

การผลิตกาแฟสำเร็จรูป

✓ กาแฟสำเร็จรูปในประเทศไทย 1.

กาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้กับเกษตรกรค่อนข้างสูง อุตสาหกรรมการแปรรูปเมล็ดกาแฟดิบ ที่มีขึ้นในประเทศไทยเป็นครั้งแรก คือ อุตสาหกรรมกาแฟคั่ว (BREWED COFFEE) ส่วนอุตสาหกรรมกาแฟสำเร็จรูป (INSTANT COFFEE) เริ่มมีขึ้นในกลางปี ๒๕๑๓ โดยบริษัท กาแฟไทย จำกัด ผลิตกาแฟสำเร็จรูปตราเนสกาแฟ และ อื่นๆอีกหลายตรา ปรากฏว่าเนสกาแฟเท่านั้นที่ได้รับความนิยม ส่วนตราอื่นๆมีปัญหาด้านรสชาติและคุณภาพ ภายหลังมีการปรับปรุง แล้ววางจำหน่าย โดยใช้ชื่อว่า คีโก้ ทอราโค ในปี ๒๕๒๒ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เขาของอุตสาหกรรมได้ผลิตกาแฟสำเร็จรูปออกวางจำหน่ายตรา เขาของ

ปัจจุบันมีโรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูป ๒ แห่ง คือบริษัท กาแฟไทย จำกัด และห้างหุ้นส่วนจำกัด เขาของอุตสาหกรรม มีกาแฟสำเร็จรูปที่ผลิตในประเทศไทยเพียง ๓ ตราคือ

เนสกาแฟ ส่วนผสมเป็นเมล็ดกาแฟ ๑๐๐%

คีโก้ ทอราโค ส่วนผสมเป็นเมล็ดกาแฟ ๖๐% และน้ำตาล ๔๐%

เขาของ (มี ๒ ชนิด) ส่วนผสมเป็นเมล็ดกาแฟ ๑๐๐% และ

ส่วนผสมเป็นเมล็ดกาแฟ ๙๒% น้ำตาล ๘%

นอกเหนือจากตราดังกล่าวนี้ เป็นกาแฟที่ผลิตจากต่างประเทศทั้งสิ้น ซึ่งบางตราก็ผลิตและบรรจุที่ห่อมาจากต่างประเทศ และบางตราผลิตจากต่างประเทศ แต่มาบรรจุขวดในประเทศไทย เช่น มอคโคนา

กาแฟสำเร็จรูป แบ่งตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น ๒ ประเภท

๑. กาแฟที่ผลิตโดยผ่านกระบวนการด้วยความร้อน (SPRAY-DRIED SOLUBLE COFFEE) มีทั้งกาแฟที่มีลักษณะเป็นเกล็ด (AGGLOMERATED) และชนิดผงละเอียด (POWDER) และยังสามารถแบ่งย่อยๆออกเป็นชนิดที่มี แคลฟเฟอีน และชนิดที่ไม่มีแคลฟเฟอีน

๒. กาแฟที่ผลิตโดยผ่านความเย็นจัด (FREEZED-DRIED SOLUBLE COFFEE) เป็นกรรมวิธีที่ลงทุนสูง ปัจจุบันยังไม่มีผลิตในประเทศไทย

หรืออาจแบ่งตามลักษณะของกาแฟได้เป็น ๓ ชนิดคือ

- ๑. กาแฟผงสำเร็จรูปชนิดผงละเอียด (POWDER)
- ๒. กาแฟผงสำเร็จรูปชนิดเกล็ดฟู (AGGLOMERATED)
- ๓. กาแฟผงสำเร็จรูปชนิดเกล็ดแข็ง (FREEZED-DRIED)

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

เมล็ดกาแฟคั่ว คือวัตถุดิบที่สำคัญที่สุดของการผลิตกาแฟสำเร็จรูป คิดเป็น ๘๐% ของค่าวัตถุดิบ ส่วนที่เหลือ ๒๐% คือค่าน้ำตาลทราย กาแฟผงสำเร็จรูปคุณภาพดีจะใช้เมล็ดกาแฟคั่วล้วนๆไม่เจือปนสิ่งอื่น ส่วนกาแฟผงสำเร็จรูปชนิดรองๆลงมาจะมีส่วนผสมของน้ำตาลเคี้ยวอยู่ด้วย

