

“ ๕ ปี แห่งการรังสรรค์ ”
เส้นทางสู่สุดยอดกาแฟไทย



โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ - ปี ๒๕๖๘

“๕ ปี แห่งการรังสรรค์”เส้นทางสู่สุดยอดกาแฟไทย โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ – ปี ๒๕๖๘

พิมพ์ : ครั้งที่ ๑ (๒๕๖๘)

จำนวน : ๒๐ เล่ม

ที่ปรึกษา :

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน
ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่

คณะผู้จัดทำ :

นางสุภาภรณ์ สาชาติ	หัวหน้างานพืชอุตสาหกรรม	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวมณีทิพย์ ขุนทอง	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	สถาบันวิจัยพืชสวน
นายวิทย์พงศ์ มกรศรีวัฒน์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวอรทัย ธัญชัย	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
นางสาวดารากร เผ่าชู	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
นางสาวปานหทัย นพชินวงศ์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร
นางสาวศิริการต์ ชัยนการ	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวนริศรา สุวรรณ	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวศิริภรณ์ จรินทร์	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวพรนิภา ถาโน	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวกัณฑ์ณัฐา ปิงชัย	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นายกฤตนันท์ พรหมบุตร	นักวิชาการเกษตร	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
ว่าที่ร้อยตรีชยพล เดชาคุ้ม	เจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์	ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
นางสาวสายชล โนสุวรรณ	นักวิชาการเกษตร	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวมาริษา โนชัยวงศ์	นักวิชาการเกษตร	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวธัญญา น้อยฉิม	พนักงานประจำสำนักงาน	สถาบันวิจัยพืชสวน
นางสาวจุฬาพรรณ ชุ่มใจ	พนักงานประจำห้องทดลอง	ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย

สงวนลิขสิทธิ์ :

สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
๕๐ พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๐
โทร. ๐-๒๕๓๙-๐๕๘๓, ๐-๒๕๔๐-๕๕๘๔ โทรสาร ๐-๒๕๖๑-๔๖๖๗

ปก/รูปเล่ม/พิมพ์ : นางสาวมาริษา โนชัยวงศ์ นักวิชาการเกษตร
นางสาวสายชล โนสุวรรณ นักวิชาการเกษตร

พิมพ์ที่ : การ์ันตี GUARANTEE

เลขที่ ๑๖๕/๒๑๒ ตำบลพิมลราช อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี โทรศัพท์ ๐๖๒ ๕๓๐ ๘๙๖๘

คำนำ

โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย (Thai Coffee Excellence) เป็นโครงการที่จัดต่อเนื่องตั้งแต่ปี ๒๕๖๔ - ปี ๒๕๖๘ ซึ่งกรมวิชาการเกษตรร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ สมาคม และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟจัดการประกวดกาแฟอะราบิกา และโรบัสตาที่ปลูกในประเทศไทย โดยได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระราชทานถ้วยรางวัลสำหรับผู้ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ - ปี ๒๕๖๘ ประกอบด้วย ๓ กิจกรรมหลัก ได้แก่ ๑) กิจกรรม Thai Coffee Contest เป็นกิจกรรมการประกวดเมล็ดกาแฟอะราบิกา และเมล็ดกาแฟโรบัสตาที่ปลูกในประเทศไทย ๒) กิจกรรมประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) เป็นการประกวดสวนกาแฟต้นแบบที่ได้มาตรฐานการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) จากกรมวิชาการเกษตร และมีระบบการปลูกพืชร่วมหรือพืชผสมผสาน โดยมีมาตรการอนุรักษ์ดินและน้ำ การจัดการฟาร์มแบบครบวงจร เพื่อคุณภาพ และความยั่งยืน ๓) กิจกรรมเทิดพระเกียรติฯ พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติฯ พระมหากรุณาธิคุณแต่เกษตรกรไทย การจัดการประกวดโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย กรมวิชาการเกษตรหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะสามารถช่วยกระตุ้นการบริโภคกาแฟไทย และส่งเสริมการปลูกกาแฟที่มีคุณภาพ และมีความยั่งยืน ทั้งยังจะช่วยให้เกษตรกรมีแรงจูงใจในการพัฒนากระบวนการปลูก การแปรรูป ตลอดจนเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครับรู้ถึงอัตลักษณ์ของกาแฟไทยในแต่ละท้องถิ่น และร่วมสนับสนุนเกษตรกรไทยโดยการบริโภคกาแฟไทยเพิ่มขึ้น

คณะผู้จัด

สารบัญ

หัวเรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
๑. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวด	๑
๒. วัตถุประสงค์	๒
๓. กิจกรรม	๓
๔. ขั้นตอนการดำเนินงาน	๔
๕. ผลการดำเนินงานกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ - ปี ๒๕๖๘	๑๓
๖. ผลการดำเนินงานกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย	๒๘
๗. ประโยชน์ที่ได้รับ	๗๒
ภาคผนวก	๗๓

๑. ความสำคัญและที่มาของการจัดประกวด

โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย (Thai Coffee Excellence) เป็นกิจกรรมที่จัดต่อเนื่องมา ๕ ปี ตั้งแต่ ปี ๒๕๖๔ – ๒๕๖๘ ซึ่งมีผู้ให้ความสนใจเป็นอย่างมาก อีกทั้งยังสร้างมูลค่ากาแฟอะราบิกา และกาแฟโรบัสตา ที่ชนะการประมูลในโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ซึ่งส่งผลต่อเนื่องไปยังผู้บริโภคในการหันมาบริโภคกาแฟไทย ที่มีคุณภาพ และมีอัตลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่น

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย กรมวิชาการเกษตร ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ สมาคม และภาคเอกชน ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกาแฟ จัดการประกวดภายใต้แนวคิด การผลิตอย่างยั่งยืน (Sustainable Coffee Production) กาแฟดูแลป่า รักษาต้นน้ำ และความหลากหลายทางชีวภาพ โดยมีกลุ่มเป้าหมายในการจัดงาน คือ เกษตรกร กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกาแฟ ผู้ประกอบการร้านกาแฟ โรงคั่ว นักชิมกาแฟ ผู้ตรวจสอบคุณภาพกาแฟ และผู้สนใจด้านกาแฟ เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจแก่เกษตรกรผู้ส่งกาแฟประกวด กรมวิชาการเกษตร จึงได้ขอพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ตลอดการดำเนินจัดโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ๕ ปี ตั้งแต่ ปี ๒๕๖๔ – ๒๕๖๘ ซึ่งเป็นพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้น ถือเป็นเกียรติประวัติของผู้ชนะเลิศโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ที่พระองค์ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศตลอด ๕ ปี ที่จัดโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในระดับประเทศและระดับสากล
๒. เพื่อเพิ่มการบริโภคและสร้างมูลค่ากาแฟที่ปลูกในประเทศไทย
๓. เพื่อสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรผลิตกาแฟคุณภาพ และเพิ่มพื้นที่ปลูกกาแฟในประเทศไทย
๔. เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ เพิ่มทักษะผู้ประกอบการกาแฟด้านกาแฟไทย ยกกระดับมาตรฐานคุณภาพ และเพิ่มมูลค่าของกาแฟไทย
๕. เพื่อแสดงความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณอย่างหาที่สุดมิได้ และสานต่อแนวพระราชดำริพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟซึ่งเป็นที่ชเศรษฐกิจไปปลูกป่า สร้างรายได้จากกาแฟและช่วยดูแลป่า

๓. กิจกรรม

โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประกอบด้วย ๓ กิจกรรมหลัก ได้แก่

๑) กิจกรรม Thai Coffee Contest

๒) กิจกรรมประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู GAP & Regenerative ซึ่งเป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นในปี ๒๕๖๗ และปี ๒๕๖๘

๓) กิจกรรมเทิดพระเกียรติฯ พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติฯ พระมหากรุณาธิคุณแก่เกษตรกรไทย โดยมีรายละเอียด แต่ละกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ Thai Coffee Contest

เป็นกิจกรรมการประกวดสุดยอดเมล็ดกาแฟไทยอะราบิกาและโรบัสตาที่ปลูกในประเทศไทย 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 กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Innovative Process ซึ่งจัดประกวดในปี ๒๕๖๖

ประเภทที่ ๕ กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)

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

กิจกรรมที่ ๓ กิจกรรมเทิดพระเกียรติฯ พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติฯ พระมหากรุณาธิคุณแก่เกษตรกรไทย กรมวิชาการเกษตรจัดพิธีมอบถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี แก่ผู้ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท จัดการประมุขกาแฟ ที่ชนะการประกวด และนิทรรศการเฉลิมพระเกียรติฯ พระมหากรุณาธิคุณแก่เกษตรกรไทย รวมไปถึงการออกบูธกาแฟ ของกรมวิชาการเกษตร เกษตรกร และผู้ร่วมสนับสนุนโครงการ

๔. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๑ ขั้นตอนการดำเนินงาน โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ แสดงรายละเอียด ดังภาพที่ ๑



ภาพที่ ๑ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๒ ขั้นตอนการดำเนินงาน โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕ แสดงรายละเอียด ดังภาพที่ ๒



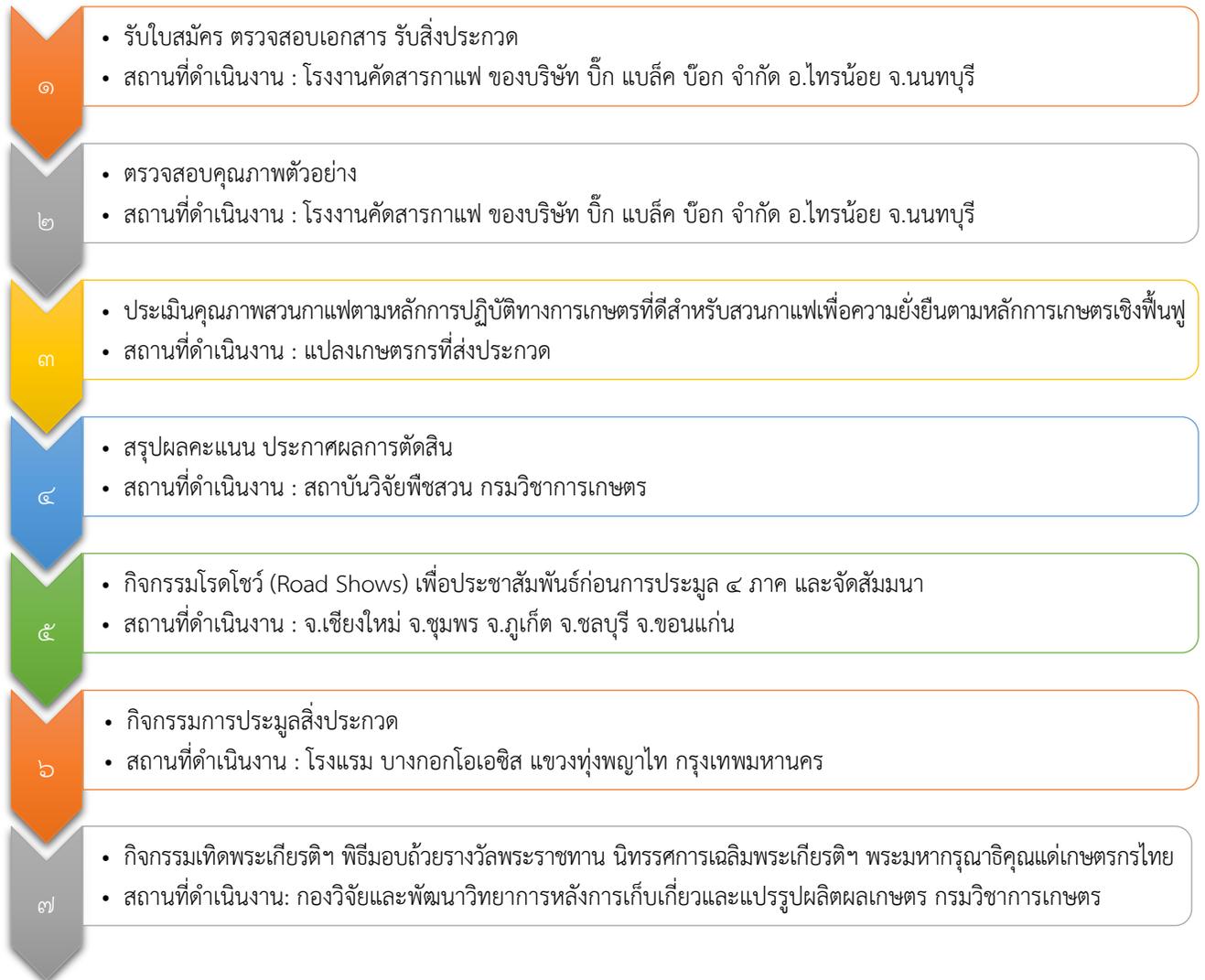
ภาพที่ ๒ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๓ ขั้นตอนการดำเนินงาน โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖ แสดงรายละเอียด ดังภาพที่ ๓



