยยะอาทุ) (GAP & Regenerative)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๔ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร และเงินรางวัล ๑๐,๐๐๐ บาทได้แก่

นายพงษ์ศักดิ์ โชติอัสววงศ์	(Arabica Dry Process)
นายสุเทพ พิทักษ์อนันตกุล	(Arabica Wet Process)
นางสาววิมลรัตน์ ไชยเดชศรีสกุล	(Arabica Honey Process)
นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา	(Robusta)
นางไมตรี นาคอก	(GAP & Regenerative)

โดยผู้ได้รับรางวัลในแต่ละประเภทจะได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ

ตารางที่ ๗ รายชื่อผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑ - ๕ ในแต่ละประเภทของการประกวดเมล็ดกาแฟ และการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)

ประเภทตัวอย่าง	ชื่อ-นามสกุล	แหล่งปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
อะราบิกา				
Dry Process				
อันดับ ๑	นายพิเชฐ กล้าพิทักษ์	น่าน	๘๘.๖๐	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นายเรวัตร ยอดอ่อน	น่าน	๘๗.๓๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	นายยอดยิ่ง พิษยวณิชย์	น่าน	๘๗.๑๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๔	นายตัว จางอรุณ	ลำปาง	๘๖.๙๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๕	นายพงษ์ศักดิ์ โชติอัสววงศ์	น่าน	๘๖.๖๕	เหรียญเงิน
Wet Process				
อันดับ ๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๘.๓๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นายฉิ่ง แซ่ท้าว	น่าน	๘๗.๐๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	นายอภิสิทธิ์ บิเช	เชียงราย	๘๕.๕๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๔	นายสินธพ จือปา	เชียงราย	๘๔.๙	เหรียญทองแดง
อันดับ ๕	นายสุเทพ พิทักษ์อนันตกุล	น่าน	๘๔.๘๕	เหรียญทองแดง

ประเภทตัวอย่าง	ชื่อ-นามสกุล	แหล่งปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
Honey Process				
อันดับ ๑	นายฉิ่ง แซ่ท้าว	น่าน	๘๘.๗๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล	น่าน	๘๗.๙	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	นายวิชา แสนรุ่งอรุณ	น่าน	๘๖.๗	เหรียญเงิน
อันดับ ๔	นายชาติชาย คะบุ๋	เชียงใหม่	๘๕.๕	เหรียญเงิน
อันดับ ๕	นางสาววิมลรัตน์ ไชยเดชศรีสกุล	เชียงราย	๘๕.๒	เหรียญเงิน
โรบัสตา				
อันดับ ๑	นายภีร์นริศ ผ่องหทัยกุล	น่าน	๘๖.๖๓	เหรียญเงิน
อันดับ ๒	นางสาวจรี มานพ	กระบี่	๘๕.๓๘	เหรียญเงิน
อันดับ ๓	นายปวรวิธ คำหอม	น่าน	๘๔.๐๖	เหรียญทองแดง
อันดับ ๔	นายธนกฤต รุ่งไถคินันท์	น่าน	๘๔.๐๐	เหรียญทองแดง
อันดับ ๕	นายธนสิทธิ์ สอนสุภา	ชุมพร	๘๓.๒๕	เหรียญทองแดง
GAP&Regenerative				
อันดับ ๑	นายถาวร จิรนนทนกุล	น่าน	๑๐๐	-
อันดับ ๒	นางพลับพลึง เทพดนตรี	ชุมพร	๙๔.๘๑	-
อันดับ ๓	นายวัชรพงศ์ คำสุข	เพชรบูรณ์	๘๙.๖๓	-
อันดับ ๔	วิสาหกิจชุมชนกาแฟป่าปางขอน	เชียงราย	๘๙.๖๓	-
อันดับ ๕	นางไมตรี นาคอก	ขอนแก่น	๘๔.๔๔	-

๕.๕.๑.๑ อันดับ ๑ กาแฟอาราบิกา Dry process นายพิเชษฐ กล้าพิทักษ์

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๐๓ เมตรจากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๒.๔๒๘๐๗๕ ลองจิจูด ๑๕๑.๐๑๙๔๙๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๙ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ เกอเซีย ปลูกตามแนวไต้ต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๗ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๒ อันดับ ๒ กาแฟอาราบิกา Dry process นายเรวัตร ยอดอ่อน

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๕๐๐ เมตรจากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๔๑๔๔๐๓ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๗๓๒๗๑ ขนาดพื้นที่ปลูก ๗ ไร่ ปลูกตามแนวไต้ต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๙ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๓ อันดับ ๓ กาแฟอาราบิกา Dry process นายยอดยิ่ง พิชยวานิชย์

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๒๐๐ เมตรจากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๔๕๗๕๔๔ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๙๒๗๙๗ ขนาดพื้นที่ปลูก ๔ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ เกอเซีย ปลูกร่วมกับไม้ผล อายุต้นกาแฟ ๔ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๔ อันดับ ๔ กาแฟอาราบิก้า Dry process นายตัว จางอรุณ

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๑๐๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๘.๙๑๒๔๔๐ ลองจิจูด ๙๙.๔๑๓๖๗๗ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๖ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ เกอเซีย ปลูกในพื้นที่เปิดโล่ง อายุต้นกาแฟ ๒๖ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๘๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๕ อันดับ ๕ กาแฟอาราบิก้า Dry process นายพงษ์ศักดิ์ โชติอัสววงศ์

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๐๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๔๗.๐๕๒๗๐๑ ลองจิจูด ๑๐๑.๘๕๑๕๓๔ ขนาดพื้นที่ปลูก ๓ ไร่ ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๖ อันดับ ๑ กาแฟอาราบิก้า Wet process นายวิชัย กำเนิดมงคล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๔๕ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๒๕๖๑๕๓๘๑ ลองจิจูด ๑๐๐.๐๓๐๓๔๑๘๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอเซีย ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๗ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๙๔ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๗ อันดับ ๒ กาแฟอาราบิก้า Wet process นายฉิ่ง แซ่ท้าว

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๓๕๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๐.๙๘๓๕๗๑ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๖๐๑๔๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๗ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอเซีย ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๘๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๘ อันดับ ๓ กาแฟอาราบิก้า Wet process นายอภิสิทธิ์ บิเช

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๓๕๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๔๓๑๕๙๗ ลองจิจูด ๙๙.๕๘๘๙๗๔๓๔ ขนาดพื้นที่ปลูก ๒๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์ทิบปิก้า ปลูกเป็นพืชแซมกับต้นเชอร์รี่ และต้นลูกไหนด อายุต้นกาแฟ ๓๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๙ อันดับ ๔ กาแฟอาราบิก้า Wet process นายสินธพ จือปา

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๕๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๔๗๐๙๓๕ ลองจิจูด ๙๙.๓๓๐๐๕๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๒๐ ไร่ ปลูกเป็นพืชแซมกับบ๊วย เชอร์รี่ ชา อะโวคาโด อายุต้นกาแฟ ๒๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๒๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๑๐ อันดับ ๕ กาแฟอาราบิก้า Wet process นายสุเทพ พิทักษ์อนันตกุล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๐๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๔๘๓๑๔๓ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๗๕๕๒๖ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เชรินา ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๗ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๑๑ อันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา Honey process นายฉิ่ง แซ่ท้าว

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๓๕๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๐.๙๘๓๕๗๑ ลองจิจูด ๑๐๐.๙๗๙๕๐๖ ขนาดพื้นที่ปลูก ๒ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอเซีย ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๑๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๘๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๑๒ อันดับ ที่ ๒ กาแฟอะราบิกา Honey process นางสาวณภาพร กำเนิดมงคล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๔๕ เมตร จากระดับทะเลปานกลาง พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๒๕๖๑๕๓๘๑ ลองจิจูด ๑๐๐.๐๓๐๓๔๑๘๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๖ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอเซีย ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้นกาแฟ ๓ - ๗ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๓๓ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี และเป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๑๓ อันดับ ที่ ๓ กาแฟอะราบิกา Honey process นายวิชา แสนรุ่งอรุณ

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๕๕๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๔๓๑๒๓๑๕๖ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๖๐๕๗๔๓๔ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๒ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอเซีย ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้น ๘ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๕๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๑๔ อันดับ ที่ ๔ กาแฟอะราบิกา Honey process นายชาติชาย กระบู่

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๕๐๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๖๖๒๐๗๖ ลองจิจูด ๙๘.๓๙๕๒๐๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๖.๑๓ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์เกอเซีย ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้น ๑๒ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๒๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๑๕ อันดับ ที่ ๕ กาแฟอะราบิกา Honey process นางสาววิมลรัตน์ ไชยเดชศรีสกุล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๔๐๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๘๔๘๐๒๗ ลองจิจูด ๙๙.๕๗๕๗๕๑ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๗ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์คาติมอร์ ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้น ๑๕ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๗๐๐ - ๘๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๑๖ อันดับ ๑ กาแฟโรบัสตา นายธีรณริศ ผ่องหทัยกุล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๔๕๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๒๕๗๗๒๔ ลองจิจูด ๑๐๐.๗๐๗๗๘๐ ขนาดพื้นที่ปลูก ๕ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ โรบัสตา ปลูกในพื้นที่เปิดโล่ง อายุต้น ๖ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๓๒๕ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๑๗ อันดับ ๒ กาแฟโรบัสตา นางสาวจรี มานพ

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑๖๕ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๘.๖๓๐๒๓๔ ลองจิจูด ๙๘.๘๔๐๘๐๖ ขนาดพื้นที่ปลูก ๓.๓๔ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ โรบัสตา ปลูกเป็นพืชแซมร่วมกับทุเรียน อายุต้น ๗ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๖๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี เป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และแปลงกาแฟ GI

๕.๕.๑.๑๘ อันดับ ๓ กาแฟโรบัสตา นายปวรวิช คำหอม

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๔๕๗ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๘.๖๖๐๕๓๘ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๙๙๔๖๑ ขนาดพื้นที่ปลูก ๐.๕ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ โรบัสตา ปลูกในพื้นที่เปิดโล่ง อายุต้น ๖ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๓๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๑๙ อันดับ ๔ กาแฟโรบัสตา นายธนภุต รุ่งโกคินันท์

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๕๐๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๒๒๗๒๒๖ ลองจิจูด ๙๔.๘๘๓๕๓๒ ขนาดพื้นที่ปลูก ๓ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ โรบัสตา ปลูกเป็นพืชแซมร่วมกับทุเรียน และลิ้นจี่ อายุต้น ๔ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๖๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี

๕.๕.๑.๒๐ อันดับ ๕ กาแฟโรบัสตา นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๔ เมตร จากระดับ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ โรบัสตา ปลูกแบบสวนผสมผสาน อายุต้นกาแฟ ๓๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี เป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และรับรองแหล่งผลิตพืชอินทรีย์

๕.๕.๑.๒๑ อันดับ ๑ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู GAP&Regenerative นายถาวร จิรนนทนกุล

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๙๖ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๔๓๕๔๔๕ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๖๒๑๓๑ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๕ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ สายพันธุ์คาติมอร์ สายพันธุ์เกอชา สายพันธุ์จาวา และสายพันธุ์ทูปิก้า ปลูกเป็นพืชแซมกับต้นลูกพลับ ต้นสาละ ต้นขนุน และต้นลูกท้อ อายุต้น ๗ - ๑๕ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑,๐๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี เป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๒๒ อันดับ ๒ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู GAP&Regenerative นางพลับพลึง เทพดนตรี

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๓๐๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๐.๔๘๙๑๘๑ ลองจิจูด ๙๙.๐๒๕๙๗๑ ขนาดพื้นที่ปลูก ๕ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ โรบัสตา ปลูกแบบผสมผสาน อายุต้น ๒๐ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๗๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี เป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๒๓ อันดับ ๓ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู GAP&Regenerative นายวัชรพงศ์ คำสุข

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๑๐๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๖.๙๙๗๐๐๐ ลองจิจูด ๑๐๑.๑๓๕๓๓๙ ขนาดพื้นที่ปลูก ๑๓ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ อะราบิกา ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้น ๘ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑,๐๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี เป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๒๔ อันดับ ๔ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู GAP&Regenerative วิสาหกิจชุมชนกาแฟอาข่าปางขอน

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๑,๓๗๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๙.๙๐๓๒๕๘ ลองจิจูด ๙๙.๕๙๗๔๕๖ ขนาดพื้นที่ปลูก ๔๕ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ อะราบิกา ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ อายุต้น ๒๑ ปี ผลผลิตกาแฟสาร ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี เป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๑.๒๕ อันดับ ๕ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู GAP&Regenerative นางไมตรี นาคอก

ความสูงของพื้นที่ปลูกที่ระดับ ๖๕๐ เมตร จากระดับทะเล พิกัดไร่กาแฟ ละติจูด ๑๗.๕๒๘๕๓๗ ลองจิจูด ๑๐๒.๐๙๙๖๕๕ ขนาดพื้นที่ปลูก ๓๐ ไร่ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก ได้แก่ โรบัสตา ปลูกกาแฟเป็นพืชหลัก และปลูกกล้วยกับสะตอแซม อายุต้น ๕ - ๖ ปี ผลผลิตกาแฟสด ประมาณ ๕๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี เป็นแปลงที่ได้รับการรับรองแปลงมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

๕.๕.๒ ประกาศนียบัตรที่ได้รับ

จากผลการประเมินคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น การประเมินกายภาพกาแฟสด และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส คงเหลือจำนวนสิ่งประกวดจำนวน ๙๙ ตัวอย่าง ที่ได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ โดยในการประกวดปี ๒๕๖๗ ไม่มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรเหรียญทอง มีผู้ได้รับประกาศนียบัตรเหรียญเงินจำนวน ๒๑ รายการ ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ๖๙ รายการ และประกาศนียบัตรจากกรมวิชาการเกษตร ๙ รายการ แสดงรายละเอียดในตารางที่ ๘

ตารางที่ ๘ ประกาศนียบัตรที่ได้รับตามลำดับคะแนน

ประเภทตัวอย่าง	จำนวน ตัวอย่าง	ประเภทประกาศนียบัตร			
		เหรียญทอง	เหรียญเงิน	เหรียญทองแดง	กรมวิชาการ
		๙๐-๑๐๐	๘๕-๘๙.๙๙	๘๐-๘๔.๙๙	เกษตร
		(คะแนน)	(คะแนน)	(คะแนน)	๗๐-๗๙.๙๙ ^๑ (คะแนน)
อะราบิกา					
Dry Process	๒๖	-	๘	๑๖	๒
Wet Process	๓๘	-	๓	๓๑	๔
Honey Process	๒๔	-	๘	๑๔	๒
โรบัสตา	๑๑	-	๒	๘	๑
รวม (ตัวอย่าง)	๙๙	-	๒๑	๖๙	๙

๖. ผลการดำเนินงานกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย

๖.๑ การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวด

คณะกรรมการจัดการประกวด ได้จัดการประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ดังนี้

๖.๑.๑ งานแถลงข่าวการจัดการประกวด Thailand Best Coffee Beans การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ ณ ซิลูเอต เฮาส์ (Silooet House) อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี ระหว่างวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๗



ภาพที่ ๑๑ งานแถลงข่าวการจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทยประจำปี ๒๕๖๗

๖.๑.๒ งานแถลงข่าวอย่างเป็นทางการในการจัดการประกวด Thailand Best Coffee Beans การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ ณ สวนเฉลิมพระเกียรติ ๕๕ พรรษา กรมวิชาการเกษตร วันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๗



ภาพที่ ๑๒ งานแถลงข่าวอย่างเป็นทางการในการจัดประกวดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗

๖.๑.๓ กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน Best Quality Rice Expo 2024 ณ ศูนย์การค้า EMSPIRE



ภาพที่ ๑๓ กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน Best Quality Rice Expo 2024

๖.๑.๔ กิจกรรมประชาสัมพันธ์ในงาน Sawasdee Seoul Thai Festival 2024 : T - Pop Story ณ Cheonggye Plaza กรุงโซล ประเทศเกาหลี ระหว่างวันที่ ๕ - ๖ ตุลาคม ๒๕๖๗



ภาพที่ ๑๔ กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน Sawasdee Seoul Thai Festival 2024 : T - Pop Story

๖.๑.๕ กิจกรรมประชาสัมพันธ์ในงานมหกรรมกาแฟที่ใหญ่ที่สุดในเอเชีย Taiwan International Coffee Show 2024 ณ Taipei Nangang Exhibition Center Hall ประเทศไต้หวัน ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗



ภาพที่ ๑๕ กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน Taiwan International Coffee Show 2024

๖.๒ กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อประชาสัมพันธ์การประมูล และการจัดสัมมนา

คณะกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย ได้จัดกิจกรรมโรดโชว์เพื่อเสริมสร้างทักษะและความรู้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และขึ้นก่อนการประมูลกาแฟ

๖.๒.๑ กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อการเพิ่มทักษะให้แก่เกษตรกร เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อให้เกษตรกรในพื้นที่ได้มีโอกาสร่วมชิมกาแฟที่ชนะการประกวด และได้คำแนะนำจากเกษตรกรที่ได้รับรางวัล และคณะกรรมการในการปรับปรุงและพัฒนาการกาแฟให้มีคุณภาพ โดยกิจกรรมดังกล่าว ได้จัดขึ้นในจังหวัดต่างๆ จำนวน ๔ ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ ๑ การจัดกิจกรรมโรดโชว์ ในงาน Thailand Coffee Fest 2024 ณ IMPACT Exhibition Center เมืองทองธานี อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ระหว่างวันที่ ๑๑ - ๑๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ครั้งที่ ๒ การจัดกิจกรรมโรดโชว์ (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) จังหวัดขอนแก่น ณ Vector Coffee Roasters เมื่อวันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗

ครั้งที่ ๓ การจัดกิจกรรมโรดโชว์ (ภาคใต้) จังหวัดภูเก็ต ณ Pikgo Café เมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗

ครั้งที่ ๔ การจัดกิจกรรมโรดโชว์ (ภาคเหนือ) ที่จังหวัดเชียงใหม่ ณ The Goodcery เมื่อวันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๗ โดยได้รับเกียรติจากท่านอธิบดีกรมวิชาการเกษตร (นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์) เป็นประธานในการกล่าวเปิดกิจกรรม

๖.๒.๒ กิจกรรมการจัดสัมมนา

ครั้งที่ ๑ ณ ห้องประชุม ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร จังหวัดชุมพร เมื่อวันที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๖๗

ครั้งที่ ๒ ณ ห้องประชุม ๑ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๗



ภาพที่ ๑๖ การจัดกิจกรรมโรดโชว์ครั้งที่ ๑ ในงาน Thailand Coffee Fest 2024
ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



ภาพที่ ๑๗ การจัดกิจกรรมโรดโชว์ครั้งที่ ๒ (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) จังหวัดขอนแก่น



ภาพที่ ๑๘ การจัดกิจกรรมโรตซ์วอร์ครั้งที่ ๓ (ภาคใต้) จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ ๑๙ การจัดกิจกรรมโรตซ์วอร์ครั้งที่ ๔ (ภาคเหนือ) ที่จังหวัดเชียงใหม่



ภาพที่ ๒๐ กิจกรรมการจัดสัมมนาครั้งที่ ๑ ณ ห้องประชุม ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร จังหวัดชุมพร



ภาพที่ ๒๑ กิจกรรมการจัดสัมมนา ห้องประชุม ๑ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ จังหวัดเชียงใหม่

๖.๓ การประมูลกาแฟที่ชนะการประกวด อันดับที่ ๑-๑๐

คณะกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด ได้จัดกิจกรรมการประมูลสุดยอดกาแฟไทย เมื่อวันที่ วันที่ ๓ - ๔ กันยายน ๒๕๖๗ ณ โรงแรม บางกอกโอเอซิส แขวงทุ่งพญาไท กรุงเทพมหานคร กิจกรรมดังกล่าวเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักกาแฟไทย โดยเปิดให้ลงทะเบียนเข้าร่วมการประมูลผ่านระบบออนไลน์ โดยมีผลการประมูล ดังตารางที่ ๙ - ๑๒

๖.๓.๑ กาแฟอะราบิกา Dry Process

กาแฟอะราบิกา Dry Process มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๓๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายพิเชฐ กล้าพิทักษ์ โดย TOGETA COFFEE เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๙ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Dry Process ลำดับที่ ๑ - ๑๐

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายพิเชฐ กล้าพิทักษ์	๓,๓๐๐.๐๐	๒๐.๕๐	๖๗,๖๕๐.๐๐	TOGETA COFFEE
๒	นายเรวัตร์ ยอดออน	๓,๒๐๐.๐๐	๒๐.๕๐	๖๕,๖๐๐.๐๐	Coffee de Hmong
๓	นายยอดยิ่ง พิชยวาณิชย์	๑,๗๐๐.๐๐	๒๑.๐๐	๓๕,๗๐๐.๐๐	Gulp x Horizon Harvest
๔	นายตัว จางอรุณ	๑,๕๐๐.๐๐	๒๓.๐๐	๓๔,๕๐๐.๐๐	๒๘๙ Coffee x Af Pheromones
๕	นายพงษ์ศักดิ์ โชติอัสววงศ์	๘๖๐.๐๐	๒๓.๐๐	๑๙,๗๘๐.๐๐	KhunNan Coffee
๖	นายพงศธร เวยเชกู่	๕๐๐.๐๐	๒๐.๕๐	๑๐,๒๕๐.๐๐	CASA LAPIN
๗	นางสาวพรทิพย์ พงศ์พิทยา ภรณ์	๔๔๐.๐๐	๒๖.๕๐	๑๑,๖๖๐.๐๐	บริษัท อยู่ดี และ มีสุข
๘	นายพีระ พนาสุภน	๔๒๐.๐๐	๒๕.๕๐	๑๐,๗๑๐.๐๐	Issara Coffee Roaster
๙	นายอัษฎาวุธ ยาแบ่งกู่	๔๖๐.๐๐	๒๒.๐๐	๑๐,๑๒๐.๐๐	Baristaneer Coffee Academy
๑๐	นายเฉลิมวงศ์ ยาแบ่งกู่	๔๐๐.๐๐	๒๔.๕๐	๙,๘๐๐.๐๐	คุณนฤมล ทักษอุดม

๖.๔.๒ กาแฟอะราบิกา Wet Proces

กาแฟอะราบิกา Wet Process มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๕๕๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ รางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายวิชัย กำเนิดมงคล โดย Coffee de Hmong เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๑๐ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Wet Process ลำดับที่ ๑ - ๑๐

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	๓,๕๕๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑๐๖,๕๐๐.๐๐	Coffee de Hmong
๒	นายฉิ่ง แซ่ท้าว	๒,๒๖๐.๐๐	๒๙.๐๐	๖๕,๕๔๐.๐๐	โรงคั่วกาแฟ น.น่าน
๓	นายอภิสิทธิ์ บิเช	๔๗๐.๐๐	๓๒.๕๐	๑๕,๒๗๕.๐๐	Beantemp
๔	นายสินธพ จือปา	๔๖๐.๐๐	๓๑.๕๐	๑๔,๔๙๐.๐๐	โรงคั่วกาแฟ น.น่าน
๕	นายสุเทพ พิทักษ์อนันตกุล	๖๔๐.๐๐	๓๒.๕๐	๒๐,๘๐๐.๐๐	โรงคั่วกาแฟ น.น่าน
๖	นายยอดยิ่ง พิษวาณิชย์	๑,๒๔๐.๐๐	๓๑.๐๐	๓๘,๔๔๐.๐๐	Sum By Dee. Nicherry.co, Midsummer cafe & Roaster, Aribica X Amplify Coffee Roasters Blablalacoffee.energy
๗	นายภิรัตน์ ผ่องหทัยกุล	๖๐๐.๐๐	๓๓.๕๐	๒๐,๑๐๐.๐๐	Local Bean Coffee
๘	นายแสนชัย พงษ์ไพรวิน	๔๐๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑๔,๐๐๐.๐๐	Sum By Dee, Nicherry.co NeverSnoozeCoffee
๙	นายวิศ มันทาวลี	๕๐๐.๐๐	๓๒.๕๐	๑๖,๒๕๐.๐๐	บริษัท ดัชเชส จำกัด
๑๐	นายการุณ คำสวัสดิ์	๔๒๐.๐๐	๓๕.๐๐	๑๔,๗๐๐.๐๐	Big Black Box