ธรรมชาติของกาแฟขึ้นได้ในดินเกือบทุกชนิด โดยเฉพาะในที่สูงลาดเอียง - สามารถระบายน้ำได้ดี และในที่ที่มีความกดของบรรยากาศต่ำจะช่วยให้ต้นกาแฟเจริญงอกงามได้ดี กาแฟเป็นไม้ยืนต้น มีแหล่งกำเนิดในแถบศูนย์สูตร หรือบริเวณอาฟริกาแถบร้อน และทางตะวันออกเฉียงเหนือของสหรัฐอเมริกา ลำต้นมีลักษณะเป็นพุ่ม สูงประมาณ ๓-๔ เมตร ดอกสีขาว กลิ่นหอม มีผลเป็นพวงเรียกว่า " เบอร์รี่ " (BERRY) เมื่อสุกจะมีสีแดงเข้ม ผลกาแฟที่สุกแล้วจะต้องนำไปตากแดดให้แห้ง ผลที่แห้งแล้วจะมีเปลือกแข็งหุ้ม เรียกว่า " กะลา " (PARCHMENT) ส่วนที่เรานำมาบริโภคจะอยู่ภายในกะลา เรียกว่า " เมล็ดกาแฟคั่ว " (COFFEE BEANS)

กาแฟสามารถปลูกได้แทบทุกภาคของประเทศไทย แต่ที่นิยมปลูกมากที่สุดคือ ทางตอนใต้ บริเวณจังหวัดชุมพร และ สุราษฎร์ธานี พื้นที่เพาะปลูกทางตอนใต้มีประมาณ ๘๓% ของพื้นที่เพาะปลูกทั้งหมด ให้ผลผลิตประมาณ ๘๘% ของผลผลิตทั้งประเทศ พื้นที่ที่นิยมปลูกมากทางภาคใต้คือพื้นที่ ไร่บัสตา ทั้งนี้เพราะมีความแข็งแรง ทนทาน เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศของประเทศไทยทางตอนใต้

ส่วนทางตอนเหนือ มีพื้นที่เพาะปลูกกาแฟเพียง ๑๐% ของพื้นที่ทั้งหมดและ ให้ผลผลิตเพียง ๑.๖% ของผลผลิตทั้งประเทศ พื้นที่นิยมปลูกทางตอนเหนือ คือ พื้นที่ อราบิคา เพราะวาชอบภูมิอากาศหนาวเย็น

ปริมาณของการเพาะปลูกกาแฟในประเทศไทยเริ่มขยายตัวขึ้น เมื่อรัฐบาล ได้เข้ามามีบทบาทเข้ามาสนับสนุน อาทิเช่น

ปี ๒๕๐๑ กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย ได้ส่งเสริมให้เกษตรกรทางจังหวัด ภาคใต้ปลูก กาแฟแซมสวนยางและสวนมะพร้าว เพื่อเป็นการเพิ่มพูนรายได้ให้กับเกษตรกร

ปี ๒๕๑๔ กรมประชาสัมพันธ์ กระทรวงมหาดไทย ร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ส่งเสริมให้ชาวเขาทางภาคเหนือปลูกกาแฟทดแทนการปลูกฝิ่น

ประกอบกับกาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีราคาดี ให้ผลตอบแทนสุทธิสูงกว่าการปลูกพืชอื่น ๆ

ผลตอบแทนสุทธิของการปลูก	กาแฟ	๒,๕๐๐.-	บาท/ไร่
	ยางพารา	๑,๘๒๖.-	บาท/ไร่
	มะพร้าว	๘๘๖.๒๕	บาท/ไร่

ภัยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้มีการขยายพื้นที่เพาะปลูก และลงทุนปลูกกาแฟมากขึ้น ทำให้ผลผลิตกาแฟเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ

เมื่อผลผลิตในประเทศเพิ่มขึ้น การนำเข้าของเมล็ดกาแฟซึ่งส่วนใหญ่เป็นพันธุ์โรบัสตา ก็มีแนวโน้มลดลง จะเห็นได้จากสถิติปี ๒๕๒๔ ไม่มีการนำเข้าของเมล็ดกาแฟเลย เพราะผลผลิตในประเทศมีมากเกินไป ขณะเดียวกันการส่งออกเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เพราะประเทศในแถบยุโรปบริโภคกาแฟกันมากขึ้น ตลาดที่สำคัญในแถบยุโรปได้แก่ เยอรมัน ตะวันตก ฝรั่งเศส เบลเยียม และอังกฤษ ส่วนเอเชียที่สำคัญได้แก่ญี่ปุ่นและสิงคโปร์

ราคาของเมล็ดกาแฟในประเทศ มีความสัมพันธ์ทางตรงกับราคาในตลาดโลก ถ้าราคาในตลาดโลกลดลง เกษตรกรไทยก็จะขายได้ราคาต่ำ ดังนั้นผู้ส่งออกเมล็ดกาแฟจะเป็นผู้กำหนดราคารับซื้อจากเกษตรกร โดยใช้ราคาในตลาดโลกเป็นพื้นฐาน

ราคาจำหน่ายของเมล็ดกาแฟไม่แน่นอนทั้งนี้ขึ้นกับปริมาณผลผลิตในตลาดโลก จากสถิติในตารางที่ ๓ แสดงให้เห็นถึงราคาของเมล็ดกาแฟตั้งแต่ปี ๒๕๑๗-๒๕๒๐ มีแนวโน้มสูงขึ้น โดยเฉพาะปี ๒๕๒๐ เกษตรกรขายได้ถึงกิโลกรัมละ ๓๑.๕๐ บาท ทั้งนี้เป็นเพราะเกิดภัยธรรมชาติในประเทศบราซิลในปี ๒๕๑๘ ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ที่สุดของโลก ทำให้ผลผลิตกาแฟของโลกลดลง ราคากาแฟมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อยๆ และเป็นผลให้หลายๆ ประเทศเช่น โคลัมเบีย อินโดนีเซีย หันมาเร่งส่งเสริมการผลิต มีผลทำให้ผลผลิตเริ่มลดตลาด และราคาเริ่มลดลง ดังเช่นปี ๒๕๒๔ เกษตรกรไทยขายได้เพียงกิโลกรัมละ ๓๖.๖๑ บาท

ศูนย์วิจัยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๒

พื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตกาแฟในภาคต่างๆของไทยปี ๒๕๒๔/๒๕

ภาค	พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)			ผลผลิตสาร กาแฟ (ตัน)
	ได้รับผลแล้ว	ยังไม่ได้รับผล	รวมทั้งหมก	
ใต้	๑๔๓, ๖๔๓	๕, ๖๓๒	๒๐๘, ๐๐๕	๑๓, ๓๑๓. ๕๕
เหนือ	๒, ๕๓๑	๒๒, ๕๐๑	๒๕, ๕๓๒	๓๖๐. ๕๕
ตะวันออก	๕๕๓	๑, ๑๒๓	๑, ๖๘๑	๕๕. ๓๖
ตะวันออก/เหนือ	๒๕	๓, ๑๓๘	๓, ๑๖๓	๓. ๕๕
ตะวันตก	๑๑๑	๕๓	๒๐๕	๑๕. ๕๕
รวม	๑๕๑, ๒๓๑	๘๓, ๒๒๒	๒๓๔, ๕๕๓	๑๘, ๑๕๕. ๖๒

ที่มา. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กองส่งเสริมพืชพันธุ์ กรมส่งเสริมการเกษตร
 " สถานการณ์กาแฟปี ๒๕๒๕ "

ตารางที่ ๓
ราคาจำหน่ายเมล็ดกาแฟดิบในระดั้มต่างๆ

หน่วย : บาท/กก.

ปี พ.ศ.	ราคาที่เกษตรกร ได้รับ	ราคาขายส่ง ณ ตลาดกรุงเทพฯ	ราคานำเข้า (ซี.ไอ.เอฟ)	ราคาส่งออก (เอฟ.โอ.บี)
๒๕๑๓	๑๓.๖	๓๑.๖	๒๐.๘	๑๖.๑
๒๕๑๔	๑๔.๒	๓๒.๑	๑๓.๖	๑๕.๐
๒๕๑๕	๒๒.๓	๓๘.๒	๑๖.๐	๒๐.๖
๒๕๒๐	๓๑.๕	๔๘.๑	๔๖.๓	๓๐.๑
๒๕๒๑	๔๘.๑	๕๓.๐	๔๖.๘	๔๒.๑
๒๕๒๒	๕๑.๓	๕๘.๑	๕๑.๐	๓๒.๓
๒๕๒๓	๕๑.๒๓	๖๐.๓๑	๓๑.๑๓	๖๑.๓๖
๒๕๒๔	๓๖.๖๑	--	--	๕๐.๓๔

ที่มา กรมเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

หมายเหตุ

ราคาที่เกษตรกรได้รับ เป็นราคาที่คำนวณจากราคาเฉลี่ยในแต่ละเดือนรวมกันแล้วหารด้วย ๑๒

ราคาขายส่ง เป็นราคาที่คำนวณจากราคาขายส่งเฉลี่ยในแต่ละเดือนรวมกันแล้วหารด้วย ๑๒

ราคานำเข้า เป็นราคาที่คำนวณจากมูลค่าการนำเข้าในแต่ละปีหารด้วยปริมาณการนำเข้าในปีนั้น

ราคาส่งออก เป็นราคาที่คำนวณจากมูลค่าการส่งออกในแต่ละปีหารด้วยปริมาณการส่งออกในปีนั้น

ตารางที่ ๔
ปริมาณและมูลค่าของเมล็ดกาแฟดิบที่ผลิตได้ในประเทศ ปริมาณการนำเข้า-ส่งออก

ปริมาณ : ตัน
มูลค่า : ล้านบาท

ปี พ.ศ.	ผลผลิตในประเทศ ^๑		การนำเข้า ^๒		การส่งออก ^๓	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
๒๕๑๓	๑๒,๕๙๓.๓	๒๒๑.๓	๑,๐๐๕.๒	๒๐.๙๐	๐.๙	๐.๐๑
๒๕๑๔	๑๕,๔๔๕.๑	๒๙๓.๓	๙๖๖.๖	๑๖.๖	๐.๓	๐.๐๔
๒๕๑๕	๔๘,๑๖๔.๑	๑,๐๙๓.๓	๒๑๓.๓	๓.๔	๔๔๓.๖๓	๑๖.๕๓
๒๕๒๐	๑๕,๒๐๖.๖	๑,๐๔๓.๓	๒๕๓.๕	๑๑.๘	๑,๐๕๓.๓๙	๓๓.๘๖
๒๕๒๑	๔๐,๙๒๓.๓	๑,๙๖๘.๖	๓๕.๐	๓.๕	๑,๓๖๔.๓๓	๕๓.๙๑
๒๕๒๒	-	-	๑๓.๓	๐.๙	๑,๘๓๓.๙๙	๑๒๕.๒๑
๒๕๒๓	-	-	๖.๐๕	๐.๔๓	๒,๐๒๓.๖๓	๑๒๕.๒๓
๒๕๒๔	๑๘,๑๔๘.๖	-	-	-	๕,๓๔๖.๕๖	๒๒๖.๔๐

ที่มา : ๑. กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
๒,๓. กรมศุลกากร

✓ กรรมวิธีในการผลิต

โรงงานผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป จะรับซื้อเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพดี โดยจะคัดเลือกเอาเมล็ดกาแฟที่เก็บไว้เป็นเวลานานแล้ว ซึ่งสังเกตได้จากสีของเมล็ดจะต้องมีสีน้ำตาลเข้ม ผิวเป็นมัน เมล็ดแห้งสนิท เพราะจะให้กลิ่นและรสชาติดี ส่วนเมล็ดกาแฟที่ยังอ่อนอยู่จะมีกลิ่นเหม็นเขียวไม่นิยมนำมาผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป ก่อนการคั่วคั่วใจซื้อในแต่ละครั้งจะต้องตรวจสอบรสชาติของกาแฟโดยการทดลองชิม กาแฟที่มีรสชาติดีจะต้องมีรสมัน ไม่เปรี้ยว และไม่มีกลิ่นสาป

การผลิตกาแฟผงสำเร็จรูปด้วยวิธีการอบด้วยความร้อน (SPRAY-DRIED) มีขั้นตอนดังนี้

๑. ขั้นตอนเตรียมวัตถุดิบ เมล็ดกาแฟก่อนที่จะนำมาใช้ในการผลิต จะต้องทำความสะอาด ชั่งน้ำหนัก ตรวจสอบความชื้นและทดสอบคุณภาพก่อน โดยจะต้องมีความชื้นไม่เกิน ๑๒% ถ้าเกินจะต้องนำมาตากแดดก่อน ต่อจากนั้นจึงนำไปแบ่งตามขนาดและคุณภาพ

๒. ขั้นตอนคั่วและบด เมล็ดกาแฟที่ผ่านการคัดเลือกตามขนาดและคุณภาพแล้วจะถูกนำเข้าเครื่องผสมเมล็ดตามสูตรของแต่ละตรา แล้วจึงผ่านเข้าเครื่องคั่วที่มีอุณหภูมิประมาณ ๒๐๐-๒๕๐ องศาเซลเซียส คั่วประมาณ ๑๐-๑๕ นาที เมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วจะสูญเสียน้ำหนักไปประมาณ ๑๘% จากนั้นจะคัดเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่วแล้วขึ้นถึงพักเพื่อเตรียมบดในเครื่องบด เมื่อบดแล้วจะถูกนำไปต้ม เพื่อสกัดน้ำกาแฟ

๓. ขั้นตอนสกัดน้ำเชื่อมกาแฟ ในการต้มจะใช้น้ำร้อนที่กรองแล้ว มีส่วนผสมของกาแฟต่อน้ำเท่ากับ ๑๐๐ ต่อ ๓๓.๓๓ โดยน้ำหนัก ใช้เวลาต้ม ๖๐ นาที อุณหภูมิในการต้มประมาณ ๒๐๐ องศาเซลเซียส น้ำกาแฟที่ได้จะสูญเสียไปประมาณ ๔๐-๕๐% จากนั้นจึงผ่านเข้าเครื่องทำความสะอาดเพื่อปรับอุณหภูมิและเก็บกลิ่นคืน ตลอดจนระเหยน้ำ จะได้น้ำเชื่อมกาแฟพร้อมที่จะนำไปทำเป็นผง ในขั้นตอนนี้จะได้อากาแฟซึ่งสามารถจำหน่ายได้

๑ กระทรวงอุตสาหกรรม กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม , อุตสาหกรรมกาแฟผงสำเร็จรูป (กรุงเทพมหานคร , ๒๕๒๓) , หน้า ๑๓

๔. ขั้นตอนทำน้ำเชื้อกาแฟให้เป็นผง โดยผ่านเข้าเครื่องทำให้เป็นผง ด้วยวิธีการพ่นน้ำเชื้อกาแฟให้เป็นฝอยกระจายในเครื่องปรับสภาพกาแฟ รุ่งมีอุณหภูมิประมาณ ๒๖๐ องศาเซลเซียส น้ำเชื้อกาแฟจะเปลี่ยนให้เป็นผงที่มีความชื้นไม่เกิน ๓% กาแฟผงที่ได้จะผ่านลงสู่เครื่องระบายความร้อน และนำไปเก็บไว้ในห้องทำความเย็นที่มีอุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส และมีความชื้นไม่เกิน ๖%

การผลิตกาแฟผงสำเร็จรูปบางตรา อาจนำเอาน้ำตาลที่เคี้ยวจนข้น มาผสมในน้ำเชื้อกาแฟในถังพัก ก่อนที่จะนำเข้าเครื่องทำให้เป็นผง การผสมจะผสมตามสูตรของแต่ละตรา

๕. ขั้นตอนบรรจุภาชนะ กาแฟผงที่ได้ก่อนที่จะนำมาบรรจุภาชนะต้องมีการตรวจสอบความหนาแน่น (DENSITY) โดยปกติจะมีความหนาแน่นประมาณ ๒๐๐ กรัม/ลิตร การบรรจุภาชนะมีหลายขนาด ตั้งแต่ ๕๐ กรัมถึง ๕๐๐ กรัม ภาชนะที่บรรจุมี ๒ ชนิดคือ ขวดและกระป๋อง

การผลิตกาแฟผงสำเร็จรูปด้วยวิธีผ่านความเย็นจัด (FREEZE-DRIED) มีดังนี้คือ ขบวนการผลิตตั้งแต่ขั้นแรกถึงขั้นสกัดน้ำเชื้อกาแฟเหมือนกับวิธีแรก หลังจากนั้นจะนำน้ำเชื้อกาแฟเข้าสู่ถังแช่แข็ง แล้วทำให้น้ำเชื้อแข็งตัว กระจายออกเป็นเม็ดๆ นำไปร่อนให้ได้นาขนาดสม่ำเสมอ ก่อนที่จะนำเข้าสู่ถังอบแห้งด้วยไอเย็น (FREEZE DRYING VACUUM CHAMBER) ร่อนด้วยตระแกรงอีกครั้งหนึ่งแล้วจึงบรรจุภาชนะ กาแฟที่ผลิตด้วยวิธีนี้จะให้กลิ่นและรสชาติดีกว่าวิธีแรกแต่จะต้องลงทุนสูงกว่าประมาณ ๓-๔ เท่า