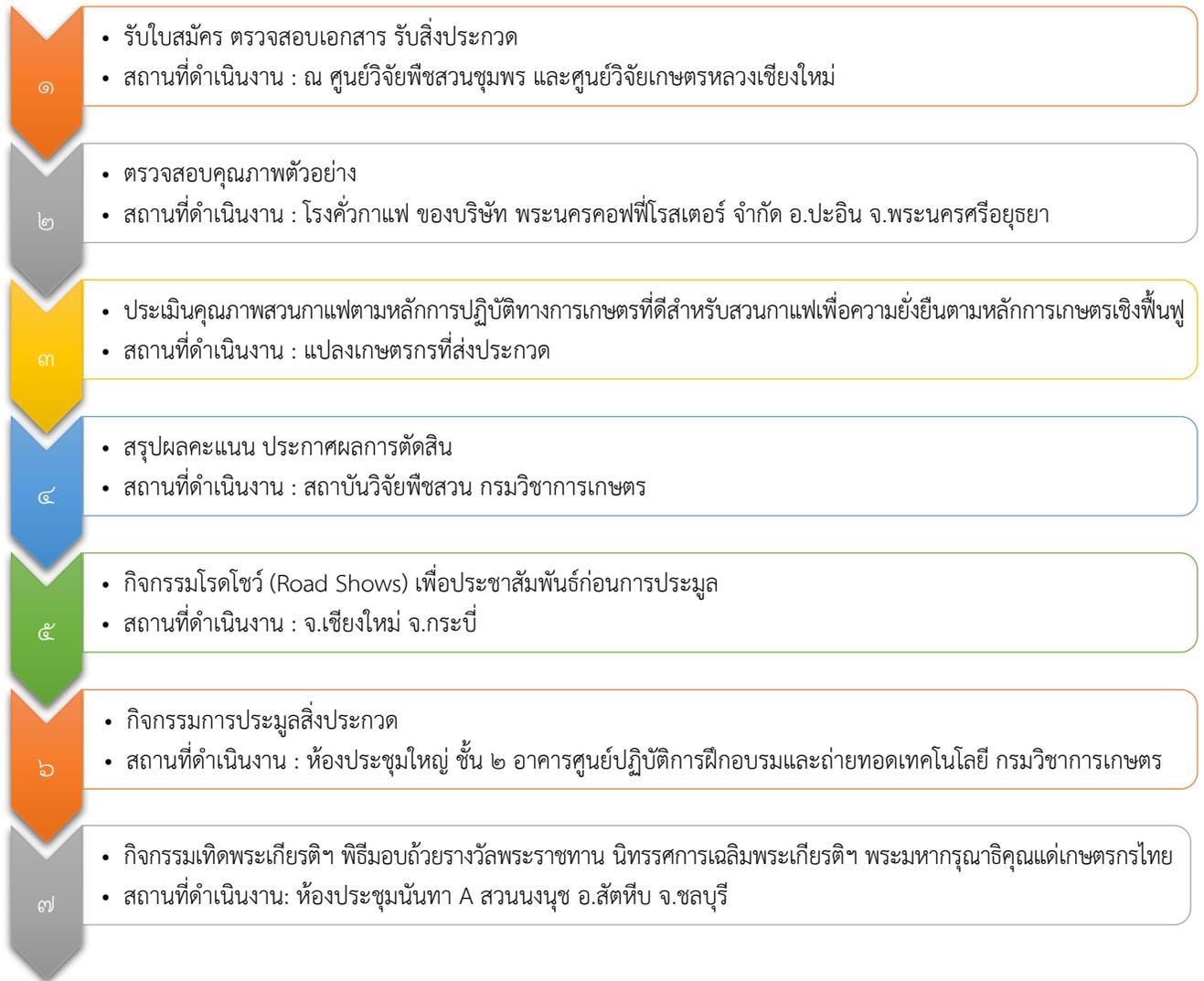
ภาพที่ ๓ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๔ ขั้นตอนการดำเนินงาน โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ แสดงรายละเอียด ดังภาพที่ ๑



ภาพที่ ๔ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๕ ขั้นตอนการดำเนินงาน โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๘ แสดงรายละเอียด ดังภาพที่ ๕



ภาพที่ ๕ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๔.๖ ขั้นตอนการปฏิบัติงานการตรวจสอบสิ่งประกวด

๔.๖.๑ การประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans ๒๐๒๔)

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

๒. การตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น (physical grading) คณะกรรมการตรวจสอบสิ่งประกวดอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตร 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)

๔.๖.๒ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืน ตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)

๑. การตรวจสอบใบสมัคร คณะกรรมการตรวจสอบใบสมัคร หากตรวจพบข้อมูลในใบสมัครเป็นเท็จ คณะกรรมการมีอำนาจในการสงวนสิทธิ์ในขั้นตอนต่อไป

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

๓. การประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading) คณะกรรมการตรวจสอบสิ่งประกวดอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตร เมล็ดกาแฟอาราบิกา มกษ. ๕๗๐๑ - ๒๕๖๑ และเมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐ - ๒๕๖๑

๔.๗ เกณฑ์การตัดสินการประกวด

๔.๗.๑ การประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans ๒๐๒๔)

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

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

๔.๗.๒ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)

๑. คะแนนการประเมินมาจากสองส่วน คือ การประเมินสวนกาแฟอ้างอิงตามแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู ร่วมกับผลการประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading)

๒. สวนกาแฟที่ได้คะแนนจากการประเมินสวนกาแฟอ้างอิงตามแนวทางหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู และการประเมินคุณภาพการประเมินกายภาพกาแฟสาร (green grading) สูงที่สุดเป็นผู้ชนะการประกวด

๓. คณะกรรมการตัดสินการประกวด ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาที่จะไม่ให้รางวัลใดรางวัลหนึ่ง กรณีที่สิ่งประกวดไม่ผ่านเกณฑ์การตัดสินของคณะกรรมการฯ หรือคณะกรรมการได้รับการร้องเรียน หรือข้อมูลจากผู้

ส่งสิ่งประกวด หรือสิ่งประกวดไม่เป็นไปตามประกาศนี้ และตรวจสอบแล้วพบว่าจริง โดยคำตัดสินของคณะกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด ทั้งนี้ คณะกรรมการฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนสิ่งประกวดทุกกรณี และสงวนสิทธิ์ในการประกวดครั้งต่อไป

๔.๘ รางวัลที่ได้รับจากการประกวด

ผู้ชนะการประกวดสุดยอดกาแฟไทยในแต่ละประเภท จะได้รับถ้วยรางวัล เงินรางวัล และประกาศนียบัตร ทั้งนี้ผู้ส่งกาแฟประกวดที่ผ่านการคัดเลือกจะได้รับประกาศนียบัตรและคำอธิบายผลการประเมินคุณภาพกาแฟ (ดังตัวอย่างภาคผนวก)

๔.๘.๑ ถ้วยรางวัล

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีพระราชทานถ้วยรางวัลแก่ผู้ชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทยในแต่ละประเภท และรางวัลรองชนะเลิศในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัล รายละเอียด ดังนี้

ปี ๒๕๖๔	
รางวัลชนะเลิศ	ถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
รองชนะเลิศอันดับ ๑	ปลั๊กกระถางเกษตรและสหกรณ์
รองชนะเลิศอันดับ ๒	อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
ปี ๒๕๖๕	
รางวัลชนะเลิศ	ถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
รองชนะเลิศอันดับ ๑	ปลั๊กกระถางเกษตรและสหกรณ์
รองชนะเลิศอันดับ ๒	อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
ปี ๒๕๖๖	
รางวัลชนะเลิศ	ถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
รองชนะเลิศอันดับ ๑	ปลั๊กกระถางเกษตรและสหกรณ์
รองชนะเลิศอันดับ ๒	อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
ปี ๒๕๖๗	
รางวัลชนะเลิศ	ถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
รองชนะเลิศอันดับ ๑	ประธานองคมนตรี
รองชนะเลิศอันดับ ๒	รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
รองชนะเลิศอันดับ ๓	ปลั๊กกระถางเกษตรและสหกรณ์
รองชนะเลิศอันดับ ๔	อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ปี ๒๕๖๘

รางวัลชนะเลิศ	ถ้วยพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
รองชนะเลิศอันดับ ๑	ประธานองคมนตรี
รองชนะเลิศอันดับ ๒	รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
รองชนะเลิศอันดับ ๓	ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
รองชนะเลิศอันดับ ๔	อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

๔.๘.๒ 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 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

๔.๘.๓ เงินรางวัล

ผู้ชนะการประกวดแต่ละประเภท จะได้รับเงินรางวัล ดังนี้

ปี ๒๕๖๔ การประกวดเมล็ดกาแฟ

รางวัลชนะเลิศ	๕๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๑	๓๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๒	๑๐,๐๐๐ บาท

ปี ๒๕๖๕ การประกวดเมล็ดกาแฟ

รางวัลชนะเลิศ	๕๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๑	๓๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๒	๑๐,๐๐๐ บาท

ปี ๒๕๖๖ การประกวดเมล็ดกาแฟ

รางวัลชนะเลิศ	๕๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๑	๓๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๒	๑๐,๐๐๐ บาท

ปี ๒๕๖๗

	การประกวดเมล็ดกาแฟ	การประกวดสวนกาแฟ
รางวัลชนะเลิศ	๑๐๐,๐๐๐ บาท	๕๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๑	๕๐,๐๐๐ บาท	๔๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๒	๓๐,๐๐๐ บาท	๓๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๓	๒๐,๐๐๐ บาท	๒๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๔	๑๐,๐๐๐ บาท	๑๐,๐๐๐ บาท

ปี ๒๕๖๘

	การประกวดเมล็ดกาแฟ	การประกวดสวนกาแฟ
รางวัลชนะเลิศ	๑๐๐,๐๐๐ บาท	๕๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๑	๕๐,๐๐๐ บาท	๔๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๒	๓๐,๐๐๐ บาท	๓๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๓	๒๐,๐๐๐ บาท	๒๐,๐๐๐ บาท
รองชนะเลิศอันดับ ๔	๑๐,๐๐๐ บาท	๑๐,๐๐๐ บาท

๕. ผลการดำเนินงานกิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ – ปี ๒๕๖๘

๕.๑ ประเภทการประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans)

๕.๑.๑ จำนวนตัวอย่างส่งเข้าประกวด

คณะกรรมการจัดการประกวดฯ เปิดให้เกษตรกรและสถาบันเกษตรกร ส่งใบสมัครและสิ่งประกวด หลังปิดรับใบสมัคร พบว่า มีเกษตรกรส่งตัวอย่างการประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans) โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ – ปี ๒๕๖๘ รวมทั้งสิ้นจำนวน ๙๔๔ ตัวอย่าง แบ่งเป็น กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (dry/natural process) ๒๓๕ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูปวิธีเปียก (wet/fully wash process) ๒๗๑ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูปวิธีกึ่งแห้ง (semi-dry/honey process) ๑๙๗ ตัวอย่าง กระบวนการแปรรูปแบบนวัตกรรม Innovative process ๑๐ ตัวอย่าง และกาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป) ๒๓๑ ตัวอย่าง และเกษตรกรเข้าร่วมการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืน ตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) รวมทั้งสิ้น ๑๑๕ ตัวอย่าง แบ่งเป็น สวนกาแฟอะราบิกา ๕๖ สวน และสวนกาแฟโรบัสตา ๖๑ สวน รายละเอียดดังตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ จำนวนตัวอย่างการประกวดเมล็ดกาแฟ โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ – ปี ๒๕๖๘ และการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู

ประเภทการประกวดเมล็ดกาแฟ (Thai Best Coffee Beans)					
กาแฟอะราบิกา	จำนวนตัวอย่าง				
	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖	๒๕๖๗	๒๕๖๘
Dry Process	๓๓	๖๒	๓๖	๖๗	๓๗
Wet Process	๖๗	๖๕	๕๖	๕๖	๒๗
Honey Process	๓๓	๕๗	๓๒	๔๙	๒๖
Innovative Process	-	-	๑๐	-	-
กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)	๕๓	๖๑	๕๒	๒๔	๔๑
รวม (ตัวอย่าง)	๑๘๖	๒๔๕	๑๘๖	๑๙๖	๑๓๐
การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)					
สวนกาแฟอะราบิกา	-	-	-	๒๗	๒๗
สวนกาแฟโรบัสตา	-	-	-	๒๒	๒๒
รวม (สวน)	-	-	-	๔๙	๔๙

๕.๑.๒ ผลการตรวจสอบคุณภาพตัวอย่าง การประกวดเมล็ดกาแฟ

๑) การประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading)

การประเมินขั้นต้นได้อ้างอิงจาก มาตรฐานสินค้าเกษตร กาแฟอะราบิกา มกษ. ๕๗๐๑-๒๕๖๑ และมาตรฐานสินค้าเกษตร เมล็ดกาแฟโรบัสตา มกษ. ๕๗๐๐-๒๕๖๑ จากนั้นได้ทำการประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading) โดยใช้แผ่นการจำแนกลักษณะความบกพร่องของเมล็ดกาแฟทางกายภาพ (ภาคผนวก ภาพที่ ๑)

ในการประกวดเมล็ดกาแฟดำเนินการโดยผู้ตรวจประเมิน ซึ่งผ่านการอบรม Q Arabica Grader และ Q Robusta Grader โดยใช้มาตรฐาน SCA ผลการประเมินคุณภาพ ตัวอย่างรายละเอียดแสดงดังตารางที่ ๒

๒) การคั่วกาแฟ

สิ่งประกวดที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น และประเมินคุณภาพกาแฟสาร (Green Grading) จะถูกนำไปคั่ว เพื่อทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในขั้นตอนต่อไป ตัวอย่างรายละเอียดแสดงดังตารางที่ ๒

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 โดยมีหัวข้อการประเมินรายละเอียด ดังตารางที่ ๓