๖.๔.๓ กาแฟอะราบิกา Honey Process

กาแฟอะราบิกา Honey Process มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๕๒๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายฉิ่ง แซ่ท้าว โดย Makhawan Kijyakanont เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๑๑ ผลการประมูลกาแฟอะราบิกา Honey Process ลำดับที่ ๑ - ๑๐

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายฉิ่ง แซ่ท้าว	๓,๕๒๐.๐๐	๒๕.๕๐	๘๙,๗๖๐.๐๐	Makhawan Kijyakanont
๒	นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล	๒,๕๐๐.๐๐	๒๘.๐๐	๗๐,๐๐๐.๐๐	Coffee de Hmong
๓	นายวิชา แสนรุ่งอรุณ	๑,๙๔๐.๐๐	๒๘.๐๐	๕๔,๓๒๐.๐๐	โรงคั่วกาแฟ น.น่าน
๔	นายชาติชาย คะบุ๋	๖๖๐.๐๐	๓๐.๐๐	๑๙,๘๐๐.๐๐	CASA LAPIN
๕	นางสาววิมลรัตน์ ไชยเดชศรีสกุล	๔๒๐.๐๐	๒๙.๐๐	๑๒,๑๘๐.๐๐	บริษัท อยู่ดี และ มีสุข
๖	นายศราวุฒิ ศวรยานุภาพ	๔๖๐.๐๐	๓๓.๕๐	๑๕,๔๑๐.๐๐	Baristaneer Coffee Academy
๗	นายทยาน หอมดอก	๗๐๐.๐๐	๓๐.๐๐	๒๑,๐๐๐.๐๐	Sum By Dee. Nicherry.co Toni Coffee Roaster
๘	นายตัว จางอรุณ	๑,๑๒๐.๐๐	๒๔.๕๐	๒๗,๔๔๐.๐๐	Anuchit
๙	นายมานะ กำเนิดมงคล	๑,๒๒๐.๐๐	๒๙.๐๐	๓๕,๓๘๐.๐๐	Sum By Dee. Nicherry.co Stack Coffee, Midsummer cafe & Roaster, Aribica X Amplify Coffee Roasters
๑๐	นางสาวกันธิมา ธาตุทองเปลว	๔๒๐.๐๐	๒๖.๕๐	๑๑,๑๓๐.๐๐	CASA LAPIN

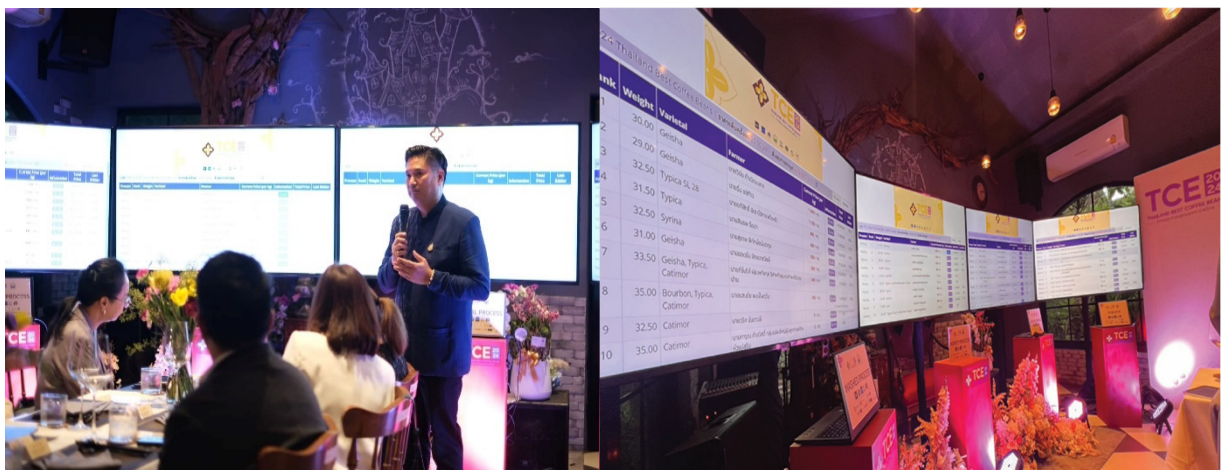
๖.๔.๔ กาแฟโรบัสตา

กาแฟโรบัสตา มีราคาประมูลสูงสุด ๑,๙๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายธีรณริศ ผ่องหทัยกุล โดย บริษัท ดัชเชส จำกัดเป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๑๒ ผลการประมูลกาแฟโรบัสตา ลำดับที่ ๑ - ๑๐

อันดับ	ชื่อ-นามสกุล	ราคา (บาท/กก.)	น้ำหนัก (กก.)	มูลค่า (บาท)	ชื่อผู้ประมูล
๑	นายธีรณริศ ผ่องหทัยกุล	๑,๙๐๐.๐๐	๒๕.๕๐	๔๘,๔๕๐.๐๐	บริษัท ดัชเชส จำกัด
๒	นางสาวจรี มานพ	๕๗๐.๐๐	๑๗.๕๐	๙,๙๗๕.๐๐	Kim Coffee Home Roaster
๓	นายปวรวิธ คำหอม	๔๔๐.๐๐	๒๔.๕๐	๑๐,๗๘๐.๐๐	โรงคั่วกาแฟ น.น่าน
๔	นายชนกฤต รุ่งโกคินันท์	๓๖๐.๐๐	๒๓.๐๐	๘,๒๘๐.๐๐	บริษัท ดัชเชส จำกัด
๕	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา	๘๓๐.๐๐	๒๖.๕๐	๒๑,๙๙๕.๐๐	Kim Coffee Home Roaster
๖	นางสาวเกียรติกัญญา จันทรร กำธร	๓๐๐.๐๐	๒๓.๐๐	๖,๙๐๐.๐๐	คุณนฤมล ทักษอุดม
๗	นางสาวสุภาพร พุ่มนิล	๖๑๐.๐๐	๒๕.๕๐	๑๕,๕๕๕.๐๐	Kim Coffee Home Roaster
๘	นางสาวนิภาพร คำเกษม	๕๐๐.๐๐	๑๗.๕๐	๘,๗๕๐.๐๐	บริษัท ดัชเชส จำกัด
๙	นายวิบูลย์ ศรีปาน	๓๙๐.๐๐	๒๒.๐๐	๘,๕๘๐.๐๐	Kim Coffee Home Roaster
๑๐	นายเมฆา พิศจาร	๓๐๐.๐๐	๒๑.๐๐	๖,๓๐๐.๐๐	คุณนฤมล ทักษอุดม

ภาพที่ ๒๒ กิจกรรมการประมูลสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ อันดับที่ ๑ - ๑๐



๖.๕ พิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

คณะกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย ภายใต้โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ จัดพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ให้กับผู้ชนะเลิศและรองชนะเลิศอันดับ ๑ - ๔ ในแต่ละประเภท พร้อมทั้งมอบเงินรางวัลการประกวดในแต่ละประเภท

ในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมใหญ่ กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว และแปรรูปผลิตผลเกษตร โดย ศ.ดร.นฤมล ภิญโญสินวัฒน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มอบหมายให้นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร เป็นประธานในพิธีมอบรางวัลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ ทั้งนี้กรมวิชาการเกษตร ได้จัดทำโปสเตอร์ ๕๐ ปี แห่งพระมหากรุณาธิคุณ เพื่อเทิดพระเกียรติสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมทั้งจัดทำโปสเตอร์นำเสนอนวัตกรรมต่างๆ ของกรมวิชาการเกษตรได้แก่ นวัตกรรมเครื่องคัดแยกน้ำหนักเมล็ดกาแฟ นวัตกรรมเครื่องมือเก็บเกี่ยวผลกาแฟแบบพกพา แผ่นเทียบสีสำหรับการเก็บเกี่ยวผลกาแฟเซอร์รี ในระยะที่เหมาะสม การควบคุมมอดเจาะผลกาแฟโดยใช้เชื้อราบิวเวอเรีย และกาแฟพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตร อีกทั้งได้จัดทำโปสเตอร์ผู้ชนะการประกวด อันดับ ๑ - ๕ ในแต่ละประเภท พร้อมทั้งจัดให้ชิมรสชาติดกาแฟ ที่ชนะการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ และได้นำผลงานวิจัยพัฒนากาแฟพันธุ์ กวก.เกอิชา (Coffea arabica 'DOA Geisha') ที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติและคุณภาพที่โดดเด่นระดับนานาชาติ ทั้งในด้านผลผลิต ความต้านทานโรค กลิ่น และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มาจัดแสดง นอกจากนี้มีการจัดให้ชิมกาแฟจากผู้ให้การสนับสนุนการจัดโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ โดยบริษัท บิ๊กแบล็ค บ็อก จำกัด บริษัท กาแฟพันธุ์ไทย จำกัด และบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด ภายในงานด้วย



