



บทที่ 1

บทนำ

### 1.1 กาแฟที่ปลูกได้ในประเทศไทย

กาแฟเป็นพืชที่มีบทบาทต่อธุรกิจการค้าและเศรษฐกิจที่สำคัญระดับโลกชนิดหนึ่งที่กำรายได้ให้แก่ บริอุปราชต่างประเทศ กาแฟสีขาว เป็นพืชเครื่องดื่มที่สำคัญระดับโลกชนิดหนึ่งที่กำรายได้ให้แก่ ผู้ผลิตอย่างงาม กาแฟมีอยู่ด้วยกันหลายพันธุ์แต่ที่สำคัญและนิยมปลูกในประเทศไทยมี 2 พันธุ์คือ กาแฟฟันธุ์คาโนฟอร่า โรบล็อก (*Coffea canephora*, var. *robusta*) และกาแฟฟันธุ์อะราบิกา (*Coffea arabica*) กาแฟฟันธุ์คาโนฟอร่า โรบล็อก เป็นพืชที่มีสักษณะต้นทรงใหญ่ ใบและเมล็ดโตกว่าฟันธุ์อะราบิกา ผลที่ได้มีคุณภาพปานกลาง สามารถปลูกได้ตั้งแต่ความสูงเล่มอ ระดับน้ำทะเล ต้องการความชื้นและฝนตกอย่างสม่ำเสมอ เป็นพืชที่ทนต่อโรคภัยชื้นได้ดี (พิธีรัตน์, 2521) สามารถขึ้นได้ดีในภูมิอากาศท้องภาคใต้ ส่วนรับกาแฟฟันธุ์อะราบิกา เป็นพืชที่ชอบอากาศค่อนข้างเย็นสด เป็นพืชที่มีเมืองหนาวและต้องการถูกแดดที่บ้านนาน สักษณะเป็นไม้ ทุ่งต้นเล็ก เมล็ดมีขนาดเล็กแต่มีคุณภาพดี ราคาผลผลิตต่อไร่สูงกว่าฟันธุ์คาโนฟอร่า โรบล็อก สามารถขึ้นได้ดีในภูมิอากาศท้องภาคเหนือ กาแฟฟันธุ์นี้เป็นที่นิยมของชาวต่างประเทศโดยทั่วไป ซึ่งเป็นพืชที่ทางล้านักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามยาเสพติดศึกษาลือและแนะนำให้ เกษตรกรชาวไทยภูมิฯ ในภาคเหนือปลูกทดลองพืชฯ เสพติด โดยได้รับความช่วยเหลือจาก ลับประชุมชาติเพื่อพัฒนาเครื่องดื่มชาฯ ไทยภูมิฯ ให้ดีขึ้น และส่งเสริมให้เกษตรกรชาวไทยภูมิฯ หันมาปลูกกาแฟฟันธุ์อะราบิกาเพื่อเสพติดรายได้จากการปลูกฝัน แต่โดยที่ราคากาแฟที่ปลูกได้ภายใน ประเทศไทยมีความสัมพันธ์ในทางตรงกับราคากาแฟในตลาดโลก ในปี พ.ศ. 2526 ภาระการค้า กาแฟของไทยประลับปัญหามากเนื่องจากปริมาณผลผลิตกาแฟมีจำนวนมาก และการลั่งออกจำหน่าย นอกประเทศไทยต้องอยู่ภายใต้กฎหมาย สงวนให้การค้ากาแฟไม่แล้วให้เท่ากับครัว ซึ่งอาจเป็นล้าเหลือ หนึ่งที่ทำให้เกษตรกรชาวไทยภูมิฯ หันกลับไปปลูกพืชฯ ยาเสพติดอีก เพื่อแก้ปัญหาในระยะยาว ซึ่ง ครัวลั่งเสพติดให้มีการแปรรูปเมล็ดกาแฟเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่ว และกาแฟผงสำเร็จรูปมากขึ้น เพราะ นอกจังหวัดที่ทำให้เกษตรกรมีรายได้สูงขึ้นแล้วยังเป็นการลดการนำเข้าจากต่างประเทศ (ลักษณ์)

นำเข้าและการลั่งออกผลิตภัณฑ์กาแฟ, 2525) ซึ่งจะช่วยลดดุลยภาพค้าของประเทศไทยด้วย ในปัจจุบัน กาแฟผงสำเร็จรูปที่ผลิตภายในประเทศเป็นกาแฟที่ผลิตจากกาแฟที่ปลูกในประเทศไทย รอรับสัตta เท่านั้น และยังไม่มีงานวิจัยเกี่ยวกับการประรูปกาแฟในประเทศไทยเลย ซึ่งเป็นมูลเหตุสูงใจสำคัญที่ทำให้เกิดงานวิจัยนี้

## 1.2 ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย

สำหรับงานวิจัยนี้จะทำการศึกษาเรื่อง ผลของการแปรรูปกาแฟในกระบวนการผลิตที่มีต่อคุณภาพของกาแฟผงสำเร็จรูปที่มาจากเมล็ดกาแฟที่ปลูกในประเทศไทย โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงานดังนี้ด้วย

1. ศึกษาลักษณะที่เหมาะสมในการผลิตกาแฟคั่วจากกาแฟที่ฟื้นฟูอะราชิกา และกาแฟที่ฟื้นฟูคานิฟอร่า รอรับสัตta โดยศึกษาความสัมพันธ์ของอุณหภูมิและเวลา
2. ศึกษาลักษณะที่เหมาะสมในการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูปจากการคั่วฟื้นฟูอะราชิกา และกาแฟคานิฟอร่า รอรับสัตta โดย
  - 2.1 หากความสัมพันธ์ของอุณหภูมิและเวลาในการคั่ว
  - 2.2 หากความสัมพันธ์ของอุณหภูมิ เวลา อัตราล้วนของกาแฟต่อน้ำ และขนาดของกาแฟบดที่ใช้ในการลักกัด
- 2.3 หากความสัมพันธ์ของความเข้มข้นของกาแฟและอุณหภูมิของลมร้อนที่เข้าและออกของเครื่องกำเนิดแห้งแบบพ่นกระเจา
- 2.4 เปรียบเทียบผลของการคั่วแห้งแบบพ่นกระเจาและการคั่วแห้งแบบแข็งต่อการยอมรับของผู้บริโภค

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

- 1.3.1 เพื่อหาทางช่วยให้เกษตรกรชาวไทยเข้าที่ปลูกกาแฟมีตลาดขายผลผลิตได้กว้างขวางยิ่ง
- 1.3.2 ลั่งเลือริมให้มีการผลิตกาแฟคั่วจากเมล็ดกาแฟที่ฟื้นฟูอะราชิกาและกาแฟที่ฟื้นฟูคานิฟอร่า รอรับสัตta ที่ปลูกภายในประเทศ
- 1.3.3 กระตุ้นให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูปจากเมล็ดกาแฟที่ฟื้นฟูอะราชิกาและกาแฟที่ฟื้นฟูคานิฟอร่า รอรับสัตta ที่ปลูกในประเทศไทยให้กว้างขวางมากยิ่ง