ตารางที่ ๒ หัวข้อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

กาแฟอาราบิกา	กาแฟโรบัสตา
Fragrance/Aroma (กลิ่นของกาแฟ)	Fragrance/Aroma (กลิ่นของกาแฟ)
Flavor (รสชาติของกาแฟ)	Flavor (รสชาติของกาแฟ)
Aftertaste (รสชาติกลิ่นหรือความรู้สึกจากกาแฟที่เหลืออยู่จากการชิม)	Aftertaste (รสชาติกลิ่นหรือความรู้สึกจากกาแฟที่เหลืออยู่จากการชิม)
Acidity (ความเปรี้ยว)	Salt/Acidity (ความเค็ม/ความเปรี้ยว)
Body (ความหนาของกาแฟ)	Bitter/Sweet (ความขม/ความหวาน)
Uniformity (ความสม่ำเสมอของรสชาติกาแฟในแต่ละตัวอย่าง)	Mouthfeel (เนื้อสัมผัส)
Balance (ความสมดุลของรสชาติ)	Uniformity (ความสม่ำเสมอของรสชาติกาแฟในแต่ละตัวอย่าง)
Clean up (ความรู้สึกสะอาดในรสชาติกาแฟ)	Balance (ความสมดุลของรสชาติ)
Sweetness (ความหวาน)	Clean up (ความรู้สึกสะอาดในรสชาติกาแฟ)
Overall (คะแนนโดยภาพรวม)	Overall (คะแนนโดยภาพรวม)

ตารางที่ ๓ ผลการประเมินคุณภาพกาแฟสาร การประกวดเมล็ดกาแฟ

ขั้นตอนการประเมิน	ไม่ผ่านการประเมิน (ตัวอย่าง)					ผ่านการประเมิน (ตัวอย่าง)				
	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖	๒๕๖๗	๒๕๖๘	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖	๒๕๖๗	๒๕๖๘
๑. การตรวจสอบคุณภาพตัวอย่างเบื้องต้น (Physical Grading)										
กาแฟอาราบิก้า										
Dry Process	-	๑	-	-	๒	๓๓	๖๒	๓๖	๖๗	๓๕
Wet Process	๓	-	-	๒๐	-	๖๔	๖๔	๕๖	๓๖	๒๗
Honey Process	-	-	-	๑	-	๓๓	๕๗	๓๒	๔๘	๒๖
Innovative Process	-	-	๑	-	-	-	-	๑๐	-	-
กาแฟโรบัสต้า	-	๒	๔	-	-	๕๓	๕๙	๕๒	๒๔	๔๑
รวม (ตัวอย่าง)	๓	๓	๕	๒๑	๒	๑๘๓	๒๔๒	๑๘๖	๑๗๕	๑๒๘
๒. การประเมินกายภาพกาแฟสาร (Green Grading)										
กาแฟอาราบิก้า										
Dry Process	๑	๒	๖	๔๐	-	๓๒	๕๗	๓๐	๒๗	๓๕
Wet Process	๑	๒	๙	๑๘	-	๖๓	๖๕	๔๗	๓๘	๒๗
Honey Process	-	๓	๗	๒๕	-	๓๓	๕๔	๒๕	๒๔	๒๖
Innovative Process	-	-	๒	-	-	-	-	๘	-	-
กาแฟโรบัสต้า	๑	๒	๑๖	๑๒	-	๕๒	๕๗	๓๖	๑๒	๔๑
รวม (ตัวอย่าง)	๖	๙	๔๐	๙๕	-	๑๘๐	๒๓๓	๑๔๖	๑๐๑	๑๒๘
๓. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cup Tasting)										
กาแฟอาราบิก้า										
Dry Process	-	๒	-	๗	๖	๓๒	๕๕	๓๐	๒๐	๒๙
Wet Process	-	๑	-	๑๙	๓	๖๓	๖๔	๔๗	๑๙	๒๔
Honey Process	-	๔	-	๕	๓	๓๓	๕๐	๒๕	๑๙	๒๓
Innovative Process	-	-	๒	-	-	-	-	๖	-	-
กาแฟโรบัสต้า	-	๕	๙	๒	๑๙	๕๒	๕๒	๒๗	๑๐	๒๒
รวม (ตัวอย่าง)	-	๑๒	๑๑	๓๓	๓๑	๑๘๐	๒๒๑	๑๓๕	๖๘	๙๘

๕.๒ การประเมินการประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟเพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative)

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

๕.๒.๑ 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 ๔ แต่ละสวนมีผลการประเมิน ดังนี้

สวนกาแฟอาราบิกา มีเกษตรกรส่งสวนเข้าร่วมการประกวด โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ – ปี ๒๕๖๘ ทั้งสิ้น ๕๖ สวน ผลการประเมินสวนพบว่าในปี ๒๕๖๗ มีสวนที่ได้คะแนนสูงสุด ๗๐ คะแนน ได้แก่สวนของ นายถาวร จิรนนทนากุล เกษตรกร อ.ทุ่งช้าง จ.น่าน และในปี ๒๕๖๘ มีสวนที่ได้คะแนนสูงสุด ๖๔.๘๑ คะแนน ได้แก่สวนของ นางบัวชุม จักรแก้ว เกษตรกร อ.ดอยสะเก็ด จ.เชียงใหม่

สวนกาแฟโรบัสตา มีเกษตรกรส่งสวนเข้าร่วมการประกวด โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ – ปี ๒๕๖๘ ทั้งสิ้น ๖๑ สวน ผลการประเมินสวนพบว่าในปี ๒๕๖๗ มีสวนที่ได้คะแนนสูงสุด ๖๔.๘๑ คะแนน ได้แก่สวนของนางพลับปลิง เทพดนตรี เกษตรกร อ.เมืองชุมพร จ.ชุมพร และในปี ๒๕๖๘ มีสวนที่ได้คะแนนสูงสุด ๖๔.๘๑ คะแนน ได้แก่สวนของ นางวรรณพรณ สามีโส เกษตรกร อ.กะเปอร์ จ.ระนอง

ตารางที่ ๔ คะแนนการประเมินสวนกาแฟ

ประจำปี	ประเภทสวนกาแฟ	จำนวนสวน	๖๐-๗๐	๕๐-๖๐	๔๐-๕๐	๓๐-๔๐	๒๐-๓๐	๑๐-๒๐	< ๑๐
๒๕๖๗	สวนกาแฟอาราบิกา	๒๗	๑	๕	๘	๕	๕	๓	-
	สวนกาแฟโรบัสตา	๒๒	๑	๒	๗	๑๐	๑	๑	-
๒๕๖๘	สวนกาแฟอาราบิกา	๒๗	๑	๓	๑	๑	๘	๑๑	๒
	สวนกาแฟโรบัสตา	๓๔	๕	๖	๑๐	๙	๓	๕	๑
รวม		๑๑๕	๘	๑๖	๒๖	๒๕	๑๗	๒๐	๓

การประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟอ้างอิงมาตรฐานสินค้าเกษตร คิดเป็น ๓๐ คะแนน รายละเอียดผลการประเมินดังตารางที่ ๕ แต่ละตัวอย่างมีผลการประเมิน ดังนี้

ผลการประเมินเมล็ดกาแฟอาราบิกา โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ – ปี ๒๕๖๘ ทั้งสิ้น ๕๖ ตัวอย่าง ผลการประเมินเมล็ดพบว่าในปี ๒๕๖๗ จำนวน ๒๗ ตัวอย่าง พบว่ามีตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่ได้คะแนนสูงสุด ๓๐ คะแนน จำนวน ๒๒ ตัวอย่าง ตัวอย่างที่ได้ ๒๗ คะแนน จำนวน ๑ ตัวอย่าง และพบตัวอย่างที่ไม่ผ่านการประเมิน จำนวน ๔ ตัวอย่าง และในปี ๒๕๖๘ จำนวน ๒๗ ตัวอย่าง พบว่ามีตัวอย่างเมล็ดกาแฟ

ที่ได้คะแนนสูงสุด ๓๐ คะแนน จำนวน ๒๓ ตัวอย่าง ตัวอย่างที่ได้ ๒๔ คะแนน จำนวน ๑ ตัวอย่าง และพบตัวอย่างที่ไม่ผ่านการประเมิน จำนวน ๒ ตัวอย่าง

ผลการประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟโรบัสตา โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗ – ปี ๒๕๖๘ ทั้งสิ้น ๖๑ ตัวอย่าง ผลการประเมินเมล็ดพบว่าในปี ๒๕๖๗ จำนวน ๒๒ ตัวอย่าง พบว่ามีตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่ได้คะแนนสูงสุด ๓๐ คะแนน จำนวน ๑๙ ตัวอย่าง ตัวอย่างที่ได้คะแนน ๒๗ คะแนน จำนวน ๒ ตัวอย่าง และพบตัวอย่างที่ไม่ผ่านการประเมิน จำนวน ๑ ตัวอย่าง และในปี ๒๕๖๘ จำนวน ๓๙ ตัวอย่าง พบว่ามีตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่ได้คะแนนสูงสุด ๓๐ คะแนน จำนวน ๓๔ ตัวอย่าง ตัวอย่างที่ได้ ๒๗ คะแนน จำนวน ๔ ตัวอย่าง และตัวอย่างที่ได้ ๒๔ คะแนน จำนวน ๑ ตัวอย่าง

ตารางที่ ๕ คะแนนการประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟ

ประจำปี	ประเภทสวนกาแฟ	จำนวนสวน	๒๐ - ๓๐	๐ - ๑๐
๒๕๖๗	สวนกาแฟอะราบิกา	๒๗	๒๓	๔
	สวนกาแฟโรบัสตา	๒๒	๒๑	๑
๒๕๖๘	สวนกาแฟอะราบิกา	๒๗	๒๕	๒
	สวนกาแฟโรบัสตา	๓๙	๓๙	-
รวม		๑๑๕	๑๐๘	๗

๕.๓ ผลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

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

ในปี ๒๕๖๔ ผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑ - ๓ แต่ละประเภท

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

นายฉิ่ง แซ่ท้าว	(Arabica Dry Process)
นายชาติชาย คะปู้	(Arabica Wet Process)
นางฐิติกัลป์ มั่นตาวลี	(Arabica Honey Process)
นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา	(Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๓๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นายสรพงษ์ จิรนนทนกุล	(Arabica Dry Process)
นางสาวกัญญาพัชร คงพิลัยวัลย์	(Arabica Wet Process)
นายจรัญ ชันทะเปียง	(Arabica Honey Process)
นายเมธา ทาดีบ	(Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร และเงินรางวัล ๑๐,๐๐๐ ได้แก่

วิสาหกิจชุมชนชนกาแพมูเสคี	(Arabica Dry Process)
นายอนันต์ มุงเมือง	(Arabica Wet Process)
นายพีระ พนาสุภน	(Arabica Honey Process)
นายพิชิต บุญยืนพนากุล	(Robusta)

โดยผู้ได้รับรางวัลในแต่ละประเภทจะได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ

ในปี ๒๕๖๕ ผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑ - ๓ แต่ละประเภท

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

นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	(Arabica Dry Process)
นายวิชา แสนรุ่งอรุณ	(Arabica Wet Process)
นายวิชัย กำเนิดมงคล	(Arabica Honey Process)
นายณภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธ์	(Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๓๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นายอะแป๊ะ หรีจ่า	(Arabica Dry Process)
นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	(Arabica Wet Process)
นายอานนท์ พวงเสน	(Arabica Honey Process)
วิสาหกิจชุมชนชนกาแพไร่ตอยน่าน	(Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร และเงินรางวัล ๑๐,๐๐๐ ได้แก่

สหกรณ์การเกษตรรอยสะเก็ดพัฒนา จำกัด	(Arabica Dry Process)
นางนภาพร กำเนิดมงคล	(Arabica Wet Process)
นายสมชาย ผกายศรสกุล	(Arabica Honey Process)
นายธนาสีทธิ์ สอนสุภา และนางสาวจันจิรา นันทะ	(Robusta)

โดยผู้ได้รับรางวัลในแต่ละประเภทจะได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ

ในปี ๒๕๖๖ ผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑-๓ แต่ละประเภท

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

นายวิชัย กำเนิดมงคล	(Arabica Dry Process)
นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล	(Arabica Wet Process)
นายวิชัย กำเนิดมงคล	(Arabica Honey Process)
นายพันธมิตร ดวงตะวันจันทร์รา	(Arabica Innovative Process)
นายนพรัตน์ ไชยมงคล	(Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๓๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นายสมพงษ์ แซ่หยาง	(Arabica Dry Process)
นายธิตศักดิ์ พิทักษ์อนันตกุล	(Arabica Wet Process)
นายอภิสุนันท์ โชติอัสววงศ์	(Arabica Honey Process)
นายอาไซ ไวยจือ	(Arabica Innovative Process)
นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร	(Robusta)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร และเงินรางวัล ๑๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นายตัว จางอรุณ	(Arabica Dry Process)
นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	(Arabica Wet Process)
นายอภิสิทธิ์ บีเช	(Arabica Honey Process)
นายจรัญ ปัญญาเพิ่ม	(Arabica Innovative Process)
นายณภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธุ์	(Robusta)

โดยผู้ที่ได้รับรางวัลในแต่ละประเภทจะได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ

ในปี ๒๕๖๗ ผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑ - ๕ แต่ละประเภท

