

# การสำรวจกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวกาแพะราบิกาและโรบัสตาในประเทศไทย

ศันัย บุญเกียรติ ปาริชาติ เทียนจุมพล ญัฐวัฒน์ หมื่นมาณี และสุภาวดี ศรีวงศ์เพชร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 235-238. 2558.

## บทคัดย่อ

การสำรวจกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวกาแพะราบิกาและโรบัสตาในพื้นที่ภาคเหนือและภาคใต้ของไทย เพื่อหาแนวทางการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวกาแพะที่เหมาะสม และลดการปนเปื้อนสารโอคราทอกซิน เอ (OTA) ในเมล็ดกาแฟ พบว่า เกษตรกรเลือกเก็บเกี่ยวกาแพะราบิกาเฉพาะผลที่มีสีส้มแดงและสีแดง นำมาคัดแยกคุณภาพผลสดด้วยวิธีการลอยน้ำ (ความถ่วงจำเพาะ) จากนั้นนำผลกาแพะมากะเทาะเปลือกและเนื้อผลออก (สีเขียว) ลอกเมล็ดด้วยเครื่องมือหรือแรงงานคน แช่น้ำสะอาดทิ้งไว้ 12 ชั่วโมง นำไปตากลดความชื้นบนแคร่ไม้ไผ่ยกพื้นสูง ระยะเวลา 10-15 วัน จึงนำกาแพะไปเก็บรักษาเป็นเวลา 6-8 เดือน ก่อนนำไปแปรรูป และจากการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ และปริมาณสาร OTA พบว่า ขั้นตอนที่มีความเสี่ยงต่อการสูญเสียและการปนเปื้อนของสาร OTA คือ การเก็บรักษา ซึ่งความชื้นของเมล็ดกาแฟเท่ากับ 11.86 % และมีสาร OTA เท่ากับ 0.32 mg/kg ส่วนกาแพะโรบัสตา เกษตรกรส่วนใหญ่ใช้วิธีการเก็บแบบรูดผล ซึ่งมีทั้งผลสีเขียว เหลือง ส้ม และแดง จากนั้นนำผลกาแพะสด (สีเขียว) มาตากแห้งบนลานดินหรือลานซีเมนต์ที่มีตาข่ายสีฟ้ารองพื้น ระยะเวลา 15-20 วัน (ขึ้นกับสภาพอากาศ) แล้วจึงส่งขายให้พ่อค้าในท้องถิ่นหรือบริษัท จากการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจสอบคุณภาพเช่นเดียวกับกาแพะราบิกา พบว่า ขั้นตอนที่มีความเสี่ยงต่อการสูญเสียและการปนเปื้อนของสาร OTA คือ การตาก และการเก็บรักษา ซึ่งมีความชื้นของเมล็ดกาแฟ เท่ากับ 15.61 และ 11.89 % มีสาร OTA เท่ากับ 7.67 และ 0.52 mg/kg ตามลำดับ จากผลการสำรวจหากต้องการลดความเสี่ยงในการสูญเสียและการปนเปื้อนสาร OTA ควรควบคุมใน 2 ขั้นตอนหลักคือ การตากแห้ง และการเก็บรักษา