ภาพที่ ๒๓ นายรพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร ประธานในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานฯ (กล่าวเปิด)



ภาพที่ ๒๔ นายธงชัย คำโคตร ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน (กล่าวรายงานผลการจัดประกวด)



ภาพที่ ๒๕ เกษตรกรที่ได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า
กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี



ภาพที่ ๒๖ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑



ภาพที่ ๒๗ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒



ภาพที่ ๒๘ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๓



ภาพที่ ๒๙ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๔



ภาพที่ ๓๐ (ก) นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติ (ข) กาแฟพันธุ์ กวก.เกอิชา (Coffea arabica ‘DOA Geisha’) และกาแฟพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตร (ค) ผู้ชนะการประกวด อันดับ ๑ – ๕ ในแต่ละประเภท



ภาพที่ ๓๑ นิทรรศการนวัตกรรมงานวิจัยเด่น และงานวิจัยของกรมวิชาการเกษตร ปี ๒๕๖๗



ภาพที่ ๓๒ บูธชิมกาแฟจากผู้ให้การสนับสนุนการจัดโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ โดยบริษัท บิ๊กแบ็คซ์ บ็อก จำกัด บริษัท กาแฟพันธุ์ไทย จำกัด และบริษัท เนสต์เล่ (ไทย)

๗. ประโยชน์ที่ได้รับ

การจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ เป็นการสานต่อพระราชปณิธานพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ในด้านการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟไปปลูกทดแทนการปลูกฝิ่น แก้ปัญหายาเสพติด ช่วยดูแลป่า รักษาสิ่งแวดล้อม และสามารถสร้างรายได้ให้ชาวเขามีสภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ซึ่งเกษตรกรสามารถนำผลการประเมินไปพัฒนาศักยภาพในการผลิตกาแฟให้ได้คุณภาพ และตรงกับความต้องการของผู้บริโภค เพิ่มพื้นที่ปลูกกาแฟคุณภาพเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และเพิ่มพื้นที่สีเขียว ส่งผลต่อการลดปัญหาฝุ่นควัน PM 2.5 มุ่งสู่มาตรฐานการผลิตพืช GAP รวมถึงสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมากขึ้น จากความต้องการของผู้บริโภคกาแฟที่ผู้คนมีความต้องการในเป็นจำนวนมาก ทั้งนี้จากกิจกรรมการประชาสัมพันธ์การประกวดสุดยอดกาแฟไทยทำให้กาแฟไทยเป็นที่รู้จักทั้งในประเทศ และต่างประเทศสร้างโอกาสช่องทางการตลาด และสร้างมูลค่ากาแฟที่ปลูกในพื้นที่ประเทศไทยให้สูงขึ้นเป็นการเชื่อมโยงผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย และผู้บริโภค

ภาคผนวก

มาตรฐานกาแฟ โดยสมาคมกาแฟพิเศษ (SCA หรือ Specialty Coffee Association)

๑. มาตรฐานเมล็ดกาแฟสดสีเขียวที่ไม่ผ่านการคั่ว

๑.๑ ข้อบกพร่องที่อนุญาตสำหรับกาแฟเกรดพิเศษ

ในการพิจารณาเกรดพิเศษสีเขียว 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 มาตรฐานวอเตอร์แอคทีวิตี (water activity) เขียนย่อว่า aw

เป็นค่าที่แสดงระดับพลังงานของน้ำ มีความสำคัญต่ออายุการเก็บรักษา การเสื่อมเสีย และความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียวเกรดพิเศษต้องมีค่าวอเตอร์แอคทีวิตี วัดต่ำกว่า ๐.๗๐ aw

๒. การชิมทดสอบรสชาติเมล็ดกาแฟ (Cupping Standard)

๒.๑ อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ

การชิมทดสอบรสชาติ (cupping) จะต้องใช้อัตราส่วน ๘.๒๕ กรัม (เต็มเมล็ด) (± 0.๒๕ กรัม) ต่อน้ำ 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)

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

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 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 จะต้องมีรัศมีไม่น้อยกว่า ๑๕๐ เซนติเมตร ระหว่างโต๊ะ

๒.๙ ช้อนที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Spoons)

ช้อนจะต้องสามารถกักตัวอย่างของกาแฟปริมาณ 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 โต๊ะที่หมุนได้จะใช้ในสถานการณ์ที่เฉพาะเมื่อนักเรียนไม่สามารถเคลื่อนที่ได้เท่านั้น)

น้ำที่ใช้สำหรับการชงกาแฟตามมาตรฐาน SCA

คณะกรรมการสถิติและมาตรฐานของสมาคมกาแฟพิเศษ SCA ได้กำหนดมาตรฐานต่อไปนี้สำหรับน้ำที่ใช้ในการใช้ชงกาแฟชนิดพิเศษ สำหรับการสกัดรสชาติของกาแฟที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดของกาแฟชนิดนั้น ๆ น้ำที่ใช้ในการต้มควรมีลักษณะเหล่านี้:

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

เป้าหมายทางคุณภาพเป็นจุดที่ต้องการมากที่สุด ส่วนในช่วงที่ยอมรับได้แม้ว่าการตกลงไปในช่วงจะถือว่าตรงตามมาตรฐาน ความแปรปรวนเหล่านี้จะถูกนำมาใช้เพื่อพิจารณาสถานการณ์ในโลกแห่งความเป็นจริงและเป้าหมายจะให้การวัดที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละลักษณะ สำหรับรายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์และโปรโตคอลการทดสอบโปรดดูที่คู่มือคุณภาพน้ำ SCA

การชงกาแฟตามมาตรฐาน SCA

Golden Cup Standard

กาแฟจะต้องแสดงถึงความเข้มข้นวัดใน 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 BACK 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																							
<table> <tr> <th>Category 1</th><th>Full Defect Equivalents</th></tr> <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> </table>	Category 1	Full Defect Equivalents	Full Black	1	Full Sour	1	Dried Cherry/Pod	1	Fungus Damage	1	Foreign Matter	1	Severe Insect Damage	5	SHELL 5 = 1 								
Category 1	Full Defect Equivalents																						
Full Black	1																						
Full Sour	1																						
Dried Cherry/Pod	1																						
Fungus Damage	1																						
Foreign Matter	1																						
Severe Insect Damage	5																						
<table> <tr> <th>Category 2</th><th>Full Defect Equivalents</th></tr> <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> </table>	Category 2	Full Defect Equivalents	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	BROKEN/CHIPPED/CUT 5 = 1 
Category 2	Full Defect Equivalents																						
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 																						
	SLIGHT INSECT DAMAGE 10 = 1 																						

ภาพที่ ๑ แผ่นกระดานสำหรับประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading)

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 ขอบบรรจุภัณฑ์และการยอมรับ

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 เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hypothenemus hampei* กัด ทะทะ 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) ขอบบรรจุภัณฑ์รวม หมายถึง ขอบบรรจุภัณฑ์ตั้งแต่ข้อ (๑) - (๗) ข้างต้น



ภาพที่ ก.3 เมล็ดดำ
(ข้อ 3.2.1(1))



ภาพที่ ก.4 เมล็ดขึ้นรา
(ข้อ 3.2.1(2))



ภาพที่ ก.5 ขึ้นเมล็ดแตก
(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
ขึ้นเมล็ดแตก	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 มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟกระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ โดยทั่วไปมี ๒ แบบ คือ

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

(๒) กระบวนการแบบแห้ง (dry process) โดยนำผลกาแฟสุกอบหรือตากให้แห้ง แล้วกะเทาะเปลือกออกด้วยเครื่องสีกาแฟ

๑.๓ มีความชื้นไม่เกิน ๑๒.๕% โดยมวล

๑.๔ ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากด้วงเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil) ที่มี ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *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 เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะ เที้ยวย่น ลิบ เบา (ภาพที่ ก.๖) รวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุก ไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย

จ) เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟ ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *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))



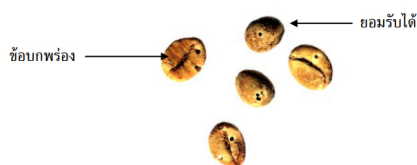
ภาพที่ ก.4-เมล็ดขึ้นรา
(ข้อ 3.2.1 ข))



ภาพที่ ก.5-ชั้นเมล็ดแตก
(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
ขึ้นเมล็ดแตก	๒
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	๔
ผลกาแฟแห้ง	๐.๕
สิ่งแปลกปลอม	๐.๕
เมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	๗

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

คณะกรรมการตัดสินประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading) และคุณภาพทางประสาทสัมผัส

หัวหน้าคณะกรรมการตัดสิน ๑ ท่าน ได้แก่

คุณโทมัส อามีลูท เป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ในด้านการรับรองคุณภาพกาแฟ และในฐานะผู้สอนในอุตสาหกรรมกาแฟ โดยคุณโทมัส อามีลูท มีประสบการณ์และความชำนาญในการกำหนดและปรับปรุงมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังมีประสบการณ์ในการฝึกอบรมในคอร์สเรียนที่ได้รับการรับรองจากสถาบันคุณภาพกาแฟและสมาคมกาแฟพิเศษ



ภาพที่ ๕ คุณโทมัส อามีลูท หัวหน้าคณะกรรมการตัดสิน

คณะกรรมการตัดสิน ๑๖ ท่าน ได้แก่

กรรมการรอบคัดเลือก วันที่ ๑๒ – ๑๕ มิ.ย. ๒๕๖๗		
ลำดับ	รายชื่อ	ใบประกาศนียบัตรที่ได้รับ
๑	คุณพรรณระวี ดาราดวง	Q Arabica Grader, 2018 – Now, CQI Q Processing Expert, 2021 – Now, CQI Q Processing Instructor (Level 1), 2022 – Now, CQI Q Processing Asst. Instructor (Level 2), 2022 – Now, CQI
๒	คุณรินทร์ภัส ศิวชัยโรจน์	Q Arabica grader SCA AST Professional SCA Sensory Professional
๓	คุณวีรวิทย์ ลามเกษร	Q Arabica grader, 2022, CQI Q Robusta grader, 2023, CQI Q Processing Professional, 2021, CQI AST – Authorized SCA Trainer, 2019, SCA SCA Coffee Diploma, 2020, SCA SCA Barista Skills Professional, 2018 SCA Brewing Professional, 2019 SCA Roasting Professional, 2020 SCA Sensory Skills Professional, 2020, SCA SCA Green Coffee Professional, 2021, SCA SCA CTechP Water & Preventative Maintenance, 2024, SCA SCA's CVA – Coffee Value Assessment, 2023, SCA COE SET Course – 2021, COE
๔	คุณอภิวัฒน์ เลี่ยมมินฟูล	SCA Coffee Diploma 2022 SCA Sensory Professional 2021 SCA Roasting Professional 2021 SCA Green coffee Professional 2022 CQI, Q Arabica Grader 2022 CQI, Q Processing LV1 – Generalist 2024 CQI, Q Fermentation : From Microbes to Flavors 2024 CQI, Q Processing LV2 – Professional on process 2024

๕	คุณอร่ามศรี มีพร้อม	CQI-Arabica Q grader, 2023 CQI-Robusta Q grader, 2023 CQI-Q Processing Level 2 - Professional, 2024
๖	กัปตัน วีระชัย จงพิพิธพร	Arabica Q Grader AST (Authorized SCA Trainer) Thai Specialty Coffee Awards 2024 Sensory Judge Thailand Cup of Excellence 2024 National Jury Thailand Cup of Excellence 2023 National Jury Thai Coffee Excellence 2024 Sensory Judge ICP – Thai Green Coffee Evaluation 2023 ICP – Thai Green Coffee Evaluation 2024 SCA Coffee Diploma SCA Green Coffee Professional Level SCA Roasting Professional Level SCA Sensory Skills Professional Level SCA Barista Skills Professional Level SCA Brewing Foundation & Intermediate Level Cup of Excellence Sensory Education Training
๗	คุณปณิธาน โชคดี	Q ARABICA: Year 2024 Q ROBUSTA : Year 2024 CVA (SCA) : Year 2024 Coffee Roasting : Year 2024, PANA Coffee, Changmai
๘	คุณลลิตา สิทธิพิชญานนท์	Arabica Q grader 2013 Torch coffee Thailand Robusta Q grader 2014 Torch coffee Thailand SCA Authorized Trainer all CSP SCA
๙	คุณรัตนพร โพธิ์ศรี	Arabica Q grader, 2022, CQI Robusta Q grader COE Sensory educational training, 2019, ACE Pacamara Roaster SCA Sensory Skills Foundation, 2020
๑๐	คุณพิชาญพงศ์ อำพันธัญญ์	CQI-Arabica Q grader, June 11th, 2022
๑๑	คุณอัษฎกรณ์ ชมภูวิเศษ	Robusta Q grader, 17 Sep. 2023, FABB Academy of Coffee

๑๒	คุณภาคิน อุดุลย์ศิริณ	CQI, Arabica Q grader, 2024 SCA, Roasting Professional, 2024 SCA, Brewing Professional, 2023
๑๓	คุณณมน วัฒนกิจ	Arabica Q grader 2017 Coffeas Coffee Lab Robusta Q grader 2018 Coffeas Coffee Lab Q Processing Lv.2 (Arabica) 2024 Santipanich SCA Sensory Professional 2017 FABB
๑๔	นางสาวรังสิตา แสงแก้ว	Arabica Q grader 2023 Bluekoff Education Center Q processing level 2 - Professional 2023 The Coffeenery Q processing level 2 – Robusta Professional 2024 Suan Nilkiew SCA Sensory Professional 2017 FABB
๑๕	คุณวศินี งามรัตนกาญจน์	Arabica Q grader Robusta Q grader
๑๖	คุณ จันทวรรณ ยิวจันทร์	Arabica Q grader

ประกาศนียบัตร

ผู้ส่งกาแฟประกวดที่ผ่านการคัดเลือกจะได้รับประกาศนียบัตร (ดังตัวอย่าง)



ภาพที่ ๖ ตัวอย่างประกาศนียบัตร



คำสั่งกรมวิชาการเกษตร

ที่ ๑๑๓๓/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗

ตามพระราชดำรัส พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ทรงมีแนวพระราชดำริในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟ ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจไปปลูกป่า สร้างรายได้จากกาแฟพร้อมช่วยดูแลป่า และสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงโปรดเกล้าฯ พระราชทานรางวัลแก่ผู้ชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ตลอดระยะเวลา ๓ ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. ๒๕๖๔ – ๒๕๖๖) เพื่อเป็นการสืบสาน รักษา ต่อยอดแนวพระราชดำริ กรมวิชาการเกษตร ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ สมาคม และภาคเอกชนที่ประกอบธุรกิจกาแฟ กำหนดให้มีการจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ (Thai Coffee Excellence ๒๐๒๔) เพื่อสร้างการรับรู้ อัตลักษณ์กาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางทั้งในระดับประเทศ และระดับสากล รวมถึงเป็นการเพิ่มพื้นที่ปลูกกาแฟคุณภาพ การเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การสร้างคาร์บอน Footprint และลดปัญหา PM ๒.๕ ในภาคการเกษตรไทย อันเป็นการสร้างความเข้มแข็งและพัฒนาศักยภาพเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ตลอดห่วงโซ่การผลิตกาแฟไทย