ผู้ชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทของการประกวดเมล็ดกาแฟจะได้รับถ้วยพระราชทาน จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า 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)
นายภีร์นริศ ฝ่องหทัยกุล	(Robusta)
นายถาวร จิรนนทนกุล	(GAP & Regenerative)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากประธานองคมนตรี และเงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท และรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ การประกวดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสวนกาแฟ เพื่อความยั่งยืนตามหลักการเกษตรเชิงฟื้นฟู (GAP & Regenerative) ๕๐,๐๐๐ 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 พิษวานิชย์	(Arabica Dry Process)
นายอภิสิทธิ์ บีเช	(Arabica Wet Process)
นายวิชา แสนรุ่งอรุณ	(Arabica Honey Process)
นายปวรวิช คำหอม	(Robusta)
นายวัชรพงศ์ คำสุข	(GAP & Regenerative)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๓ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๒๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นายตัว จางอรุณ	(Arabica Dry Process)
นายสินธพ จือปา	(Arabica Wet Process)
นายชาติชาย คะปู้	(Arabica Honey Process)
นายชนกฤต รุ่งโกลิณันท์	(Robusta)
วิสาหกิจชุมชนกาแฟอาข่าปางขอน (นายธีระศักดิ์ วุ้ยยะอาภู)	(GAP & Regenerative)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๔ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร และเงินรางวัล ๑๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

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

โดยผู้ได้รับรางวัลในแต่ละประเภทจะได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ

ในปี ๒๕๖๘ ผู้ได้รับรางวัลอันดับที่ ๑ - ๕ แต่ละประเภท

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

นายสรพงษ์ จิรนนทนกุล	(Arabica Dry Process)
นายตัว จางอรุณ	(Arabica Wet Process)
นางมาลี จิรนนทนกุล	(Arabica Honey Process)
นางสาว จรี มานพ	(Robusta)
นางบัวชุม จักรแก้ว	(GAP & Regenerative แปลงกาแฟอะราบิกา)
นางวรรณพรณ สามิโส	(GAP & Regenerative แปลงกาแฟโรบัสตา)

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

นายเรวัตร์ ยอดออน	(Arabica Dry Process)
นางกัณธิมา ธาตุเปลวทอง	(Arabica Wet Process)
นายตัว จางอรุณ	(Arabica Honey Process)
นายฤทธิชัย อ้นชู	(Robusta)
นางกัณธิมา ธาตุเปลวทอง	(GAP & Regenerative แปลงกาแฟอะราบิกา)
นายประเสริฐ กิตติเวทยานุสรณ์	(GAP & Regenerative แปลงกาแฟโรบัสตา)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๓๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นางเพ็ญศรี โชติอัครวงศ์	(Arabica Dry Process)
นางสาวนาอื่อ จะแล	(Arabica Wet Process)
นายพงศธร ชันทะ	(Arabica Honey Process)
นายวิบูลย์ ศรีปาน	(Robusta)
นายอนุสรณ์ จือปา	(GAP & Regenerative แปลงกาแฟอะราบิกา)
นางสาวก้าน รักสนิท	(GAP & Regenerative แปลงกาแฟโรบัสตา)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๓ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเงินรางวัล ๒๐,๐๐๐ บาท ได้แก่

นายวิชัย กำเนิดมงคล	(Arabica Dry Process)
นายวิชัย จันทร์ประเสริฐ	(Arabica Wet Process)
นางกัณธิมา ธาตุเปลวทอง	(Arabica Honey Process)
นางสาวสุภาพร พุ่มนิล	(Robusta)
นายชาติชาย คะปู้	(GAP & Regenerative แปลงกาแฟอะราบิกา)

นางสาวอนุสรุา ฤทธิสมเงิน (GAP & Regenerativeแปลงกาแฟโรบัสตา)

รองชนะเลิศอันดับที่ ๔ ในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลจากอธิบดีกรมวิชาการเกษตร และ
เงินรางวัล ๑๐,๐๐๐ บาทได้แก่

นายกิตติคุณ ช่างเขียน (Arabica Dry Process)

นายยุทธนา พุ่มพลีก (Arabica Wet Process)

นายอภิสิทธิ์ บีเช (Arabica Honey Process)

นายชัยพร กิมเสี่ยะ (Robusta)

นายถาวร จิรนนทนกุล (GAP & Regenerative แปลงกาแฟอะราบิกา)

นายเฉลิม ยืนยง (GAP & Regenerative แปลงกาแฟโรบัสตา)

โดยผู้ได้รับรางวัลในแต่ละประเภทจะได้รับประกาศนียบัตรตามระดับคะแนนที่ได้รับ

ตารางที่ ๖ รายชื่อผู้ได้รับรางวัล โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๘

ปี	ประเภท	อันดับ	ชื่อ - นามสกุล	แหล่งที่ปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
๒๕๖๔	อะราบิกา Dry Process	๑	นายฉิ่ง แซ่ท้าว	น่าน	๘๖.๕๘	เหรียญเงิน
		๒	นายสรพงษ์ จิรนนท์กุล	น่าน	๘๔.๕๓	เหรียญเงิน
		๓	วิสาหกิจชุมชนกาแฟแม่สุเฒ่า	เชียงใหม่	๘๔.๐๘	เหรียญเงิน
	อะราบิกา Wet Process	๑	นายชาติชาย คะบู่	แม่ฮ่องสอน	๘๓.๙๒	เหรียญเงิน
		๒	นางสาวกัญญาพัชร คงพิลัยวัลย์	แม่ฮ่องสอน	๘๓.๖๘	เหรียญเงิน
		๓	นายอนันต์ มุงเมือง	เชียงใหม่	๘๓.๒๘	เหรียญเงิน
	อะราบิกา Honey Process	๑	นางฐิติกัลป์ มันทาวลี	เชียงราย	๘๓.๖๐	เหรียญเงิน
		๒	นายจรูญ ชันทะเปียง	เชียงใหม่	๘๓.๕๐	เหรียญเงิน
		๓	นายพีระ พนาสุภาน	เชียงใหม่	๘๓.๔๕	เหรียญเงิน
โรบัสตา	๑	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา	ชุมพร	๘๕.๓๘	เหรียญเงิน	
	๒	นายเมธา ทาดีบ	เชียงราย	๘๕.๐๑	เหรียญเงิน	
	๓	นายพิชิต บุญยืนพนากุล	เชียงราย	๘๓.๗๕	เหรียญเงิน	
๒๕๖๕	อะราบิกา Dry Process	๑	Sopa'ESTATE (โสภะเอสเตท) นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	เชียงใหม่	๘๖.๙๔	เหรียญเงิน
		๒	นายอะแป๊ะ หรีจ่า	แม่ฮ่องสอน	๘๖.๕๖	เหรียญเงิน
		๓	สหกรณ์การเกษตรรอยสะเก็ดพัฒนา จำกัด (นายประหยัด เสนน่อง)	เชียงใหม่	๘๖.๑๓	เหรียญเงิน
	อะราบิกา Wet Process	๑	นายวิชา แสนรุ่งอรุณ	น่าน	๘๕.๖๔	เหรียญเงิน
		๒	Sopa'ESTATE (โสภะเอสเตท) นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	เชียงใหม่	๘๕.๒๓	เหรียญเงิน
		๓	นางนภาพร กำเนิดมงคล	น่าน	๘๕.๐๘	เหรียญเงิน

ตารางที่ ๖ รายชื่อผู้ได้รับรางวัล โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๘ (ต่อ)

ปี	ประเภท	อันดับ	ชื่อ - นามสกุล	แหล่งที่ปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
๒๕๖๕	อะราบิกา Honey Process	๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๗.๒๙	เหรียญเงิน
		๒	นายอานนท์ พวงเสน	เชียงใหม่	๘๖.๑๑	เหรียญเงิน
		๓	นายสมชาย ผกายศรสกุล	เชียงราย	๘๕.๔๕	เหรียญเงิน
	โรบัสตา	๑	นายณภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธ์	เชียงราย	๘๕.๖๕	เหรียญเงิน
		๒	วิสาหกิจชุมชนกาแฟไร่ดอยน่าน	น่าน	๘๔.๖๕	เหรียญทองแดง
		๓	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา	ชุมพร	๘๓.๓๐	เหรียญทองแดง
		๓	นางสาวจันจิรา นันทะ	เชียงราย	๘๓.๓๐	เหรียญทองแดง
๒๕๖๖	อะราบิกา Dry Process	๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๕.๗๕	เหรียญเงิน
		๒	นายสมพงษ์ แซ่หยาง	แม่ฮ่องสอน	๘๒.๕๐	เหรียญทองแดง
		๓	นายตัว จางอรุณ	ลำปาง	๘๒.๒๕	เหรียญทองแดง
	อะราบิกา Wet Process	๑	นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล	น่าน	๘๖.๕๐	เหรียญเงิน
		๒	นายธิตศักดิ์ พิทักษ์อนันตกุล	น่าน	๘๕.๒๕	เหรียญเงิน
		๓	นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม	เชียงใหม่	๘๓.๕๐	เหรียญทองแดง
	อะราบิกา Honey Process	๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๗.๒๕	เหรียญเงิน
		๒	นายอภิสุนันท์ โชติอัศววงศ์	น่าน	๘๔.๗๕	เหรียญทองแดง
		๓	นายอภิสิทธิ์ บีเช	เชียงราย	๘๔.๐๐	เหรียญทองแดง
	อะราบิกา Innovative Process	๑	นายพันธมิตร ดวงตะวันจันทร์	เชียงราย	๘๕.๕๐	เหรียญเงิน
		๒	นายอาโซ ้วยจือ	เชียงราย	๘๕.๒๕	เหรียญเงิน
		๓	นายจรัญ ปัญญาเพิ่ม	เชียงใหม่	๘๔.๐๐	เหรียญทองแดง
	โรบัสตา	๑	นายณพรัตน์ ไชยมงคล	เชียงราย	๘๒.๒๕	เหรียญทองแดง
		๒	นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร	น่าน	๘๑.๐๐	เหรียญทองแดง
		๓	นายณภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธ์	เชียงราย	๘๐.๕๐	เหรียญทองแดง

ตารางที่ ๖ รายชื่อผู้ได้รับรางวัล โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๘ (ต่อ)

ปี	ประเภท	อันดับ	ชื่อ - นามสกุล	แหล่งที่ปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
๒๕๖๗	อะราบิกา Dry Process	๑	นายพิเชฐ กล้าพิทักษ์	น่าน	๘๘.๖๐	เหรียญเงิน
		๒	นายเรวัตร์ ยอดออน	น่าน	๘๗.๓๕	เหรียญเงิน
		๓	นายยอดยิ่ง พิขวาณิชย์	น่าน	๘๗.๑๕	เหรียญเงิน
		๔	นายตัว จางอรุณ	ลำปาง	๘๖.๙๕	เหรียญเงิน
		๕	นายพงษ์ศักดิ์ โชติอัสววงศ์	น่าน	๘๖.๖๕	เหรียญเงิน
อะราบิกา Wet Process	๑	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๘.๓๕	เหรียญเงิน	
	๒	นายฉิ่ง แซ่ท้าว	น่าน	๘๗.๐๕	เหรียญเงิน	
	๓	นายอภิสิทธิ์ บิเช	เชียงราย	๘๕.๕๕	เหรียญเงิน	
	๔	นายสินธพ จือปา	เชียงราย	๘๔.๙	เหรียญทองแดง	
	๕	นายสุเทพ พิทักษ์อนันตกุล	น่าน	๘๔.๘๕	เหรียญทองแดง	
อะราบิกา Honey Process	๑	นายฉิ่ง แซ่ท้าว	น่าน	๘๘.๗๕	เหรียญเงิน	
	๒	นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล	น่าน	๘๗.๙	เหรียญเงิน	
	๓	นายวิชา แสนรุ่งอรุณ	น่าน	๘๖.๗	เหรียญเงิน	
	๔	นายชาติชาย คะปู่	เชียงใหม่	๘๕.๕	เหรียญเงิน	
	๕	นางสาววิมลรัตน์ ไชยเดชศรีสกุล	เชียงราย	๘๕.๒	เหรียญเงิน	
โรบัสตา	๑	นายภีร์นริศ ฝ่องททัยกุล	น่าน	๘๖.๖๓	เหรียญเงิน	
	๒	นางสาวจรี มานพ	กระบี่	๘๕.๓๘	เหรียญเงิน	
	๓	นายปวรวิษ คำหอม	น่าน	๘๔.๐๖	เหรียญทองแดง	
	๔	นายธนภุต รุ่งโกคินันท์	น่าน	๘๔.๐๐	เหรียญทองแดง	
	๕	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา	ชุมพร	๘๓.๒๕	เหรียญทองแดง	

ตารางที่ ๖ รายชื่อผู้ได้รับรางวัล โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๘ (ต่อ)

ปี	ประเภท	อันดับ	ชื่อ - นามสกุล	แหล่งที่ปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
๒๕๖๗	GAP&Regenerative	๑	นายถาวร จิรนนทนกุล	น่าน	๑๐๐	-
		๒	นางพลับปลิง เทพดนตรี	ชุมพร	๙๔.๘๑	-
		๓	นายวัชรพงศ์ คำสุข	เพชรบูรณ์	๘๙.๖๓	-
		๔	วิสาหกิจชุมชนกาแฟอาป่าปางขอน	เชียงราย	๘๙.๖๓	-
		๕	นางไมตรี นาคอก	ขอนแก่น	๘๔.๔๔	-
๒๕๖๘	อะราบิกา Dry Process	๑	นายสรพงษ์ จิรนนทนกุล	น่าน	๘๙.๐๐	เหรียญเงิน
		๒	นายเรวัตร ยอดอน	น่าน	๘๗.๕๐	เหรียญเงิน
		๓	นางเพ็ญศรี โชติอัครวงศ์	น่าน	๘๕.๗๕	เหรียญทองแดง
		๔	นายวิชัย กำเนิดมงคล	น่าน	๘๔.๗๕	เหรียญทองแดง
		๕	นายกิตติคุณ ช่างเขียน	เชียงราย	๘๔.๕๐	เหรียญทองแดง
	อะราบิกา Wet Process	๑	นายตัว จางอรุณ	ลำปาง	๘๘.๐๐	เหรียญเงิน
		๒	นางกันธิมา ธาตุเปลวทอง	เชียงใหม่	๘๕.๒๕	เหรียญทองแดง
		๓	นางสาวนาอ้อ จะแล	เชียงราย	๘๕.๐๐	เหรียญทองแดง
		๔	นายวิรัช จันทร์ประเสริฐ	เชียงใหม่	๘๔.๕๐	เหรียญทองแดง
		๕	นายยุทธนา พุ่มพลีก	เลย	๘๓.๗๕	ชมเชย
	อะราบิกา Honey Process	๑	นางมาลี จิรนนทนกุล	น่าน	๘๖.๐๐	เหรียญทองแดง
		๒	นายตัว จางอรุณ	ลำปาง	๘๔.๐๐	เหรียญทองแดง
		๓	นายพงศธร ชันทะ	เชียงราย	๘๓.๕๐	ชมเชย
		๔	นางกันธิมา ธาตุเปลวทอง	เชียงใหม่	๘๓.๐๐	ชมเชย
		๕	นายอภิสิทธิ์ บีเซ	เชียงราย	๘๒.๕๐	ชมเชย

ตารางที่ ๖ รายชื่อผู้ได้รับรางวัล โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๘ (ต่อ)

ปี	ประเภท	อันดับ	ชื่อ - นามสกุล	แหล่งปลูก	คะแนน	ประกาศนียบัตร
๒๕๖๘	โรบัสตา	๑	นางสาว จรี มานพ	กระปี่	๘๗.๐๐	เหรียญเงิน
		๒	นายฤทธิชัย อ้นชู	กระปี่	๘๕.๕๐	เหรียญทองแดง
		๓	นายวิบูลย์ ศรีปาน	สตูล	๘๔.๐๐	เหรียญทองแดง
		๔	นางสาวสุภาพร พุ่มนิล	ชุมพร	๘๓.๗๕	ชมเชย
		๕	นายชัยพร กิมเซียะ	ชุมพร	๘๒.๗๕	ชมเชย
GAP&Regenerative แปลงอะราบิกา		๑	นางบัวชุม จักรแก้ว	เชียงใหม่	๙๔.๘๑	-
		๒	นางกันธิมา ธาตุเปลวทอง	เชียงใหม่	๘๔.๔๔	-
		๓	นายอนุสรณ์ จือปา	เชียงราย	๘๑.๘๕	-
		๔	นายชาติชาย คะบู่	แม่ฮ่องสอน	๘๑.๘๕	-
		๕	นายถาวร จิรนนทนกุล	น่าน	๗๖.๖๗	-
GAP&Regenerative แปลงโรบัสตา		๑	นางวรรณพรณ สามิโส	ระนอง	๙๔.๘๑	-
		๒	นายประเสริฐ กิตติเวทยานุสรณ์	ชุมพร	๙๔.๘๑	-
		๓	นางสาวก้าน รักสนิท	ประจวบคีรีขันธ์	๙๔.๘๑	-
		๔	นางสาวอนุสรรา ฤทธิ์สมเงิน	ชุมพร	๙๔.๘๑	-
		๕	นายเฉลิม ยืนยง	สตูล	๘๙.๖๓	-

๖. ผลการดำเนินงานกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย

๖.๑ การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวด

๖.๑.๑ โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔

๑. การจัดกิจกรรมจัดชิมกาแฟและการเสวนาในรูปแบบ Roadshow จำนวน ๓ จุด ประกอบด้วย ร้านซีแอนด์ซี คาเฟ่บ้านดู่ จังหวัดเชียงราย ร้านนายช่างหนึ่ง จังหวัดมหาสารคาม และจังหวัดนครศรีธรรมราช

เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโควิด-๑๙ ได้กระจายการระบาดไปทั่วทุกภูมิภาค มีการประกาศพื้นที่ควบคุมพิเศษ ห้ามรวมกลุ่มจัดกิจกรรม และห้ามการเดินทางข้ามจังหวัด เป็นต้น ส่งผลให้ไม่สามารถเดินทางไปจัดกิจกรรม Roadshow ในภูมิภาคต่าง ๆ ได้ เพื่อให้กิจกรรมประสบผลสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ คณะอนุกรรมการฯ จึงได้หารือในหลายภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง และมีความเห็นว่าจะต้องปรับรูปแบบการดำเนินงานให้สอดคล้องกับสถานการณ์การใช้ชีวิตในยุค New normal จึงได้ปรับรูปแบบการจัดกิจกรรม ดังนี้

๑.๑ กิจกรรมการจัดชิมทดสอบรสชาติกาแฟ

ส่งตัวอย่างกาแฟ ๑๐ อันดับ สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ บรรจุในกล่องอย่างสวยงามให้ร้านกาแฟ โรงคั่ว และกลุ่มเกษตรกรจัดชิมกาแฟและทดสอบรสชาติ (Cupping) ในพื้นที่เป้าหมาย และมีความรู้ความสามารถด้านการชิมทดสอบรสชาติกาแฟ เป็นผู้ดำเนินการจัดชิมในรูปแบบที่สอดคล้องกับมาตรการป้องกันการระบาดของโควิด-๑๙ ของจังหวัดนั้น ๆ ประกอบด้วย ร้านกาแฟซีแอนด์ซีคาเฟ่ บ้านดู่ จังหวัดเชียงราย ร้านนายช่างหนึ่ง จังหวัดมหาสารคาม และร้าน Day and Night จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อนำผลการชิมโดยผู้เชี่ยวชาญจากคณะกรรมการการประกวดฯ ให้เกษตรกรและผู้ประกอบการได้รับรู้จุดอ่อนจุดแข็งของกาแฟที่ส่งเข้าประกวด อันจะเป็นข้อมูลนำไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป และสร้างความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์กาแฟไทย โดยมีการเดินทางจากกรุงเทพฯ หรือข้ามจังหวัดไปร่วมชิมหรือจัดกิจกรรม

๑.๒ กิจกรรมการเสวนา

ปรับรูปแบบการจัดกิจกรรมเสวนาเป็นการเสวนาผ่านระบบออนไลน์ Zoom Video Conference รูปแบบ Virtual Live streaming บรรยากาศเสมือนจริง ไลฟ์สดผ่านช่องทางสื่อของกรมวิชาการ กรมการค้าต่างประเทศ สมาคมกาแฟ องค์กรและกลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ในวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๓๐ น. รายละเอียดดังนี้

๑) หัวข้อการเสวนา การประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย เทรนด์การบริโภคและการพัฒนา กาแฟไทยยุค new normal

๒) รูปแบบการจัดการเสวนา ออนไลน์ ผ่านระบบ Virtual Live streaming บรรยากาศเสมือนจริง

๓) ช่องทางไลฟ์และผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไลฟ์สดผ่านช่องทางสื่อของกรมวิชาการ กรมการค้าต่างประเทศ อัครราชทูต กงสุลฝ่ายพาณิชย์ พาณิชย์จังหวัดต่าง ๆ กระทรวงพาณิชย์ สมาคมกาแฟ องค์กรและกลุ่มเกษตรกร และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับกาแฟ

๔) ช่องทางไลฟ์ผ่านเพจ จำนวน ๑๘๐ เพจ ผู้เข้าชมและติดตาม ๑,๐๐๐ คน

๕) กำหนดการ

เวลา ๑๓.๐๐ น. - พิธีกร กล่าวต้อนรับ ที่มาการเสวนา แนะนำวิทยากรและผู้ดำเนินการเสวนา

- นายสมบัติ ตงเต้า รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร กล่าวเปิดการเสวนา และกล่าวถึงความ
เป็นมาในการจัดงาน แนวทางการส่งเสริมการพัฒนากาแฟไทยของกรมวิชาการเกษตรให้สอดคล้องกับเทรนด์
การบริโภคและการพัฒนากาแฟไทยยุค new normal

- นายประโยชน์ เพ็ญสุต รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์

- คุณพิชญชัช แก้วพิชัย ประธานที่ปรึกษา บริษัท ดอยช้างคอฟฟี่ออริจินัล จำกัด
ผู้เชี่ยวชาญด้านธุรกิจการตลาดกาแฟในและต่างประเทศ

- คุณเอก สุวรรณโณ เกษตรกรและนักโปรเซส “Masterpiece Moonstone – Unique Process”
จาก The First Valley Coffee Academy ผู้เชี่ยวชาญการชิมทดสอบรสชาติกาแฟ

- คุณอนุวัฒน์ กอบน้ำเพชร กระทรวงการคลัง ผู้เชี่ยวชาญด้านการค้า และการชิมทดสอบ
ประเมินรสชาติกาแฟ

- ดร.ธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต นายกสมาคมากาแฟและชาไทยผู้ดำเนินการเสวนา

เวลา ๑๔.๐๐ น.

- สรุปการเสวนา / จบการเสวนา

๖) เนื้อหาการเสวนา

- ดร.ธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต ผู้ดำเนินการเปิดประเด็นหัวข้อการเสวนา โครงการประชาสัมพันธ์
สุดยอดกาแฟไทย เทรนด์การบริโภคและการพัฒนากาแฟไทยยุค new normal ตั้งคำถามวิทยากรแต่ละท่าน
(ในช่วงแรกเฉลี่ยใช้เวลาท่านละประมาณ ๑๐ นาที) ประกอบด้วย

- นายสมบัติ ตงเต้า รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

หัวข้อการเสวนา: ในฐานะที่ทางกรมวิชาการเกษตรได้รับหน้าที่เป็นเจ้าภาพการประกวดเมล็ดกาแฟไทย
Thai Coffee Excellence ครั้งนี้ ซึ่งได้รับความร่วมมือจากองค์การกาแฟโลก หรือ ICO ซึ่งถือเป็นเกียรติ
แก่เกษตรกรไทยอย่างยิ่ง จากการจัดกิจกรรมได้ผลตอบรับเป็นอย่างดี และทราบว่าหลังจากการจัดงาน
ครั้งนี้ ได้รับการตอบรับและความคาดหวังจากเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟเป็นอย่างมาก ทางกรมฯ ได้มีแผน
ในการดำเนินการส่งเสริมพัฒนากาแฟไทยยุค new normal อย่างไร

- นายประโยชน์ เพ็ญสุต รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา, กระทรวงพาณิชย์

หัวข้อการเสวนา: แผนในการส่งเสริมพัฒนากาแฟไทย เช่น การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “GI” และ
การจดทะเบียนคุ้มครองสิทธิ เป็นต้น กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้มีนโยบายหรือยุทธศาสตร์การส่งเสริมกาแฟไทย
ที่สอดคล้องกับเทรนด์การบริโภคและการพัฒนากาแฟไทยยุค new normal ในปัจจุบัน

- คุณพิชญชัช แก้วพิชัย ประธานที่ปรึกษา บริษัท ดอยช้างคอฟฟี่ออริจินอล จำกัด

ผู้เชี่ยวชาญด้านธุรกิจการตลาดกาแฟในและต่างประเทศ

หัวข้อการเสวนา: ในฐานะที่กาแฟดอยช้างถือเป็นหนึ่งในผู้บุกเบิกพัฒนากาแฟไทยอย่างจริงจังและ
เป็นผู้ส่งออก single origin กาแฟไทย คิดว่าปัจจุบันกาแฟไทยมีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
อย่างไรบ้าง และกาแฟดอยช้างมีแผนในการดำเนินการอย่างไรบ้างกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลง
ไปมีอะไรจะฝากถึงผู้ที่อยู่ในธุรกิจกาแฟ ผู้ผลิต และผู้บริโภค เพื่อการปรับตัวให้สอดคล้องกับวิถี new normal บ้าง

