

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาระบบการตรวจสอบคุณภาพกาแฟเมล็ดคิบเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟปลอดภัย
ผู้แต่ง	พัชนี สุวรรณวิศลกิจ และเพทาย พงษ์เพ็ญจันทร์
ที่มา	เอกสารประกอบการประชุม วันวิชาการมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งที่ 3 ‘วิถีวิจัย: สู่อัจฉริยะ รื่นและมีความสุข’, วันที่ 23-25 พฤศจิกายน 2550 ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่, 496 หน้า.
คำสำคัญ	เมล็ดกาแฟ; การตรวจสอบคุณภาพ

บทคัดย่อ

การพัฒนาระบบการตรวจสอบคุณภาพกาแฟ เมล็ดคิบเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟปลอดภัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการในการจัดการกาแฟเมล็ดคิบที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติและนำไปสู่องค์ประกอบของ คุณภาพเพื่อการแข่งขัน เพื่อศึกษาถึงปริมาณสารพิษจากเชื้อราในกาแฟเมล็ดคิบจากพื้นที่การผลิตและ เก็บรักษาในภาคเหนือ และเพื่อศึกษาข้อมูลที่เป็นดัชนีประกอบสำหรับกาแฟเมล็ดที่มีคุณภาพ วิธีการศึกษาดำเนินการรวบรวมตัวอย่างจากพื้นที่ที่มีการเก็บรักษา กาแฟเมล็ด นำมาจัดแบ่งลักษณะทางกายภาพโดยใช้มาตรฐานคุณภาพของหน่วยงานพัฒนาที่สูง ผลการศึกษาพบว่า มาตรฐานหรือหลักเกณฑ์ที่เป็นดัชนีกำหนดคุณภาพกาแฟเมล็ดในประเทศไทย ไม่มีรายละเอียดเพียงพอ ทำให้การคัดแยกคุณภาพไม่มีความเที่ยงตรงและไม่สม่ำเสมอ ทั้งในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสีของเมล็ด ขนาดของเมล็ด สิ่งเจือปนในกลุ่มเมล็ด ความชื้นของเมล็ด กลิ่นของเมล็ด นอกจากนี้ยังพบว่า ไม่มีการกำหนดวิธีการสุ่มตัวอย่างที่แน่นอน ทำให้การวิเคราะห์คุณภาพด้านกายภาพของกาแฟเมล็ดจากแหล่งผลิตต่างๆ ไม่สามารถเปรียบเทียบกันได้ และไม่มีหลักเกณฑ์การตรวจสอบคุณภาพเกี่ยวกับความสะอาดและปลอดภัยต่อการ บริโภคแต่อย่างใด ในส่วนของการศึกษาเกี่ยวกับสารพิษจากเชื้อราที่ปนเปื้อนในกาแฟเมล็ด ทำการสุ่มตัวอย่างกาแฟเมล็ดที่มีลักษณะไม่ดีจำนวน 60 ตัวอย่าง ตรวจสอบสารพิษจากเชื้อราด้วยชุดน้ำยาตรวจสอบอย่างง่าย ผลการศึกษาดูพบสารอะฟลาท็อกซินในระดับ 3.2-18.4 ส่วนในพันล้านส่วน สาร โอคราที่ออกซินในระดับ 0.5-6.40 ส่วนล้านส่วนสรุปได้ว่าความชื้นของกาแฟเมล็ดและสภาพการเก็บรักษาที่ไม่ดีเป็นสาเหตุสำคัญของสารพิษจากเชื้อรา การทำเป็นกาแฟเมล็ดด้วยวิธีเปียกและสภาพการเก็บที่ดีทำให้ไม่มีความเสี่ยงจากสารพิษจากเชื้อรา

อย่างไรก็ตาม จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความมาตรฐานกาแฟเมล็ดที่เหมาะสมสำหรับกาแฟอราบิก้าในภาคเหนือของประเทศไทย และควรมีการพิจารณาระดับค่ามาตรฐานของสารพิษจากเชื้อรา โดยอ้างอิงจาก

มาตรฐานที่มีอยู่ เช่น อะฟลาท็อกซินต้องไม่เกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน (กระทรวงสาธารณสุข, ประเทศไทย) ส่วน โอคราท็อกซิน ไม่เกิน 5 ส่วนในพันล้านส่วน (สหภาพยุโรป) ซึ่งจะสอดคล้องกับโครงการอาหารปลอดภัยและเพิ่มศักยภาพกาแฟอราบิก้าของประเทศไทยในการแข่งขันในระดับนานาชาติด้วย