เพื่อให้การจัดงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ โดยมีองค์ประกอบ หน้าที่และอำนาจ ดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

องค์ประกอบ

- | | |
|---|------------------|
| ๑.๑ ร้อยตำรวจเอก ดร.นิติภูมิธร์รัฐ มิ่งรุจิราลัย | ที่ปรึกษา |
| ๑.๒ พันเอกนนท์ จุลานนท์ | ที่ปรึกษา |
| ศูนย์การเรียนรู้ด้านการเกษตรมูลนิธิรัฐบุรุษพลเอกเปรม | |
| ๑.๓ ผู้แทนมูลนิธิโครงการหลวง | ที่ปรึกษา |
| ๑.๔ ผู้แทนมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง | ที่ปรึกษา |
| ๑.๕ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร | ประธานกรรมการ |
| ๑.๖ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ที่กำกับดูแลสถาบันวิจัยพืชสวน | รองประธานกรรมการ |
| ๑.๗ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ทุกท่าน | กรรมการ |
| ๑.๘ นายสุรศักดิ์ ศรีกุล ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตพืช กรมวิชาการเกษตร | กรรมการ |
| ๑.๙ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง | กรรมการ |
| ๑.๑๐ ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) | กรรมการ |
| ๑.๑๑ ผู้อำนวยการสำนัก / กอง ส่วนกลาง กรมวิชาการเกษตร | กรรมการ |
| ๑.๑๒ ผู้อำนวยการ ... | |

- ๑.๑๒ ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ - ๘
กรมวิชาการเกษตร
- ๑.๑๓ นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย หรือผู้แทน
- ๑.๑๔ นายกสมาคมกาแฟไทย หรือผู้แทน
- ๑.๑๕ นายกสมาคมกาแฟและชาไทย หรือผู้แทน
- ๑.๑๖ นายกสมาคมบาร์ISTAไทย หรือผู้แทน
- ๑.๑๗ นายกสมาคมกาแฟพิเศษไทย หรือผู้แทน
- ๑.๑๘ ผู้แทนธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
- ๑.๑๙ ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
- ๑.๒๐ ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์
- ๑.๒๑ ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- ๑.๒๒ ผู้เชี่ยวชาญด้านไม้ผล สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
- ๑.๒๓ นางปิยนุช นาคะ ที่ปรึกษากรมวิชาการเกษตร ด้านพืชสวนอุตสาหกรรม
- ๑.๒๔ ผู้แทนบริษัท ปตท. น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน)
- ๑.๒๕ ผู้แทนบริษัท กาแฟพันธุ์ไทย จำกัด
- ๑.๒๖ ผู้แทนบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด
- ๑.๒๗ ผู้แทนบริษัท เขาช่องอุตสาหกรรม ๑๙๗๙ จำกัด
- ๑.๒๘ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
- ๑.๒๙ ผู้อำนวยการกลุ่มวิชาการ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
และผู้ช่วยเลขานุการ
- ๑.๓๐ หัวหน้างานพืชอุตสาหกรรม สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
และผู้ช่วยเลขานุการ
- ๑.๓๑ นางสาวสายชล โนนสุวรรณ นักวิชาการเกษตร
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร และผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

๑. กำหนดนโยบาย วัตถุประสงค์ แนวทางการดำเนินการ ข้อเสนอแนะ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ
๒. ควบคุม กำกับ ดูแลการจัดการโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย
๓. แต่งตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน ได้ตามความเหมาะสม
๔. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๒. คณะกรรมการจัดประกวด

องค์ประกอบ

- ๒.๑ ร้อยตำรวจเอก ดร.นิติภูมิธร์รัฐ มิ่งรุจิราลัย
- ๒.๒ พันเอกนนท์ จุลานนท์
- ศูนย์การเรียนรู้ด้านการเกษตรมูลนิธิรัฐบุรุษพลเอกเปรม
- ๒.๓ ผู้แทนมูลนิธิโครงการหลวง
- ๒.๔ ผู้แทนมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง
- ๒.๕ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ที่กำกับดูแลสถาบันวิจัยพืชสวน
- ๒.๖ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

ที่ปรึกษา

ที่ปรึกษา

ที่ปรึกษา

ที่ปรึกษา

ประธานกรรมการ

รองประธานกรรมการ

๒.๗ รองอธิบดี ...

๒.๗	ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง หรือผู้แทน	กรรมการ
๒.๘	ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) หรือผู้แทน	กรรมการ
๒.๙	ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๒.๑๐	ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว และแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๒.๑๑	ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ - ๘ กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๒.๑๒	ผู้อำนวยการกองวิจัยพัฒนาพืชเศรษฐกิจใหม่ และการจัดการก๊าซเรือนกระจกสำหรับภาคการเกษตร กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๒.๑๓	เกษตรจังหวัดเชียงใหม่ กรมส่งเสริมการเกษตร หรือผู้แทน	กรรมการ
๒.๑๔	เกษตรจังหวัดชุมพร กรมส่งเสริมการเกษตร หรือผู้แทน	กรรมการ
๒.๑๕	เกษตรจังหวัดพะเยา กรมส่งเสริมการเกษตร หรือผู้แทน	กรรมการ
๒.๑๖	สหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่ กรมส่งเสริมสหกรณ์ หรือผู้แทน	กรรมการ
๒.๑๗	สหกรณ์จังหวัดชุมพร กรมส่งเสริมสหกรณ์ หรือผู้แทน	กรรมการ
๒.๑๘	สหกรณ์จังหวัดพะเยา กรมส่งเสริมสหกรณ์ หรือผู้แทน	กรรมการ
๒.๑๙	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนทุกศูนย์ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๒.๒๐	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๒.๒๑	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรที่สูงเชียงราย สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๒.๒๒	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแพร่ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๒.๒๓	นางสาวมณีนีทิพย์ ขุนทอง นักวิชาการเกษตรชำนาญการ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการและเลขานุการ
๒.๒๔	นางสาวศิริภรณ์ จรินทร์พร นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๒๕	นางสาวปรางทิพย์ มัสโอดี นักกีฏวิทยาปฏิบัติการ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๒๖	นางสาวจุฬาพรรณ ชุ่มใจ พนักงานประจำห้องทดลอง ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

๑. ควบคุม กำกับ ดูแลการจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗
๒. รายงานผลการดำเนินงานให้คณะกรรมการอำนวยการทราบ
๓. แต่งตั้งคณะทำงานที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม
๔. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๓. คณะกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย

องค์ประกอบ

๓.๑ นายสุรกิตติ ศรีกุล ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตพืช	ประธานกรรมการ
๓.๒ เลขาธิการกรมวิชาการเกษตร	รองประธานกรรมการ
๓.๓ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๓.๔ นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย หรือผู้แทน	กรรมการ
๓.๕ นายกสมาคมกาแฟไทย หรือผู้แทน	กรรมการ
๓.๖ นายกสมาคมกาแฟและชาไทย หรือผู้แทน	กรรมการ
๓.๗ นายกสมาคมบาร์ISTAไทย หรือผู้แทน	กรรมการ
๓.๘ นายกสมาคมกาแฟพิเศษไทย หรือผู้แทน	กรรมการ
๓.๙ ผู้แทนบริษัท ปตท. น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน)	กรรมการ
๓.๑๐ ผู้แทนบริษัท กาแฟพันธุ์ไทย จำกัด	กรรมการ
๓.๑๑ ผู้อำนวยการกองวิจัยพัฒนาพืชเศรษฐกิจใหม่ และการจัดการก๊าซเรือนกระจกสำหรับภาคการเกษตร กรมวิชาการเกษตร	กรรมการและเลขานุการ
๓.๑๒ ผู้อำนวยการกลุ่มประชาสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร สำนักงานเลขานุการกรม กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๓.๑๓ นางวิไลวรรณ ทวีศรี นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๓.๑๔ นางสาวมาริษา โนชัยวงศ์ นักวิชาการเกษตร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

๑. จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ประกวดสุดยอดกาแฟไทย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
๒. พิธีมอบรางวัล โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗
๓. จัดกิจกรรมประมวลกาแฟที่ได้รับรางวัล
๔. ประสานงานและจัดหาผู้สนับสนุนกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย
๕. รายงานผลการดำเนินงาน และรายงานผลให้คณะกรรมการทราบ
๖. แต่งตั้งคณะทำงานที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม
๗. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๔. คณะกรรมการตรวจสอบคุณสมบัติผู้สมัครและสิ่งประกวดเบื้องต้น

องค์ประกอบ

๔.๑ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	ประธานกรรมการ
๔.๒ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	รองประธานกรรมการ
๔.๓ นางสาวศิริกานต์ ชัยนการ นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๔.๔ นางสาวพรนิภา ถาโน นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
	๔.๕ นางสาวดารากร ...