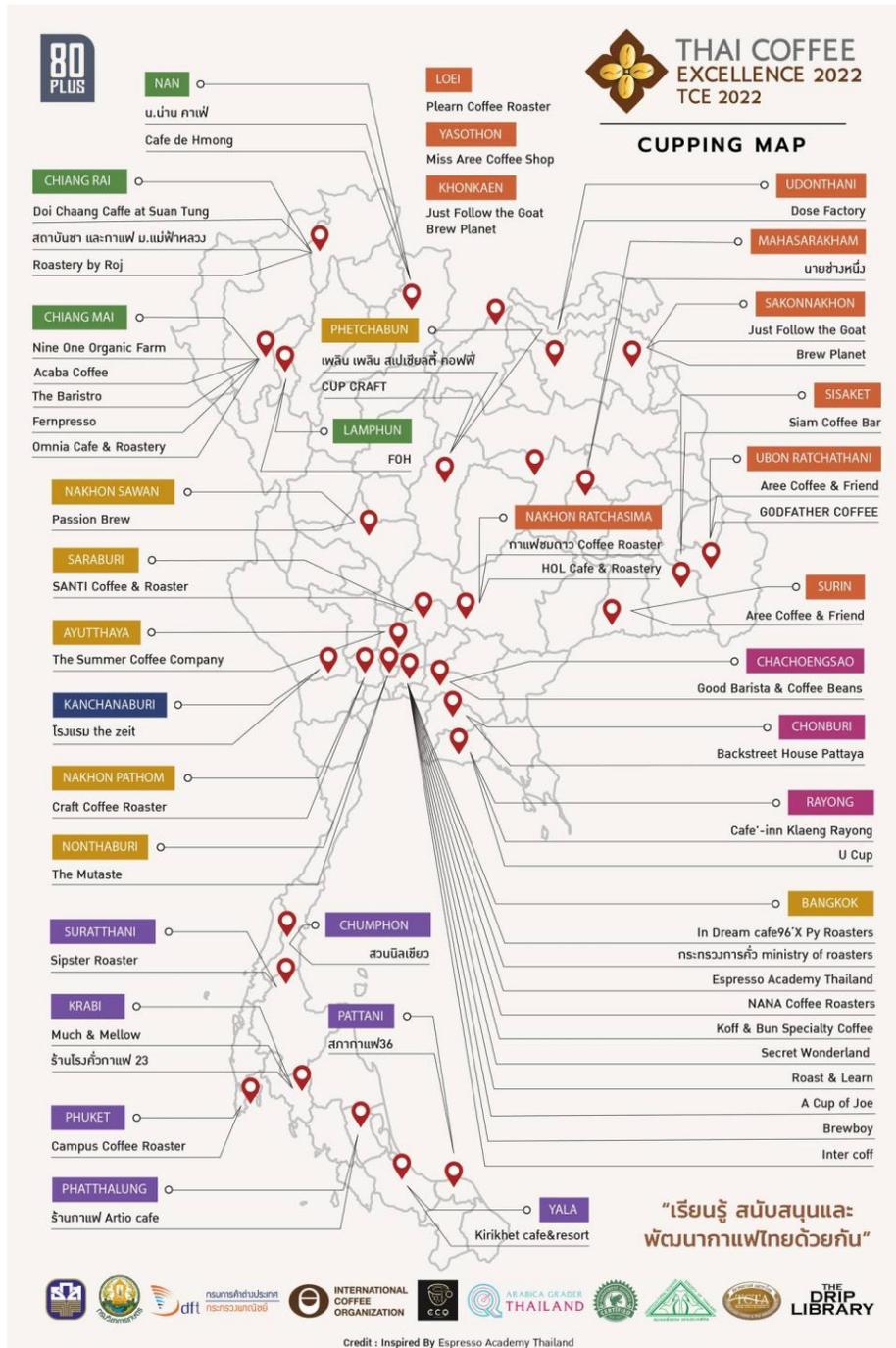
- คุณเอก สุวรรณโณ เกษตรกรและนักโปรเซส “Masterpiece Moonstone – Unique Process” จาก The First Valley Coffee Academy ผู้เชี่ยวชาญการชิมทดสอบรสชาติกาแฟ หัวข้อการเสวนา: จากการมีส่วนร่วมในงานประกวดเมล็ดกาแฟในครั้งนี้ในฐานะที่เป็นเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ คิดว่าเกษตรกรกาแฟไทยทั้งผู้ที่เข้าร่วมและไม่ส่งกาแฟเข้าร่วมประกวด มีตอบรับอย่างไรบ้าง

- คุณอนุวัฒน์ กอบน้ำเพชร ภัณฑารักษ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการคั่ว และการชิมทดสอบประเมินรสชาติกาแฟ

หัวข้อการเสวนา: ในฐานะที่เป็นผู้ช่วยหัวหน้ากรรมการตัดสินการชิมกาแฟในการประกวดกาแฟครั้งนี้ คิดว่าคุณภาพกาแฟไทยของเกษตรกรในเรื่องรสชาติเป็นอย่างไรบ้าง และเมื่อเปรียบเทียบกับมาตรฐานระดับสากล ทิศทางของกาแฟไทยเป็นอย่างไร

๖.๑.๒ โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕

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



ภาพที่ ๖ แผนที่ตั้งจุดทดสอบรสชาติกาแฟก่อนกิจกรรมประมูล

๖.๑.๓ โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖

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

กิจกรรมการเสวนามีการเสวนาในหัวข้อต่างๆ ดังนี้

๑) การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ๒๕๖๖ ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่

นายอนันต์ ปัญญาเพิ่ม ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร

นายโกเมศ สัตยาวุธ ผู้เชี่ยวชาญการแปรรูปกาแฟ กรมวิชาการเกษตร

นางสาวลลิตา สิทธิพิชานนท์ ประธานคณะกรรมการตัดสินการประกวดสุดยอดกาแฟไทย

๒๕๖๕ - ๒๕๖๖

นางสาวณมล ทักษอุดม กรรมการผู้จัดการ บริษัท HillKoff Company

ผู้ดำเนินรายการ นายธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต นายกสมาคมกาแฟและชาไทย



ภาพที่ ๗ การเสวนาการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖

๒) เทคนิคการผลิตกาแฟคุณภาพ เทรนด์การบริโภคและการแปรรูปกาแฟ ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่

นายธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต ตัวแทนเกษตรกรที่ได้รับรางวัลจากการประกวดกาแฟโรบัสต้า

นายอานนท์ พวงแสน ตัวแทนเกษตรกรที่ได้รับรางวัลจากการประกวดกาแฟอะราบิกา

นายแพทย์ฉัตรพงศ์ ลิขิตวัฒน์เศรษฐ์ ผู้เชี่ยวชาญการแปรรูปกาแฟ ภาคเอกชน

นายธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต นายกสมาคมกาแฟและชาไทย

ผู้ดำเนินรายการ นายโกเมศ สัตยาวุธ ผู้เชี่ยวชาญการแปรรูปกาแฟ กรมวิชาการเกษตร



ภาพที่ ๘ การเสวนาหัวข้อเทคนิคการผลิตกาแฟคุณภาพ เทรนด์การบริโภคและการแปรรูปกาแฟ

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



ภาพที่ ๙ การเสวนาในหัวข้อการประชาสัมพันธ์การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๖



ภาพที่ ๑๐ การเสวนาในหัวข้อ Coffee Cupping

๔) การสร้างมูลค่ายกระดับกาแฟไทยสู่มาตรฐานสากล ผู้ร่วมเสวนา ได้แก่ นางสาวจรงค์ อิ่มใจ ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ นายสุพจน์ กรประสิทธิ์วัฒน์ ประธานสหกรณ์กาแฟ จังหวัดระยอง นายเอก สุวรรณโน เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ นายณัฐนัท สุดฤทธิ์ เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ผู้ดำเนินรายการ นายโกเมศ สัตยาวิรุฬห์ ผู้เชี่ยวชาญการแปรรูปกาแฟ



ภาพที่ ๑๑ กิจกรรมการเสวนา หัวข้อ การสร้างมูลค่ายกระดับกาแฟไทยสู่มาตรฐานสากล

การอบรมเชิงปฏิบัติการในด้านต่างๆ ดังนี้

- ๑) กฎเกณฑ์ กติกาการตัดสิน การประกวดสุดยอดกาแฟไทย
โดยมี คุณลลิตา สิทธิพิชิตานนท์ เป็นวิทยากร
- ๒) Coffee Cupping (Arabica, Robusta, Innovative Process)
โดยมี คุณลลิตา สิทธิพิชิตานนท์, ดร.โกเมศ สัตยารุช, คุณเอก สุวรรณโณ เป็นวิทยากร
- ๓) การคัดคุณภาพเมล็ดกาแฟ (Green Grading)
โดยมี คุณฐากร อังคมานุชาติ และเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ เป็นวิทยากร
- ๔) Coffee Roasting
โดยมี คุณปัญญา อัมพวานันท์ เป็นวิทยากร



ภาพที่ ๑๒ การฝึกปฏิบัติการคัดเมล็ดกาแฟ



ภาพที่ ๑๓ การบรรยายการคั่วกาแฟ (Coffee Roasting)

กิจกรรมงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมวิชาการเกษตร

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

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



ภาพที่ ๑๔ บูธประชาสัมพันธ์กิจกรรมประกวดสุดยอดกาแฟไทย งานวันถ่ายทอดเทคโนโลยี จ.ระยอง



ภาพที่ ๑๕ บูธประชาสัมพันธ์กิจกรรมประกวดสุดยอดกาแฟไทย งานวันถ่ายทอดเทคโนโลยี จ.กระบี่

กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อการเพิ่มทักษะให้เกษตรกร และการจัดส่งตัวอย่างเพื่อประชาสัมพันธ์ การประมูล

คณะกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทยและการประมูลสิ่งประกวด ได้จัดกิจกรรมโรดโชว์เพื่อเสริมสร้างทักษะและความรู้ให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และจัดส่งตัวอย่างให้กับร้านกาแฟเพื่อจัดซิมก่อนการประมูลกาแฟ

กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อการเพิ่มทักษะให้เกษตรกร เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อให้เกษตรกรในพื้นที่ได้มีโอกาสร่วมชิมกาแฟที่ชนะการประกวด และได้คำแนะนำจากเกษตรกรที่ได้รับรางวัล และคณะกรรมการในการปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพให้มีคุณภาพ โดยกิจกรรมดังกล่าว ได้จัดขึ้นในพื้นที่ปลูกกาแฟในจังหวัดต่างๆ ดังนี้

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

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

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

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



ภาพที่ ๑๖ กิจกรรมโรดโชว์ จังหวัดเชียงใหม่



ภาพที่ ๑๗ กิจกรรมโรดโชว์ จังหวัดเชียงราย



ภาพที่ ๑๘ กิจกรรมโรดชีว์ จังหวัดน่าน



ภาพที่ ๑๙ กิจกรรมโรดชีว์ จังหวัดพะเยา

๖.๑.๔ โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๗

คณะกรรมการจัดการประกวด ได้จัดการประชาสัมพันธ์กิจกรรมการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ดังนี้

๑) งานแถลงข่าวการจัดการประกวด Thailand Best Coffee Beans การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ ณ ซิลูเอท เฮาส์ (Siloet House) อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี ระหว่างวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๗



ภาพที่ ๒๐ งานแถลงข่าวการจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทยประจำปี ๒๕๖๗

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



ภาพที่ ๒๑ งานแถลงข่าวอย่างเป็นทางการในการจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗

๓) กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน Best Quality Rice Expo 2024 ณ ศูนย์การค้า EMSPHERE



ภาพที่ ๒๒ กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน Best Quality Rice Expo 2024

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



ภาพที่ ๒๓ กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน Sawasdee Seoul Thai Festival 2024 : T - Pop Story

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



ภาพที่ ๒๔ กิจกรรมประชาสัมพันธ์การประกวดในงาน Taiwan International Coffee Show 2024

กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อประชาสัมพันธ์การประมูล และการจัดสัมมนา

คณะกรรมการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้อัตลักษณ์กาแฟไทย ได้จัดกิจกรรมโรดโชว์เพื่อเสริมสร้างทักษะและความรู้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และซิมก่อนการประมูลกาแฟ

กิจกรรมโรดโชว์ (Roadshows) เพื่อการเพิ่มทักษะให้แก่เกษตรกร เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อให้เกษตรกรในพื้นที่ได้มีโอกาสร่วมชิมกาแฟที่ชนะการประกวด และได้คำแนะนำจากเกษตรกรที่ได้รับรางวัล และคณะกรรมการในการปรับปรุงและพัฒนาการแฟให้มีคุณภาพ 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

กิจกรรมการจัดสัมมนา

ครั้งที่ ๑ ณ ห้องประชุม ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร จังหวัดชุมพร เมื่อวันที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๖๗

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



ภาพที่ ๒๕ การจัดการกิจกรรมโรดโชว์ครั้งที่ ๑ ในงาน Thailand Coffee Fest 2024 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



ภาพที่ ๒๖ การจัดการกิจกรรมโรดโชว์ครั้งที่ ๒ (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) จังหวัดขอนแก่น



ภาพที่ ๒๗ การจัดกิจกรรมโรตโซว์ครั้งที่ ๓ (ภาคใต้) จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ ๒๘ การจัดกิจกรรมโรตโซว์ครั้งที่ ๔ (ภาคเหนือ) ที่จังหวัดเชียงใหม่



ภาพที่ ๒๙ กิจกรรมการจัดสัมมนาครั้งที่ ๑ ณ ห้องประชุม ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร จังหวัดชุมพร



ภาพที่ ๓๐ กิจกรรมการจัดสัมมนา ห้องประชุม ๑ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑ จังหวัดเชียงใหม่

๖.๑.๕ โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๘

คณะกรรมการในการปรับปรุงและพัฒนาการแฟให้มีคุณภาพ โดยกิจกรรมดังกล่าว ได้จัดขึ้นในจังหวัดต่างๆ จำนวน ๔ ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ ๑ การจัดกิจกรรมโรตโซว์ ที่จังหวัดเชียงใหม่ ณ Frist Valley Coffee Estate เมื่อวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๘

ครั้งที่ ๒ การจัดกิจกรรมโรตโซว์ ที่จังหวัดพะเยา ณ Siam Coffee Mart เมื่อวันที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๘

ครั้งที่ ๓ การจัดกิจกรรมโรตโซว์ ที่จังหวัดน่าน ณ ร้านกาแฟเดอมิ่ง เมื่อวันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๘

ครั้งที่ ๔ การจัดกิจกรรมโรตโซว์ ที่จังหวัดกระบี่ ณ ห้องลากูน่า โรงแรมพิชลากูน่า รีสอร์ท แอนด์ สปา อ่าวนาง เมื่อวันที่ ๙ กันยายน ๒๕๖๘

กิจกรรมการประชาสัมพันธ์ในต่างประเทศ

ครั้งที่ ๑ ณ เทศกาลไทย ๒๕๖๘ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต ประเทศเยอรมนี ในระหว่างวันที่ ๒๙ - ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๘