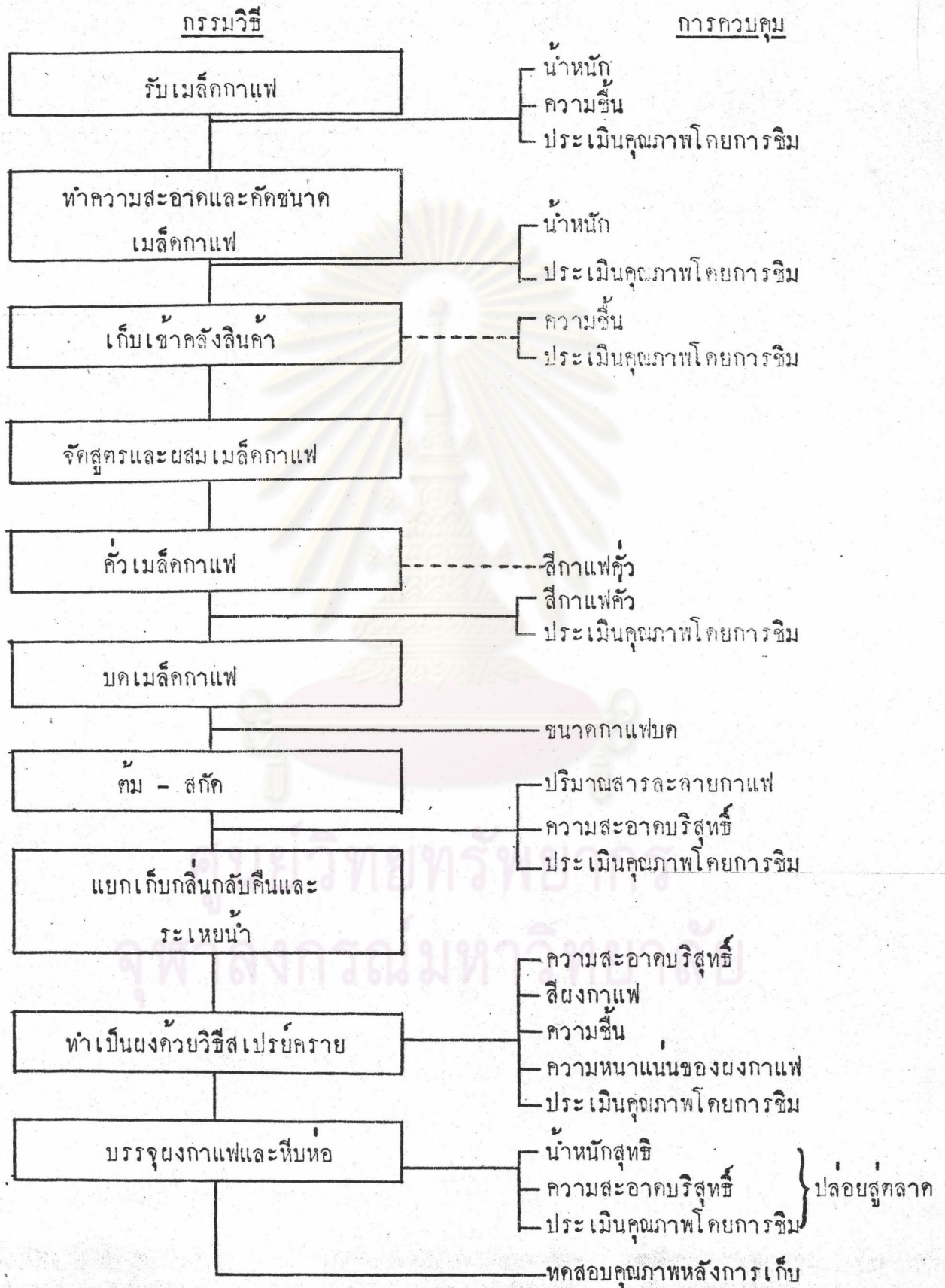
เมล็ดกาแฟดิบ ๑๐๐ กิโลกรัมคั่วและบดแล้วจะมีน้ำหนัก ๘๓.๓๓ กิโลกรัม