- ๔.๕ นางสาวดารากร เผ่าชู นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๔.๖ นางสาวพันธ์ทิพย์ มีสถิตย์ นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๔.๗ นางปรานี เดชอุป เจ้าพนักงานการเกษตร
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๔.๘ นายเอก สุวรรณโณ กรรมการ
- ๔.๙ นายบุรี จารุโชติรัตนสกุล กรรมการ
- ๔.๑๐ นายจรูญ แสงสงวน กรรมการ
- ๔.๑๑ นางสาวอรทัย ธัญชัย นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๔.๑๒ นางสาวศุภิสรา ขวัญพรหม นักวิชาการเกษตร
สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร และผู้ช่วยเลขานุการ
- ๔.๑๓ นางสาวนริศรา สุวรรณ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร และผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

๑. ตรวจสอบคุณสมบัติผู้สมัคร และพิจารณารายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าประกวด
๒. ควบคุม กำกับ ดูแลการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้นตามที่คณะกรรมการกำหนด
๓. รายงานผลการดำเนินการแก่คณะกรรมการจัดการประกวด
๔. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๕. คณะกรรมการสีกาแพ

องค์ประกอบ

- ๕.๑ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร ประธานกรรมการ
- ๕.๒ ผู้อำนวยการกองวิจัยพัฒนาพืชเศรษฐกิจใหม่
และการจัดการก๊าซเรือนกระจกสำหรับภาคการเกษตร กรมวิชาการเกษตร รองประธานกรรมการ
- ๕.๓ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ กรรมการ
สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร
- ๕.๔ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมสุราษฎร์ธานี กรรมการ
สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร
- ๕.๕ นายปรีชา อานันท์รัตนกุล วิศวกรการเกษตรชำนาญการ กรรมการ
สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร
- ๕.๖ นายมานพ รักญาติ วิศวกรการเกษตรชำนาญการ กรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรวิศวกรรมเชียงใหม่ สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร
- ๕.๗ นายธีระยุทธ กลุขณา นักวิชาการเกษตร กรรมการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
- ๕.๘ นางสาวดารากร เผ่าชู นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กรรมการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

๕.๙ นายวิชัย ...

- ๕.๙ นายวินัย บุญเปลี่ยน เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป กรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
- ๕.๑๐ นายธนภุต รินใจ เจ้าพนักงานการเกษตร กรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
- ๕.๑๑ นางสาวหยกทิพย์ สุตารีย์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กรรมการและเลขานุการ
ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
- ๕.๑๒ นางสาวกนต์ธินฐา ปิงชัย นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ กรรมการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร และผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

๑. ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินงานสีกาแพให้เป็นไปตามขั้นตอน วิธีการ ที่คณะกรรมการกำหนด
๒. รายงานผลการดำเนินงานให้คณะกรรมการจัดการประกวดทราบ
๓. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๖. คณะกรรมการตัดสินการประกวด

องค์ประกอบ

- ๖.๑ ร้อยตำรวจเอก ดร.นิติภูมิธร์รัฐ มิ่งรุจิราลัย ที่ปรึกษา
- ๖.๒ พันเอกนนท์ จุลานนท์ ที่ปรึกษา
ศูนย์การเรียนรู้ด้านการเกษตรมูลนิธิรัฐบุรุษพลเอกเปรม
- ๖.๓ ผู้แทนมูลนิธิโครงการหลวง ที่ปรึกษา
- ๖.๔ ผู้แทนมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ที่ปรึกษา
- ๖.๕ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ที่กำกับดูแลสถาบันวิจัยพืชสวน ประธานกรรมการ
- ๖.๖ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร รองประธานกรรมการ
- ๖.๗ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง หรือผู้แทน กรรมการ
- ๖.๘ ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) หรือผู้แทน กรรมการ
- ๖.๙ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๖.๑๐ ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๖.๑๑ ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว และแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๖.๑๒ ผู้อำนวยการกองวิจัยพัฒนาพืชเศรษฐกิจใหม่ และการจัดการก๊าซเรือนกระจกสำหรับภาคการเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๖.๑๓ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๖.๑๔ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กรรมการ
- ๖.๑๕ นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย หรือผู้แทน กรรมการ
- ๖.๑๖ นายกสมาคมกาแฟไทย หรือผู้แทน กรรมการ
- ๖.๑๗ นายกสมาคมกาแฟและชาไทย หรือผู้แทน กรรมการ
- ๖.๑๘ นายกสมาคมบาร์ISTAไทย หรือผู้แทน กรรมการ

๖.๑๙ นายกสมาคม ...

๖.๑๙ นายกสมาคมกาแฟพิเศษไทย หรือผู้แทน	กรรมการ
๖.๒๐ ผู้อำนวยการกลุ่มวิชาการ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการและเลขานุการ
๖.๒๑ นายวิทย์พงศ์ มกรศรีวัฒน์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

๑. ตัดสินการประกวดให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลตามแนวทางที่กำหนด
๒. รายงานผลการประเมินให้คณะกรรมการจัดการประกวดทราบ
๓. แต่งตั้งคณะทำงานที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม
๔. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๗. คณะกรรมการด้านสถานที่ การเงิน อาหารเครื่องดื่ม และประชาสัมพันธ์

องค์ประกอบ

๗.๑ ผู้อำนวยการกองแผนงานและวิชาการ	ประธานกรรมการ
๗.๒ ผู้อำนวยการกลุ่มวิชาการ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๗.๓ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๗.๔ ผู้อำนวยการกลุ่มวิจัย ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๗.๕ ผู้อำนวยการกลุ่มบริหารโครงการวิจัย สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๗.๖ หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๗.๗ หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ
๗.๘ นางสาวสุปรียญา แก้วนนท์ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ กองแผนงานและวิชาการ กรมวิชาการเกษตร	กรรมการและเลขานุการ
๗.๙ นางสาวมณีนทิพย์ ขุนทอง นักวิชาการเกษตรชำนาญการ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และเลขานุการ
๗.๑๐ นางสาวกฤตชญา ใจเที่ยงตรง เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๗.๑๑ นางสาวรัตนพร สีสาก เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๗.๑๒ นางสาวพิชญภา ไชยปัญญา เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ
๗.๑๓ นางสาวธัญญา น้อยฉิม พนักงานประจำสำนักงาน สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร	กรรมการ และผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่และอำนาจ

๑. ควบคุม กำกับ ดูแลการจัดสถานที่ในการดำเนินกิจกรรมการประกวดให้เหมาะสมและได้มาตรฐาน
๒. ควบคุม กำกับ ดูแลการจัดอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารกลางวันสำหรับกรรมการตลอดระยะเวลาของการตัดสินการประกวด

๓. ดำเนินการจัดทำหนังสือขอพระราชทานอภัยพระราชทาน
๔. ดำเนินการของงบประมาณ เบิกจ่ายงบประมาณสำหรับการประกวดสุดยอดกาแฟจากกรมวิชาการเกษตร
๕. รายงานผลการดำเนินงานให้คณะกรรมการจัดการประกวดทราบ
๖. ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายพิภร จันทรวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร



TCE 2024

สถาบันวิจัยพืชสวน

๕๐ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๐
โทรศัพท์ ๐๒-๕๗๙-๐๕๘๓

๐๒-๙๔๐-๕๕๘๔-๕

อีเมล HORT@DOA.IN.TH

เว็บไซต์ WWW.DOA.GO.TH/HORT