ครั้งที่ ๒ ณ ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ในงาน Thai Street Food Festival Neuhauser am Rhyfall 2025 ระหว่างวันที่ ๒๙ - ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๘ เป็นส่วนหนึ่งของการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมไทย

ครั้งที่ ๓ ณ งาน Thai Fest YYZ 2025 เมืองโตรอนโต ประเทศแคนาดา

ครั้งที่ ๔ ณ งาน Thai Street Food Festival เมืองออตตาวา ประเทศแคนาดา



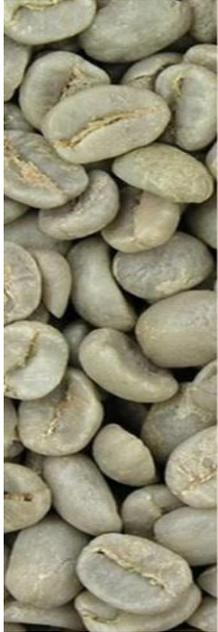
ภาพที่ ๓๑ การจัดกิจกรรมโรตโซว์ครั้งที่ ๑ ที่จังหวัดเชียงใหม่ ณ Frist Valley Coffee Estate



ภาพที่ ๓๒ การจัดกิจกรรมโรตซ์โรว์ครั้งที่ ๒ จังหวัดพะเยา ณ Siam Coffee Mart



ภาพที่ ๓๓ การจัดกิจกรรมโรตซ์โรว์ครั้งที่ ๓ จังหวัดน่าน ณ ร้านกาแฟเดอมี้ง







TCE 2025
THAILAND BEST COFFEE BEANS
- การประกวดสุดยอดกาแฟไทย -

ชิม 10 สุดยอดกาแฟไทย ปี 2568
TCE 2025

อังคารที่ 9 กันยายน 2568 เวลา 13.00 น.
ณ ห้องลากูน่า โรงแรมพิวลากูน่า รีสอร์ท แอนด์ สปา
อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา





ภาพที่ ๓๔ การจัดกิจกรรมโรตโชว์ครั้งที่ ๔ จังหวัดนครราชสีมา ณ โรงแรมพิวลากูน่า รีสอร์ท

๖.๒ การประมูลกาแฟที่ชนะการประกวด อันดับที่ ๑-๑๐ โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ - ปี ๒๕๖๘
 กาแฟอะราบิก้ากระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก Wet Process

ประจำปี ๒๕๖๔ มีราคาประมูลสูงสุด ๒,๖๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายชาติชาย คะบู่ โดย บริษัท ดัซเซส จำกัด เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๕ มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๐๕๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟอันดับที่ ๑ ของนายวิชา แสนรุ่งอรุณ โดย MR.Q Coffee Bar by RoomQuest เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๖ มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟอันดับที่ ๑ ของนางนภาพร กำเนิดมงคล โดย บริษัท ยอดกาแฟไทย จำกัด เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๗ มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๕๕๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ รางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายวิชัย กำเนิดมงคล โดย Coffee de Hmong เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๘ มีราคาประมูลสูงสุด ๑,๓๐๐ บาทต่อกิโลกรัม

ตารางที่ ๗ ผลการประมูลกาแฟอะราบิก้ากระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก Wet Process ลำดับที่ ๑ - ๑๐

อันดับ	ราคา (บาท/กก.)				
	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๖	ปี ๒๕๖๗	ปี ๒๕๖๘
๑	๒,๖๐๐	๓,๐๕๐	๓,๐๐๐	๓,๕๕๐	๑,๓๐๐
๒	๑,๗๐๐	๒,๐๐๐	๑,๑๐๐	๒,๒๖๐	๙๕๐
๓	๑,๓๒๐	๑,๕๐๐	๑,๑๐๐	๔๗๐	๖๕๐
๔	๑,๖๐๐	๑,๓๕๐	๙๔๖	๔๖๐	๕๕๐
๕	๘๐๐	๙๐๐	๙๔๖	๔๖๐	-
๖	๑,๖๐๐	๑,๘๐๐	๖๐๐	๑,๒๔๐	-
๗	๕๐๐	๑,๖๐๐	๔๑๐	๖๐๐	-
๘	๗๐๐	๑,๔๐๐	๔๘๐	๔๐๐	-
๙	๕๐๐	๗๕๐	๔๙๖	๕๐๐	-
๑๐	๕๕๐	๘๐๐	-	๔๒๐	-

กาแฟอะราบิก้ากระบวนการแปรรูปโดยวิธีการแห้ง Dry Process

ประจำปี ๒๕๖๔ มีราคาประมูลสูงสุด ๖,๔๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายฉิ่ง แซ่ท้าว โดย NaNa Coffee Roasters เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๕ มีราคาประมูลสูงสุด ๕,๐๕๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม โดย MR.Q Coffee Bar by RoomQuest เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๖ มีราคาประมูลสูงสุด ๑,๘๕๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายวิชัย กำเนิดมงคล โดย Koffeeplus Roaster Academy & ๓๖๑Three Six One (Surin) เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๗ มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๓๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายพิเชษฐ กล้าพิทักษ์ โดย TOGETA COFFEE เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๘ มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๕๐๐ บาทต่อกิโลกรัม

ตารางที่ ๘ ผลการประมูลกาแฟอาราบิการะบวนการแปรรูปโดยวิธีการแห้ง Dry Process ลำดับที่ ๑ – ๑๐

อันดับ	ราคา (บาท/กก.)				
	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๖	ปี ๒๕๖๗	ปี ๒๕๖๘
๑	๖,๔๐๐	๕,๐๕๐	๑,๘๕๐	๓,๓๐๐	๓,๕๐๐
๒	๒,๒๐๐	๑,๒๕๐	๔๕๐	๓,๒๐๐	๒,๗๐๐
๓	๒,๗๐๐	๙๕๐	๑,๓๕๐	๑,๗๐๐	๑,๕๐๐
๔	๑,๗๒๐	๑,๒๐๐	๑,๐๐๐	๑,๕๐๐	๓,๐๐๐
๕	๑,๕๑๐	๙๕๐	๗๕๐	๘๖๐	๑,๕๐๐
๖	๑,๔๐๐	๒,๓๕๐	๔๙๐	๕๐๐	๙๕๐
๗	๑,๔๒๐	๑,๗๕๐	๖๔๐	๔๔๐	-
๘	๑,๘๕๐	๗๕๐	๔๖๐	๔๒๐	-
๙	๒,๑๐๐	๘๕๐	-	๔๖๐	๗๕๐
๑๐	๒,๓๕๐	๒,๓๐๐	๖๐๐	๔๐๐	๖๕๐

กาแฟอาราบิการะบวนการ Semi – Dry/ Honey Process

ประจำปี ๒๕๖๔ มีราคาประมูลสูงสุด ๑,๘๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนางฐิติกัลป์ มั่นดาวลี โดย Fernpresso เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๕ มีราคาประมูลสูงสุด ๒๓,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายวิชัย กำเนิดมงคล โดย ๘๐ Plus เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๖ มีราคาประมูลสูงสุด ๔,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายวิชัย กำเนิดมงคล โดย บริษัท พระนครคอฟฟี่ โรสเตอร์ จำกัด เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๗ มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๕๒๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายฉิ่ง แซ่ท้าว โดย Makhawan Kijyakanont เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๘ มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๓๐๐ บาทต่อกิโลกรัม

ตารางที่ ๙ ผลการประเมินกาแฟอะราบิการะบวนการ Semi – Dry/ Honey Process ลำดับที่ ๑ – ๑๐

อันดับ	ราคา (บาท/กก.)				
	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๖	ปี ๒๕๖๗	ปี ๒๕๖๘
๑	๑,๘๐๐	๒๓,๐๐๐	๔,๐๐๐	๓,๕๒๐	๓,๓๐๐
๒	๑,๕๐๐	๑,๑๐๐	๑,๑๐๐	๒,๕๐๐	๙๐๐
๓	๙๐๐	๙๐๐	๕๕๐	๑,๙๔๐	๗๕๐
๔	๑,๑๐๐	๑,๘๐๐	๘๔๐	๖๖๐	๘๐๐
๕	๑,๕๐๐	๑,๐๐๐	๖๐๐	๔๒๐	-
๖	๙๕๐	๑,๒๐๐	๕๐๐	๔๖๐	๖๕๐
๗	๑,๙๑๐	๘๐๐	๗๕๐	๗๐๐	-
๘	๗๐๐	๑,๘๐๐	๔๖๐	๑,๑๒๐	-
๙	๘๐๐	๖๕๐	๕๕๐	๑,๒๒๐	-
๑๐	๙๐๐	๑,๐๐๐	๗๐๐	๔๒๐	-

กาแฟโรบัสตาไม่แยกกระบวนการ

ประจำปี ๒๕๖๔ มีราคาประมูลสูงสุด ๒๐,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายธนาสีทธิ์ สอนสภา โดย Espresso Academy Thailand เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๕ มีราคาประมูลสูงสุด ๕,๕๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ของนายธนาสีทธิ์ สอนสภา โดย ธนาคาร โกฏาคำลือ เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๖ มีราคาประมูลสูงสุด ๕๘๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายนพรัตน์ ไชยมงคล โดย กระทรวงการคลัง เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๗ มีราคาประมูลสูงสุด ๑,๙๐๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายภีร์นริศ ผ่องททัยกุล โดย บริษัท ดัชเชส จำกัด เป็นผู้ประมูลได้

ประจำปี ๒๕๖๘ มีราคาประมูลสูงสุด ๓,๐๐๐ บาทต่อกิโลกรัม

ตารางที่ ๑๐ ผลการประเมินคุณภาพโรบัสตาไม่แยกกระบวนการ ลำดับที่ ๑ - ๑๐

อันดับ	ราคา (บาท/กก.)				
	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๖	ปี ๒๕๖๗	ปี ๒๕๖๘
๑	๒๐,๐๐๐	๔,๒๐๐	๕๘๐	๑,๙๐๐	๓,๐๐๐
๒	๒,๑๐๐	๒,๕๐๐	๔๖๙	๕,๗๐๐	๓,๐๐๐
๓	๑,๕๐๐	๕,๕๐๐	๕๐๐	๔๔๐	๙๐๐
๔	๙๐๐	๑,๗๐๐	๔๒๐	๓๖๐	๑,๐๐๐
๕	๕,๕๐๐	๓,๐๐๐	-	๘๓๐	๔๕๐
๖	๑,๘๑๐	๖๐๐	-	๓๐๐	๑,๐๐๐
๗	๔,๐๐๐	๕๐๐	-	๖๑๐	๘,๑๐๐
๘	๒,๕๐๐	๔๐๐	-	๕๐๐	๘,๒๐๐
๙	๕๐๐	๔๐๐	-	๓๙๐	๔๕๐
๑๐	๗๐๐	๔๐๐	-	๓๐๐	๘๐๐

กาแฟอาราบิก้า Innovative Process มีราคาประมูลสูงสุด ๗๓๐ บาทต่อกิโลกรัม ได้แก่ กาแฟรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ ของนายพนัธมิตร ดวงตะวันจันทร์รา โดย นางสาวเกียรติกัญญา จันทร์กำธร เป็นผู้ประมูลได้

ตารางที่ ๑๑ ผลการประเมินคุณภาพอาราบิก้า Innovative Process ลำดับที่ ๑ - ๑๐

อันดับ	ราคา (บาท/กก.)				
	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๖	ปี ๒๕๖๗	ปี ๒๕๖๘
๑	-	-	๗๓๐	-	-
๒	-	-	๕๓๐	-	-
๓	-	-	-	-	-
๔	-	-	-	-	-
๕	-	-	-	-	-
๖	-	-	-	-	-
๗	-	-	-	-	-
๘	-	-	-	-	-
๙	-	-	-	-	-
๑๐	-	-	-	-	-

๖.๓ พิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
๖.๓.๑ พิธีมอบรางวัลประจำปี ๒๕๖๔



(ก)



(ข)

(ค)

ภาพที่ ๓๕ (ก) ประธานในพิธี รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร และผู้รับถ้วยพระราชทาน (ข) พิธีรับมอบถ้วยรางวัล (ค) ผู้เข้ารับรางวัลและประกาศนียบัตร

๖.๓.๒ พิธีมอบรางวัลประจำปี ๒๕๖๕

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

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



ภาพที่ ๓๖ ถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระพระกนิษฐาธิราชเจ้า
กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี



ภาพที่ ๓๗ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์
ประธานในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานฯ (กล่าวเปิดงาน)



ภาพที่ ๓๘ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์
ประธานคณะกรรมการโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๕
(กล่าวรายงานผลการจัดประกวด)



ภาพที่ ๓๙ เกษตรกรผู้ได้รับรางวัลคณะกรรมการจัดการประกวด และผู้สนับสนุนการประกวด



ภาพที่ ๔๐ อธิบดีกรมวิชาการเกษตรมอบเงินรางวัลให้เกษตรกรผู้ชนะการประกวด

๖.๓.๓ พิธีมอบรางวัลประจำปี ๒๕๖๖

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

กรมวิชาการเกษตร โดยสถาบันวิจัยพืชสวน ได้นำผลงานวิจัยด้านการปรับปรุงพันธุ์กาแฟโรบัสต้า และอะราบิกา ไปจัดแสดง พร้อมทั้งจัดทำโปสเตอร์นำเสนอยุทธศาสตร์กาแฟ โปสเตอร์ผู้ชนะการประกวดอันดับ ๑ - ๓ ในแต่ละประเภทและนำเมล็ดกาแฟสารไปจัดแสดง พร้อมทั้งจัดให้ชิมรสชาติกาแฟ ที่ได้ลำดับที่ ๑ - ๑๐ ภายในงานด้วย



