



## แบบจัดเก็บองค์ความรู้



องค์ความรู้ เรื่องการผลิตกาแฟคุณภาพ (แปลงใหญ่กาแฟทองผาภูมิ)

เจ้าของความรู้ นายกฤษณ์วัชร ปาปะกั้ง ประธานศูนย์เรียนรู้การแปรรูปกาแฟตำบลชะแล

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>- นายกฤษณ์วัชร ปาปะกั้ง ได้ให้ความรู้เรื่องกระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ การปลูกกาแฟให้มีคุณภาพดีมาตรฐาน มีรายละเอียดตั้งแต่การเริ่มวางแผน การป้องกันโรคพืช-แมลงอย่างถูกต้องและปลอดภัย เพื่อให้ผลผลิตได้มาตรฐานตามระบบ GAP โดยเฉพาะสิ่งสำคัญที่ต้องอาศัยความสม่ำเสมอก็คือ เรื่องการบำรุง-ดูแลความสมบูรณ์ของต้น ซึ่งถือว่าเป็นต้นทางของผลผลิต เพราะหากเราดูแลต้นให้แข็งแรงไม่ขาดธาตุอาหาร จะทำให้กาแฟสามารถให้ผลผลิตที่มีคุณภาพต่อเนื่องไปอีกยาว คุ่มค่าแก่การลงทุน</p>	
<p>- การให้ปุ๋ย ต้นกาแฟอายุ 1 - 2 เดือน ต้องใส่ปุ๋ยสูตร 15-15-15 ประมาณ 1 - 2 ช้อนโต๊ะต่อต้น เมื่อกาแฟอายุได้ 6 เดือน ใส่ปุ๋ยสูตร 15-15-15 เพิ่มขึ้นประมาณ 2 - 3 ช้อนโต๊ะต่อต้น หลังจากกาแฟอายุได้ 1 ปี ใส่ปุ๋ยสูตร 15-15-15 ประมาณ 1 - 2 กำมือต่อต้น ใส่ซ้ำทุกๆ 4 - 6 เดือน</p>	
<p>- การตัดแต่งกิ่งกาแฟ จะเริ่มตัดแต่งกิ่งกาแฟเมื่อดต้นกาแฟอายุได้ประมาณ 5 เดือน ถึง 1 ปี ต้นกาแฟจะเริ่มแตกกิ่งแขนง บางต้นมีกิ่งแขนงมากเกินไปจำเป็นต้องตัดแต่งกิ่ง โดยคัดเลือกเฉพาะกิ่งที่สมบูรณ์ไว้ประมาณ 3 - 5 กิ่งต่อต้น</p>	
<p>- การจัดการเมล็ดกาแฟหลังจากการเก็บเกี่ยว เมื่อเก็บเกี่ยวเมล็ดกาแฟแล้ว จะนำมาแช่น้ำ 1 คืน เพื่อคัดแยกเมล็ดเสียออก โดยเมล็ดเสียจะลอยน้ำ จากนั้นจึงนำเมล็ดกาแฟที่ผ่านการคัดแยกแล้วมาเข้าเครื่องสีเมล็ดกาแฟ เพื่อทำการสีเอาเปลือกออก เรียกว่าการสีสด ซึ่งการสีสด จะทำให้กาแฟไม่เปรี้ยวหลังจากสีแล้วจะแช่น้ำไว้ 2 คืน เพื่อให้หมดเมือก แล้วจึงนำไปตาก 10-15 วัน ครึ่งวันกลับกาแฟ ที่ตากครึ่งหนึ่ง โดยใช้มือเก็ลย ได้กาแฟกะลา จากนั้นจึงเก็บใส่กระสอบ นานประมาณ 6 เดือน</p>	



# แบบจัดเก็บองค์ความรู้



## องค์ความรู้ เรื่องการผลิตกาแฟคุณภาพ (แปลงใหญ่กาแฟทองผาภูมิ)

เจ้าของความรู้ นายกฤษณ์วัชร ปาปะกัง ประธานศูนย์เรียนรู้การแปรรูปกาแฟตำบลชะแล

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>- ขั้นตอนของการคั่วเมล็ดกาแฟนี้ การควบคุมคุณภาพจะดูที่สีเป็นหลัก อุณหภูมิและเวลาเป็นตัวประกอบ และหลังจากการคั่ว จะต้องนำมาคั่วอีกครั้ง เป็นการคั่วเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ออก กาแฟคั่วบด จะเป็นการนำเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วมาผ่านการบดด้วย เครื่องบด ก่อนการนำไปชง น้ำหนักและบรรจุใส่ถุง ซึ่งการบรรจุเมล็ดกาแฟคั่ว และคั่วบดจะบรรจุ ถุงละ ๐.๕ กิโลกรัม แล้วซีลปิดปากถุงด้วยเครื่องซีลต่อไป</p> <p>- สิ่งที่เราไม่ได้สำหรับการผลิตกาแฟคุณภาพส่งออกและการขายในตลาดทั่วไป คือ ใบบรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ซึ่งจะมีเกณฑ์ที่ควบคุมดูแลการใช้สารเคมีอย่างเข้มงวด ถือเป็น การกั้นตัวว่าผลผลิตของเรานั้นไม่มีสารเคมีตกค้างในระดับที่เป็นอันตราย</p> <p>- นายกฤษณ์วัชร ปาปะกัง มีโอกาสได้ไปอบรมการเรื่องการพัฒนาศักยภาพกระบวนการผลิต ด้านการบริหารจัดการ ทำให้เขาองว่าแนวทางนี้จะช่วยสร้างคุณภาพการผลิตกาแฟและขณะเดียวกันยังช่วยลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต จากนั้นจึงกลับมาชักชวนชาวบ้านในพื้นที่เพื่อตั้งกลุ่มปลูกกาแฟในชุมชนตำบลชะแล และพื้นที่ใกล้เคียง มีพื้นที่รวม 300 กว่าไร่ โดยมีการติดตามผลของสมาชิกอย่างต่อเนื่อง ทำให้ผลผลิตคุณภาพ มีตลาดรองรับทั้งปี ทำให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับสมาชิก ผู้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เปิดศูนย์เรียนรู้กาแฟ โรงคั่วกาแฟ</li> <li>- เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ด้านการผลิตกาแฟ</li> <li>- เกษตรกรและผู้สนใจศึกษาดูงาน และนำกลับไปปรับใช้ในพื้นที่การเกษตรของตนเอง</li> </ul> <p>- เจตนารมณ์ในการประกอบอาชีพการเกษตร มีความสนใจภาคภูมิใจในอาชีพการเกษตรอยู่แล้ว ตั้งใจเป็นผู้สืบทอดอาชีพของเกษตรกรของบรรพบุรุษ เพื่อทำให้พื้นที่ว่างเปล่าและพื้นที่ทำการเกษตรสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และส่งผลไปถึงชุมชนได้อย่างยั่งยืน</p>	  