


Newspaper : Naew Na	Date: 19 June 2016
'HEADLINE' : กาแฟ จากยอดดอยอันสูงชัน	Page: 6
Section : กีฬา	Column Inch : 57
Circulation : 100,000	PR Value : 128,250



วิทยาศาสตร์
สำหรับเยาวชน

‘กาแฟ’จากยอดดอยอันสูงชัน

หลายร้อยปีผ่านมาจากต้นไม้ป่าเล็ก ๆ ซึ่งถูกขนานนามว่า กาแฟ (Coffee) ที่ผลิดอกออกผล สร้างเมล็ดที่มีคุณค่า และถูกกลั่นกรองออกมาเป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านความหอมของกลิ่น (Aroma) รสชาติที่กลมกล่อม (Flavors) โดยเฉพาะอย่างยิ่งคุณประโยชน์ของกาแฟช่วยให้หลายๆ คน เกิดความกระชุ่มกระชวยทั้งร่างกาย และจิตใจ



“กาแฟ” จากพรรณไม้ป่า ถูกคัดสรรปรับปรุงพันธุ์ รุ่นแล้วรุ่นเล่า จากต้นสู่ต้น จากอดีตถึงปัจจุบัน กระทั่งได้สายพันธุ์ที่มีคุณค่า และมีการปลูกเลี้ยงกันแพร่หลายตามยอดดอยต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกประเทศ สำหรับสายพันธุ์ของกาแฟแบบไทยๆ สามารถแบ่งได้ตามลักษณะพื้นที่ปลูกในภูมิประเทศ 2 กลุ่ม คือ กลุ่มของกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า (*Coffea canephora* Pierre.) เป็นสายพันธุ์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในเขตพื้นที่ราบลุ่ม เช่น เขตกรรมทางภาคใต้ของประเทศไทย และอีกกลุ่มคือ กาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า (*Coffea arabica* L.) กลุ่มนี้เจริญเติบโตได้ดีในเขตพื้นที่ราบสูง หรือบนเทือกเขา ยอดดอยอันสูงชัน มีความโดดเด่นในด้านความหอมของกลิ่น และรสชาติที่กลมกล่อม

ปัจจุบันกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าถูกคัดสรร และพัฒนาสายพันธุ์เป็นกาแฟชั้นเลิศ มีชื่อเรียกต่างๆ กันไปตามลักษณะของต้น และถิ่นกำเนิด อาทิ ทิปปิก้า (Typica) เบอร์บอน (Bourbon) แคททูรา (Caturra) คาทูยอ (Catuai) และบลูเมาเท่น (Blue mountain) เป็นต้น

ดังที่กล่าวมาข้างต้นว่า กาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าจะสามารถเจริญเติบโตได้ดีในเขตพื้นที่ราบสูง จึงนิยมปลูกเลี้ยงกันตามเชิงเขา เชิงดอย โดยอาศัยร่มเงาของต้นไม้ในป่าใหญ่เป็นที่บังแดดที่ร้อนระอุ และอาศัยความชุ่มชื้นของผืนป่าใหญ่ช่วยน้ำ ลำธาร เพื่อหล่อเลี้ยงลำต้นและทรงพุ่มให้เติบโตใหญ่

การปลูกเลี้ยงกาแฟส่วนใหญ่นิยมปลูกแทรกตามไหล่เขา โดยมีระยะห่างระหว่างต้น 2-3 เมตร ทั้งนี้อาจขึ้นอยู่กับพื้นที่นั้นๆ ว่ามีต้นไม้ใหญ่ตามธรรมชาติมากน้อยเพียงไร ความกว้างทรงพุ่มของกาแฟ ประมาณ 2 เมตร ความสูงต้นประมาณ 1-2 เมตร ทั้งนี้ความสูงต้นมักถูกจำกัดโดยผู้ปลูกเลี้ยง เพื่อให้เกิดความสะดวกในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

ใบเดี่ยว ออกตรงกันข้าม สีเขียวเข้ม เป็นมัน ขนาดใบโดยเฉลี่ยยาว 10-15 เซนติเมตร และกว้าง 6-7 เซนติเมตร

ลักษณะดอกของกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า

ลักษณะผลของกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า

ดอกสมบูรณ์เพศ ออกเป็นช่อหรือกระจุก สีขาว กลิ่นหอมแรง กลีบดอก 6 กลีบ ยาว 1-2 เซนติเมตร เกสรเพศผู้ชูขึ้นอยู่ด้านบน เกสรเพศเมียอยู่ภายในหลอดของเกสรดอก จึงทำให้กาแฟส่วนใหญ่สามารถติดผลง่ายโดยการผสมตัวเองภายในดอกเดียวกัน (Self-pollination)

ผลอ่อนสีเขียวเข้ม เมื่อโตเต็มที่จะเริ่มมีสีเขียวอ่อน กระทั่งผลแก่จะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ส้ม และแดง หรือที่เรียกกันทั่วไปว่า “ผลเชอร์รี่” นั่นเอง การผลิตกาแฟมักจะเริ่มต้นจากขั้นตอนการเก็บผลสุก ผลเชอร์รี่สีแดงสดเหล่านี้จะถูกนำไปคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน เพื่อหมักล้างกะเทาะเอาเปลือกหุ้มเมล็ดออกจนหมดสิ้น จากนั้นเมล็ดกาแฟที่ถูกคัดแยกออกมาจะถูกนำไปตากให้แห้งสนิท เรียกกันว่า “กาแฟกะลา” ซึ่งเมล็ดกาแฟกะลาจะถูกนำเข้าสู่กระบวนการขัดสีเอาเปลือกหุ้มเมล็ดออกจนหมดเหลือเพียงเมล็ดที่ใสสะอาด เรียกว่า “สารกาแฟ” และท้ายสุดคือการนำเมล็ดสารกาแฟเข้าสู่กระบวนการคั่ว

การคั่วกาแฟ เป็นการนำเมล็ดกาแฟดิบ (Green Bean) หรือสารกาแฟ มาเพิ่มความร้อนในช่วงอุณหภูมิ 200-240 องศาเซลเซียส และต้องคอยควบคุมว่าเมล็ดที่อยู่ภายในหม้อคั่วจะไม่ถูกความร้อนนานจนเกินไป ซึ่งจะทำให้เมล็ดกาแฟไหม้ เพราะฉะนั้นผู้คั่ว (Roaster) ต้องมีความเข้าใจและชำนาญในทุกขั้นตอน ตั้งแต่รู้และเข้าใจถึงชนิด รวมทั้งแหล่งที่มาของกาแฟที่จะนำมาคั่ว เพราะกาแฟในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน โดยทั่วไปแล้วการคั่วกาแฟมีระดับที่เป็นมาตรฐานถึง 16 ระดับ แต่สามารถแยกย่อยแบบกว้างๆ ออกเป็น 3 ระดับ คือ การคั่วระดับอ่อน ระดับกลาง และระดับเข้ม ซึ่งในแต่ละระดับจะมีความแตกต่างกันทั้งในเรื่อง อุณหภูมิ และระยะเวลา บ้างจะเหล่านี้นั่นส่งผลโดยตรงต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และโครงสร้างทางเคมีภายในเมล็ดกาแฟ



ลักษณะเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคั่ว

จากการสำรวจการบริโภค จากการบริโภคการชง ปัจจุบันการชงกาแฟสดมีหลายรูปแบบด้วยกัน โดยเฉพาะเครื่องชง ซึ่งมีการผลิตกันอย่างหลากหลาย ทั้งในด้านรูปลักษณะ ยี่ห้อ เพื่อให้สะดวกต่อการชงกาแฟ นอกจากอุปกรณ์เหล่านี้แล้ว รูปลักษณะของกาแฟที่ถูกชงออกมา โดยผู้ชง หรือที่เรียกว่า บาริสต้า (Barista) ก็มีความต้องการที่จะดื่มกาแฟ ไม่น้อยไปกว่ารสชาติที่กลมกล่อมของกาแฟในแต่ละชอตคอก

ทั้งนี้ กาแฟแต่ละถ้วย อาจมีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับการผสมสารกาแฟก่อนการคั่ว หรือการนำกาแฟแต่ละสายพันธุ์มาปรุงแต่งผสมผสานกันก่อนการชง ดังนั้น รสชาติ ความหอม รวมถึงความอร่อยที่แท้จริง อาจขึ้นอยู่กับผู้ดื่ม ซึ่งต้องเป็นผู้กำหนดเอง เพื่อให้รสชาติของกาแฟนั้นๆ ถูกปาก ถูกใจ และเกิดความพึงพอใจต่อผู้ดื่มเอง

ดร.อนันต์ พิริยะภัทรกิจ

ฝ่ายเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย