

# อาราบิก้า

(Coffee Arabica L.)

สายพันธุ์เชียงใหม่ 80 เป็นพันธุ์ลูกผสมระหว่าง HW.26/5 (Hibrido de Timor 832/1 Caturra) x SL.28 มีลักษณะต้นเตี้ย ข้อสั้น (Compact Tree size) ยอดสีเขียว ใบมีขนาดปานกลาง เส้นแขนงของใบ 9-11 คู่ ผลสุกสีแดงให้ผลผลิตน้ำหนักแห้งเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 500-900 กรัม/ต้น เมื่ออายุ 6-8 ปี ให้สารกาแฟเกรด A เฉลี่ย 70-75% /กิโลกรัม คุณภาพการชิม (Cup test) อยู่ในระดับดีปานกลาง

## การปลูกและการดูแลรักษา

ระยะปลูก ระหว่างต้นxแถว 2x2 เมตร หรือ 400 ต้น/ไร่ ขนาดหลุมปลูก 50x50x50 ซม. รองก้นหลุมด้วยหินฟอสเฟตหลุมละ 100-200 กรัม และปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์

การใส่ปุ๋ย ช่วงระยะเจริญเติบโต 1-2 ปีแรก ใช้ปุ๋ยสูตร 46-0-0 ปีที่ 3-8 ใช้ปุ๋ยสูตร 46-0-0 ควรใช้ 1-2 ครั้ง/ปี หลังการเก็บเกี่ยว และปุ๋ย 13-13-21 หลังการติดผล ควรใส่อย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี

การให้น้ำ ควรให้น้ำช่วงฤดูแล้งอย่างน้อย สัปดาห์ละ 1 ครั้ง แต่ในกรณีพื้นที่ปลูกไม่มีแหล่งน้ำให้ใช้เศษวัชพืชหรือฟางข้าวคลุมบริเวณโคนต้นตั้งแต่หมดฤดูฝนโดยเฉพาะพื้นที่ปลูกกาแฟกลางแจ้ง

## การตัดแต่งกิ่ง

ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ปลูก ดังนี้

- กาแฟที่ปลูกกลางแจ้งควรใช้วิธีการตัดแต่งแบบให้มีลำต้นเดี่ยวเพราะกาแฟจะติดผลมาก หากตัดแต่งให้มีหลายลำต้น ต้นจะโทรมเร็ว และมีโอกาสเกิดลักษณะอาการปลายกิ่งแห้งตาย (Die back)

- กาแฟที่ปลูกภายใต้ร่มเงาควรจะมีการตัดแต่งให้ต้นกาแฟมี 2-3 ลำต้น เนื่องจากกาแฟที่ปลูกภายใต้ร่มเงาจะให้ผลผลิตน้อยกว่าแต่มีอายุการให้ผลผลิตสม่ำเสมอ และยาวนานกว่า การจัดการร่มเงาไม้บังร่มชั่วคราว เช่น แคฝรั่ง ขี้เหล็กอเมริกัน ควรใช้ในระยะเวลาปลูก 4x5 เมตร ปลูกสลับแถวกับไม้บังร่มถาวร เช่น ซิลเวอร์โอ๊ค พฤษภ ถ่อน กางหลวง ถั่วหูช้าง สะตอ เหลียง เป็นต้น ระยะปลูก 8x10 เมตร หรือปลูกกาแฟแซมในสวนผลไม้ เช่น มะคาเดเมีย ลิ้นจี่ พลับ

## การป้องกันและกำจัดโรคแมลงศัตรูพืช

โรคราสนิม ใช้พันธุ์ต้านทาน สายพันธุ์เชียงใหม่ 80 ใช้สารเคมีบูร์โดซ์มิกเจอร์ (alkaline Bordeaux mixture) 0.5% คูปราวิท (cupravit) 85% W.P. อัตรา 50 กรัม/น้ำ 20 ลิตร แมลงศัตรูกาแฟ

1. เพลี้ยแป้ง (Pseudococcus sp.) เพลี้ยอ่อน (Toxoptera sp.) เพลี้ยหอยสีเขียว (Coccus viridis Green) การป้องกันกำจัด ใช้โมนโครโทฟอส (monocrotophos) หรือไดเมทโทเอต ฉีดพ่นประมาณ 2-3 ครั้ง ทุก 10 วัน เมื่อพบการระบาด

2. หนอนกัดเปลือกและเจาะลำต้น (white stem borer) การป้องกันกำจัด เมื่อพบต้นที่ถูกทำลายให้ตัดแล้วเผาทิ้ง หรือทาโคนต้นกาแฟด้วยซุมิโรอน 50% อีซี อัตรา 200 มิลลิลิตร/น้ำ 20 ลิตร

## การเก็บเกี่ยว

เก็บเฉพาะผลสุกที่มีสีแดงและผลที่มีสีเหลืองหรือสีเหลืองเข้ม โดยเก็บทีละข้อ และไม่ควรถูกเก็บแบบบรูตผลออกจากกิ่ง

## การแปรรูป

หลังเก็บเกี่ยวผลกาแฟสด นำผลกาแฟเข้าเครื่องลอกเปลือกนอกออก แล้วหมักในบ่อด้วยน้ำที่สะอาด ประมาณ 36-48 ชั่วโมง ชัดเมือกและล้างด้วยน้ำสะอาด ตากแดดบนแคร่ไม้ไผ่ที่มีตาข่ายตาถี่วางอยู่ข้างบน ประมาณ 7-10 วัน

## การบรรจุ

นำเมล็ดกาแฟที่ตากแห้งอยู่ในรูปของกาแฟกะลา คือ มีเปลือกแข็งแห้ง สีเหลืองนวลปกคลุม บรรจุในกระสอบปานที่ใหม่แห้งสะอาด ไม่มีกลิ่นอับติดกระสอบ และจัดเก็บในโรงเก็บที่มีอากาศถ่ายเทสะดวกเพื่อป้องกันความชื้น ป้องกันแมลงและรักษาเนื้อกาแฟไม่ให้ความชื้นและกลิ่นเหม็นรบกวน เพื่อรอเวลานำไปสีเป็นสารกาแฟต่อไป

## การสีกาแฟกะลา

นำมาสีกะลาออกด้วยเครื่องสีกะลา โดยลักษณะสารกาแฟที่ดีจะมีสีเขียวอมฟ้า

## การคัดเกรด

นำมาคัดแบ่งเกรดสารกาแฟโดยใช้ตะแกรงเหล็ก เมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพดี ต้องไม่มีกลิ่นผิดปกติ มีสีตรงตามชนิดและกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟ มีความชื้นไม่เกิน 12.5% ไม่พบร่องรอยการเข้าทำลายเมล็ดกาแฟจากตัวงเมล็ดกาแฟ