ภาพที่ ๔๑ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จเยี่ยมชมนิทรรศการสุดยอดกาแฟไทย



ภาพที่ ๔๒ ถ้วยพระราชทานผู้ชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๖



ภาพที่ ๔๓ นายสุชาติ กำเนิดมงคล แทน นายวิชัย กำเนิดมงคล
รางวัลชนะเลิศกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูป Dry Process



ภาพที่ ๔๔ นางสาวนภาพร กำเนิดมงคล รางวัลชนะเลิศกาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process



ภาพที่ ๔๕ นายพิเชฐ กล้าพิทักษ์ แทน นายวิชัย กำเนิดมงคล
รางวัลชนะเลิศ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Honey Process



ภาพที่ ๔๖ นายพันมิตร ดวงตะวันจันทร์รา รางวัลชนะเลิศกาแฟอะราบิกา
กระบวนการแปรรูป Innovative Process



ภาพที่ ๔๗ นายนพรัตน์ ไชยมงคล รางวัลชนะเลิศกาแฟโรบัสตา



ภาพที่ ๔๘ นายธิตศักดิ์ พิทักษ์อนันตกุล
รองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process



ภาพที่ ๔๙ นายสมพงษ์ แซ่หยาง
รองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Dry Process



ภาพที่ ๕๐ นายณภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันท์ แทน นายอาโซ โวยจือ
รองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Innovative Process



ภาพที่ ๕๑ นางสาวปฎิมา มีสุข แทน นางสาวเกียรติกัญญา จันทรกำธร
รองชนะเลิศอันดับ ๑ กาแฟโรบัสตา



ภาพที่ ๕๒ นายตัว จางอรุณ รองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟอะราบิกากระบวนการแปรรูป Dry Process



ภาพที่ ๕๓ นางสาวมาริชา โนชัยวงศ์ แทน นางสาวบงกชชศุภา ไชยพรหม รองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process



ภาพที่ ๕๔ นายอนันต์ ปัญญาเพิ่ม แทน นายจรัญ ปัญญาเพิ่ม
รองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Innovative Process



ภาพที่ ๕๕ นายณภัทรินทร์ รัตนพรนภาพันธ์ รองชนะเลิศอันดับ ๒ กาแฟโรบัสตา

๖.๓.๔ พิธีมอบรางวัลประจำปี ๒๕๖๗

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 มอบหมายให้นายพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร เป็นประธานในพิธีมอบรางวัลการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ ทั้งนี้กรมวิชาการเกษตร ได้จัดทำโปสเตอร์ ๕๐ ปี แห่งพระมหากรุณาธิคุณเพื่อเทิดพระเกียรติสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมทั้งจัดทำโปสเตอร์นำเสนอนวัตกรรมต่างๆ ของกรมวิชาการเกษตรได้แก่ นวัตกรรมเครื่องคัดแยกน้ำหนักเมล็ดกาแฟ นวัตกรรมเครื่องมือเก็บเกี่ยวผลกาแฟแบบพกพา แผ่นเทียบสีสำหรับการเก็บเกี่ยวผลกาแฟเซอร์รี่ในระยะเวลาที่เหมาะสม การควบคุมมอดเจาะผลกาแฟโดยใช้เชื้อราบิวเวอเรีย และกาแฟพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตร อีกทั้งได้จัดทำโปสเตอร์ผู้ชนะการประกวด อันดับ ๑ - ๕ ในแต่ละประเภท พร้อมทั้งจัดให้ชิมรสชาติกาแฟที่ชนะการประกวดสุดยอดกาแฟไทย 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 ๕๖ นายพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
ประธานในพิธีรับถ้วยรางวัลพระราชทานฯ (กล่าวเปิด)



ภาพที่ ๕๗ นายธงชัย คำโคตร ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน (กล่าวรายงานผลการจัดประกวด)



ภาพที่ ๕๘ เกษตรกรที่ได้รับถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี



ภาพที่ ๕๙ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑



ภาพที่ ๖๐ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒



ภาพที่ ๖๑ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๓



ภาพที่ ๖๒ เกษตรกรที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๔



ภาพที่ ๖๓ (ก) นิทรรศการเฉลิมพระเกียรติ (ข) กาแฟพันธุ์ กวก.เกอิชา (Coffea arabica ‘DOA Geisha’) และ กาแฟพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตร (ค) ผู้ชนะการประกวด อันดับ ๑ - ๕ ในแต่ละประเภท



ภาพที่ ๖๕ นิทรรศการนวัตกรรมงานวิจัยเด่น และงานวิจัยของกรมวิชาการเกษตร ปี ๒๕๖๓



ภาพที่ ๖๕ บูธชิมกาแฟจากผู้ให้การสนับสนุนการจัดโครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๗ โดยบริษัท บิ๊กแบล็ค บ็อก จำกัด บริษัท กาแฟพันธุ์ไทย จำกัด และบริษัท เนสท์เล่ (ไทย)

๖.๓.๕ พิธีมอบรางวัลประจำปี ๒๕๖๘



พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า
กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี 2568

วาทิตย์ที่ 28 กันยายน 2568 เวลา 12.00-15.30 น.
ณ ห้องประชุมเนชั่น A สวนนงนุชพัทยา จังหวัดชลบุรี

ภาพที่ ๖๖ พิธีมอบถ้วยรางวัลพระราชทาน ประจำปี ๒๕๖๘

๗. ประโยชน์ที่ได้รับ

การจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๘ เป็นการสานต่อพระราชปณิธาน พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ในด้านการส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงนำกาแฟไปปลูกทดแทนการปลูกฝิ่น แก้ปัญหายาเสพติด ช่วยดูแลป่า รักษาสิ่งแวดล้อม และสามารถสร้างรายได้ให้ชาวเขามีสภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ซึ่งเกษตรกรสามารถนำผลการประเมินไปพัฒนาศักยภาพในการผลิตกาแฟให้ได้คุณภาพ และตรงกับความต้องการของผู้บริโภค เพิ่มพื้นที่ปลูกกาแฟคุณภาพเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และเพิ่มพื้นที่สีเขียว ส่งผลต่อการลดปัญหาฝุ่นควัน PM ๒.๕ มุ่งสู่มาตรฐานการผลิตพืช GAP รวมถึงสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟมากขึ้น จากความต้องการของผู้บริโภคกาแฟที่ผู้คนมีความต้องการในเป็นจำนวนมาก ทั้งนี้จากกิจกรรมการประชาสัมพันธ์การประกวดสุดยอดกาแฟไทยทำให้กาแฟไทยเป็นที่รู้จักทั้งในประเทศ และต่างประเทศ สร้างโอกาสช่องทางการตลาด และสร้างมูลค่ากาแฟที่ปลูกในพื้นที่ประเทศไทยให้สูงขึ้นเป็นการเชื่อมโยงผู้ผลิตผู้จัดจำหน่าย และผู้บริโภค

ภาคผนวก

มาตรฐานกาแฟ โดยสมาคมกาแฟพิเศษ (SCA หรือ Specialty Coffee Association)

๑. มาตรฐานเมล็ดกาแฟสดสีเขียวที่ไม่ผ่านการคั่ว

๑.๑ ข้อบกพร่องที่อนุญาตสำหรับกาแฟเกรดพิเศษ

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

๑.๒ ขนาดตัวอย่างทดสอบในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

มีความจำเป็นที่จะต้องใช้ตัวอย่างกาแฟ ๓๕๐ กรัม ในการคัดคุณภาพเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

๑.๓ แสงไฟที่ใช้ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

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

๑.๔ พื้นผิวและพื้นผิวที่ใช้ในการคัดคุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียว

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

๑.๕ มาตรฐานวอเตอร์แอกทีวิตี้ (water activity) เขียนย่อว่า aw

เป็นค่าที่แสดงระดับพลังงานของน้ำ มีความสำคัญต่ออายุการเก็บรักษา การเสื่อมเสีย และความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพของเมล็ดกาแฟสดสีเขียวเกรดพิเศษต้องมีค่าวอเตอร์แอกทีวิตี้ วัดต่ำกว่า ๐.๗๐ aw

๒. การชิมทดสอบรสชาติเมล็ดกาแฟ (Cupping Standard)

๒.๑ อัตราส่วนกาแฟต่อน้ำสำหรับการชิมทดสอบรสชาติ

การชิมทดสอบรสชาติ (cupping) จะต้องใช้อัตราส่วน ๘.๒๕ กรัม (เต็มเมล็ด) (\pm ๐.๒๕ 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 - ๘๘ 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 _๓	๕๐-๑๗๕ ppm CaCO _๓
Alkalinity	๔๐ ppm	At or near ๔๐-๗๐ ppm CaCO _๓
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 ๓b: 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 จะต้องม็รัศมีไม่น้อยกว่า ๑๕๐ เซนติเมตร ระหว่างโต๊ะ

๒.๙ ซ้อนที่ใช้ในการชิมทดสอบรสชาติ (Cupping Spoons)

ซ้อนจะต้องสามารถตักตัวอย่างของกาแฟปริมาณ 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 ได้กำหนดมาตรฐานต่อไปนี้เป็นสำหรับน้ำที่ใช้ในการใช้ชงกาแฟชนิดพิเศษ สำหรับการสกัดรสชาติของกาแฟที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดของกาแฟชนิดนั้น ๆ น้ำที่ใช้ในการต้มควรมีลักษณะเหล่านี้:

๑. กลิ่นนั้นขึ้นอยู่กับความสามารถของการต้มกลั่น
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		SHELL 5 = 1																							
<p>Specialty Grade No Category 1 Defects Allowed No More Than 5 Full Defects</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Category 1</th> <th>Full Defect Equivalents</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Full Black</td><td>1</td></tr> <tr><td>Full Sour</td><td>1</td></tr> <tr><td>Dried Cherry / Pod</td><td>1</td></tr> <tr><td>Fungus Damage</td><td>1</td></tr> <tr><td>Foreign Matter</td><td>1</td></tr> <tr><td>Severe Insect Damage</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>		Category 1	Full Defect Equivalents	Full Black	1	Full Sour	1	Dried Cherry / Pod	1	Fungus Damage	1	Foreign Matter	1	Severe Insect Damage	5	BROKEN / CHIPPED / CUT 5 = 1									
Category 1	Full Defect Equivalents																								
Full Black	1																								
Full Sour	1																								
Dried Cherry / Pod	1																								
Fungus Damage	1																								
Foreign Matter	1																								
Severe Insect Damage	5																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category 2</th> <th>Full Defect Equivalents</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Partial Black</td><td>3</td></tr> <tr><td>Partial Sour</td><td>3</td></tr> <tr><td>Parchment / Pergamino</td><td>5</td></tr> <tr><td>Floater</td><td>5</td></tr> <tr><td>Immature / Unripe</td><td>5</td></tr> <tr><td>Withered</td><td>5</td></tr> <tr><td>Shell</td><td>5</td></tr> <tr><td>Broken / Chipped / Cut</td><td>5</td></tr> <tr><td>Hull / Husk</td><td>5</td></tr> <tr><td>Slight Insect damage</td><td>10</td></tr> </tbody> </table>		Category 2	Full Defect 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	
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																								
		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 หรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุ๋ย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน

๑.๒ มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟอะราบิกา

๑.๓ มีความชื้นไม่เกิน ๑๒.๕% โดยมวล

๑.๔ ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากตัวแมลงเมล็ดกาแฟ (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 เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวยุบ ลีบ เบารวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย (ภาพที่ ก.๖)

(๕) เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hypothenemus hampei* กัดแทะ 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 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 หรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุ๋ย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน

๑.๒ มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟโรบัสตากระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ โดยทั่วไป มี 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 ๓ 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 เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวยุบ ลีบ เบา (ภาพที่ ก.๖) รวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย

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

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

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

ข้อบกพร่องรวม หมายถึง ข้อบกพร่องรวมตั้งแต่ข้อ (ก) ถึง (ข) ข้างต้น



ภาพที่ ก.3-เมล็ดดำ
(ข้อ 3.2.1 ก))



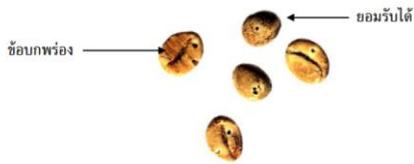
ภาพที่ ก.4-เมล็ดขึ้นรา
(ข้อ 3.2.1 ข))



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



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



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



ภาพที่ ก.9-ผลกาแฟแห้ง
(ข้อ 3.2.1 ฉ))



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

ที่มา: ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด

ภาพที่ ๔ ตัวอย่างข้อบกพร่องเมล็ดกาแฟ

๒.๒ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

เมล็ดกาแฟโรบัสตา มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนด
ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟโรบัสตา

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

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



โครงการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ - ปี ๒๕๖๘

“ การจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ”

เป็นการสนับสนุนพระราชปณิธานพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร

มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร

และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง

ในด้านการส่งเสริมให้เกษตรกรรบนพื้นที่สูงนำกาแฟไปปลูกทดแทนการปลูกพืช

แก้ปัญหายาเสพติด ชีวยุคน้ำมัน รักษาสิ่งแวดล้อม และสามารถสร้างรายได้

แก่ชาวเขาให้มีสภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

สถาบันวิจัยพืชสวน

๕๐ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๐

โทรศัพท์ ๐๒-๕๗๙-๐๕๘๓ ๐๒-๙๔๐-๕๔๘๔-๕

hort@doa.in.th www.doa.go.th/hort