กาแฟบค ๘๓.๓๓ กิโลกรัมผสมกับน้ำในเครื่องสกัดจะมีน้ำหนัก ๑๑๑.๑๑

กิโลกรัมและผลิตได้กาแฟผงสำเร็จรูปหนัก ๓.๓๓ กิโลกรัม

หรือ เมล็ดกาแฟดิบ ๓ ส่วน จะผลิตกาแฟผงสำเร็จรูปได้ ๑ ส่วน

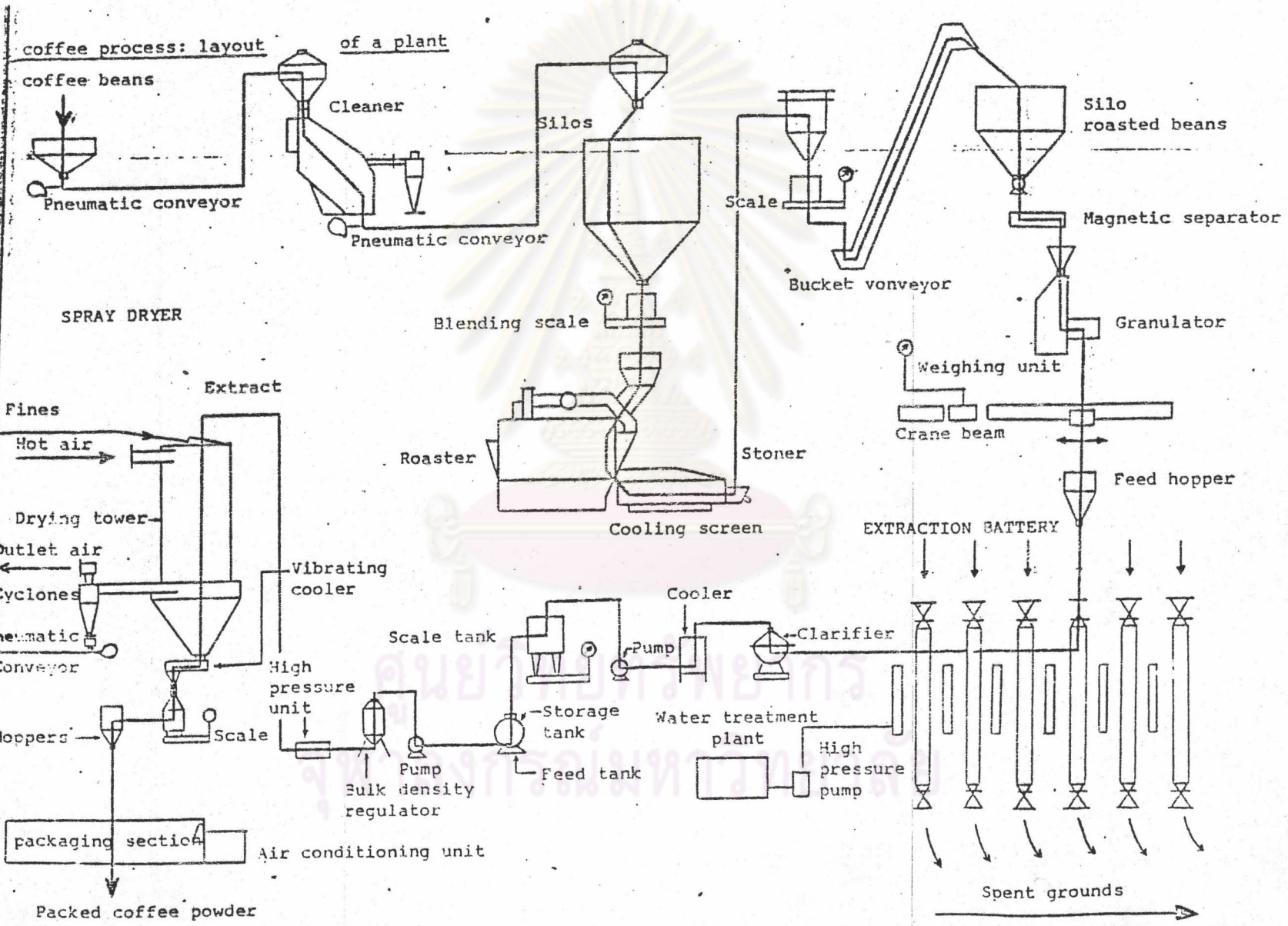
กรรมวิธีการผลิตและการควบคุมคุณภาพกาแฟผงดำไว้จรูป



ที่มา : กระทรวงอุตสาหกรรม

รูปที่ ๓

สายการผลิตของกาแฟสำเร็จรูป



: Niro Atomizer Ltd., Denmark

ที่มา : กองเทคโนโลยีอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

009425

ต้นทุนการผลิตกาแฟสำเร็จรูป

ต้นทุนที่สำคัญที่สุดคือ ต้นทุนค่าวัตถุดิบคือเป็น ๘๐ % ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด ส่วนที่เหลือคือ ค่าจ้างแรงงาน ๖% ค่าพลังงาน ๒% และค่าเสื่อมราคาประมาณ ๓%

ตารางที่ ๕

ต้นทุนการผลิตกาแฟสำเร็จรูป (ประมาณ)

ค่าใช้จ่าย	ร้อยละ
ค่าวัตถุดิบ (เมล็ดกาแฟคั่ว และน้ำตาล)	๘๐.๓
ค่าจ้างแรงงาน	๖.๑
ค่าพลังงาน	๒.๘
ค่าเสื่อมราคา	๓.๒
อื่นๆ	๖.๕
รวม	๑๐๐.๐

ที่มา

กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม (ราคาของปี ๒๕๒๒)

ปริมาณการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูปที่ผลิตในประเทศไทยตั้งแต่ปี ๒๕๑๔-๒๕๒๔ มีอัตราเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยปีละ ๗๐ ตัน ซึ่งเป็นผลของการขยายกำลังการผลิตของผู้ผลิต เพื่อรองรับกับความต้องการของตลาดที่ขยายตัวขึ้น นอกจากนี้แล้วยังคงมีการสั่งซื้อกาแฟผงสำเร็จรูปจากต่างประเทศด้วย เช่น อังกฤษ เนเธอร์แลนด์ และสหรัฐอเมริกา มูลค่าการนำเข้าเพิ่มขึ้นทุกปีเช่นเดียวกัน

ปัญหาการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป

๑. ปัญหาคุณภาพของเมล็ดกาแฟดิบ ในปัจจุบันการซื้อขายเมล็ดกาแฟดิบ ทั้งในและนอกประเทศ ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานและคักคุณภาพ เกษตรกรไม่ค่อยจะคำนึงถึงการรักษาคุณภาพของกาแฟ ตลอดจนขาดการสนับสนุนทางด้านวิชาการ เช่น การคัดเลือกพันธุ์ การบำรุงรักษา การเก็บเกี่ยวผลให้ได้ผลเต็มที่ จึงทำให้ผลผลิตรวมค่อไร้อยู่ในเกณฑ์ต่ำ ถึงแม้ว่าพื้นที่เพาะปลูกจะขยายตัวขึ้น และได้กาแฟที่มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ
๒. เนื่องจากเมล็ดกาแฟดิบมีราคาจำหน่ายค่อนข้างสูง และมีการเคลื่อนไหวราคาค่อนข้างเร็ว จึงมีการกักตุนสินค้าเพื่อเก็งกำไร ในภาวะดังกล่าวจะทำให้เกิดการขาดแคลนวัตถุดิบสำหรับโรงงาน ผู้ผลิตจะต้องสต็อกวัตถุดิบให้มีปริมาณเพียงพอับความต้องการ ทำให้เกิดเป็นค่าใช้จ่าย เพราะต้องมีสถานที่เก็บที่เหมาะสม ปลอดภัยจากการโจรกรรมและการกักตุนของมอดซึ่งเป็นผลให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น
๓. กาแฟพันธุ์ที่ปลูกมากในประเทศไทยเป็นพันธุ์โรบัสต้า ซึ่งเมื่อนำมาผลิตเป็นกาแฟผงสำเร็จรูปแล้วจะให้กลิ่นและรสชาติไม่ดีเท่าที่ควร
๔. กรรมวิธีในการผลิตยังไม่ก้าวหน้าเท่าที่ควร ทำให้ไม่สามารถผลิตกาแฟให้เป็นไปตามความนิยมของตลาดได้ เช่น กาแฟชนิดเกล็ด
๕. ต้นทุนอื่นๆ เช่น แรงงานและเชื้อเพลิงสูงขึ้นทุกขณะเป็นผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น แต่ผู้ผลิตต้องพยายามพยุงราคาไว้เพื่อแข่งขันกับของต่างประเทศ

ตารางที่ ๖

กำลังการผลิตและปริมาณการผลิต

หน่วย : ตัน

ปี พ.ศ.	กำลังการผลิต	ปริมาณการผลิต
๒๕๑๘	๓๐๐	๑๘๖.๓
๒๕๑๙	๓๐๐	๑๘๑.๘
๒๕๒๐	๓๐๐	๒๓๙.๓
๒๕๒๑	๕๕๐	๓๓๒.๕
๒๕๒๒	๕๖๑.๖	๔๕๖.๐
๒๕๒๓	๕๖๑.๖	๕๒๓.๓
๒๕๒๔	๕๖๑.๖๐	๕๐๖.๐

ศูนย์วิทยทรัพยากร

ที่มา : กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

ตารางที่ ๗
 ปริมาณ-มูลค่า การนำเข้า-ส่งออก กาแฟผงสำเร็จรูป

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

ปี	ปริมาณการส่งออก		ปริมาณการนำเข้า	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
๒๕๑๙	๐.๐๙	๐.๐๐๘	๑๑๐.๔๔	๑๗.๕๒
๒๕๒๐	๐.๑๐	๐.๐๑๖	๑๐๙.๔๔	๒๗.๗๖
๒๕๒๑	๐.๐๓	๐.๐๐๙	๖๓.๖๒	๑๗.๓๔
๒๕๒๒	๐.๐๗	๐.๐๓๖	๙๔.๒๕	๒๙.๑๓
๒๕๒๓	๐.๐๒	๐.๐๑๐	๘๐.๑๖	๒๖.๓๗
๒๕๒๔	๐.๑๓๑	๐.๐๐๑๒	๙๙.๘๖	๒๙.๖๐

ที่มา : กรมศุลกากร