

ຄູ່ມືເຕັກນິກ ການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບກາເຟ ເລີ່ມຈາກການເກັບກ່ຽວ

“ຈາກໝາກແດງ - ຈົນຮອດ - ການຊົມລົດຊາດ”



ສໍາລັບຜູ້ຜະລິດກາເຟຄຸນນະພາບ

Published by the

Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Registered offices

Bonn and Eschborn, Germany

Regional Economic Integration of Laos into ASEAN,
Trade and Entrepreneurship Development (RELATED)
5th floor, Premier Building, opposite Simeuang Temple,
Setthathirath Road, Unit 10, Piawat Village, Sisattanak District;
Vientiane Capital, Lao PDR
T +856 21 226 000 – 3 Ext: 124
F +856 21 226 004
giz-laos@giz.de
www.giz.de/laos

As at

August 2016

Printed by

Pankham Jampa Co., Ltd.
218 Donpalane Rd, Sisattanak Dist. Vientiane Capital Lao PDR.
Tel/Fax +856 21 412636, 452924-6
E-mail: mana@pankham.com
www.pankham.com

Design and layout

Cover page: PR unit and Cubic Consultancy Sole Co., Ltd.

Drawing credits

Cubic Consultancy Sole Co., Ltd.

Text

Mr. Vilakone Philomlack
Mr. Inpanh Waensomphet
Mr. Sakon Keomanivong
Dr. Nittana Southiseng
Mr. Khamsai Inthavong
Ms. Souphavanh Duangkhamphai

On behalf of the

German Federal Ministry for Economic Cooperation and Development (BMZ)

ຄຳນຳ

ຄູ່ມືສະບັບນີ້ແມ່ນໝາກຜົນຄວາມສຳເລັດເບື້ອງຕົ້ນຂອງການຮ່ວມມື ຫຼາຍຝ່າຍທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມໃນການສົ່ງເສີມຂະແໜງກາເຟລາວ ໃນນັ້ນລວມທັງ ຄະນະຊີ້ນຳດ້ານນະໂຍບາຍຂັ້ນສູນກາງ, ຝ່າຍຈັດຕັ້ງປະຕິບັດທ້ອງຖິ່ນ, ບັນ ດາຫົວໜ່ວຍການຜະລິດວິສາຫະກິດ, ອົງການຈັດຕັ້ງຕ່າງໜ້າພາກເອກະຊົນ ແລະ ໂຄງການ.

ເນື້ອໃນໃນຄູ່ມືສະບັບນີ້ໄດ້ລວບລວມເອົາບົດຮຽນຈາກຄວາມຮູ້ ແລະ ປະສົບການຈິງຂອງຫົວໜ່ວຍການຜະລິດ ແລະ ພະນັກງານວິຊາການ ຜູ້ປະຕິ ບັດໜ້າທີ່ການສົ່ງເສີມກາເຟໃນເຂດທ້ອງຖິ່ນໂດຍສະເພາະໃນເຂດພູພຽງບໍລິ ເວນ.

ຂໍ້ມູນຕ່າງໆທີ່ລະບຸໄວ້ໃນຄູ່ມືສະບັບນີ້ໄດ້ມາຈາກການຮ່ວມວິເຄາະເຖິງ ສະຖານະພາບຕົວຈິງ ໃນປະຈຸບັນຮ່ວມກັນຄົ້ນຄ້ວາກຳນົດວິທີການແກ້ໄຂບັນ ຫາຢ່າງເປັນເອກະພາບ ແລະ ມີສ່ວນຮ່ວມຮັບຜິດຊອບຂອງ ທຸກພາກສ່ວນກ່ຽວ ຂ້ອງ.

ທິດສະດີ, ຮູບພາບ ຫຼື ຄຳແນະນຳຕ່າງໆ ທີ່ເວົ້າເຖິງສິ່ງທີ່ຄວນປະຕິບັດ ແລະ ຂໍ້ຫ້າມຕ່າງໆ ລ້ວນແຕ່ເປັນແນວຄວາມຄິດທີ່ເປັນເອກະພາບກັນຈາກທຸກ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍກະຈາຍຄວາມຮູ້ວິຊາການລົງສູ່ຮາກຖານການຜະ ລິດໃຫ້ທົ່ວເຖິງຄະນະທີມງານຜູ້ຈັດທຳປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ ໄດ້ມີຄວາມຍິນດີ ເປັນຢ່າງຍິ່ງໃນການຮ້ອງຂໍມາຍັງບັນດາທ່ານທີ່ເຫັນໄດ້ຄວາມສຳຄັນໃນການ ຕອບສະໜອງແນວທາງການພັດທະນາຂະແໜງກາເຟລາວ ໃຫ້ມີຄວາມເປັນ ເອກະພາບສອດຄ່ອງກັບແຜນຍຸດທະສາດສົ່ງເສີມກາເຟລາວຮອດປີ 2025, ເຊິ່ງລະບຸໄວ້ຊັດເຈນວ່າໃນຂະບວນການປັບປຸງຄຸນນະພາບກາເຟລາວຮຽກ ຮ້ອງໃຫ້ມີຄວາມເປັນເອກະພາບກັນໃນມາດຕະຖານ ແລະ ຂໍ້ອ້າງອີງທາງ ດ້ານເຕັກນິກເພື່ອກ້າວໄປສູ່ຄວາມເປັນເອກະລັກທາງດ້ານຄຸນນະພາບທີ່ດີເລີດ (Premium Quality) ໃນລະດັບພູມິພາກ ແລະ ກ້າວໄປສູ່ການແຂ່ງຂັນ ໄດ້ໃນລະ ດັບໂລກ.

ຄວາມສໍາເລັດເບື້ອງຕົ້ນໃນການຈັດພິມປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ມີຂຶ້ນດ້ວຍຄວາມເປັນເຈົ້າການຂອງ ພະແນກຜະລິດຕະພາບ, ກົມສົ່ງເສີມວິສາຫະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງ (Department of Small and Medium Enterprise Promotion-DOSMEP), ກະຊວງອຸດສະຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ໂດຍການຮ່ວມມືຈາກສະມາຄົມກາເຟລາວ (Lao Coffee Association-LCA) ແລະ ສູນຄົ້ນຄວ້າກາເຟ ຫຼັກ 35 Coffee Research and Experimentation Center (CREC) ເຊິ່ງໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນ ໂດຍແຜ່ນງານຮ່ວມມື ລາວ-ເຢຍລະມັນ, ໂຄງການເຊື່ອມໂຍງເສດຖະກິດ ລາວເຂົ້າສູ່ອາຊຽນດ້ວຍການພັດທະນາ ທຸລະກິດ ແລະ ການຄ້າ (Regional Economic Intergration of Laos into ASEAN, Trade and Entrepreneurship Development -RELATED).

ໃນອະນາຄົດ ຍັງຈະມີຜົນສໍາເລັດອັນເປັນຮູບປະທຳຫລາຍຂຶ້ນຫາກທຸກໆພາກສ່ວນຮ່ວມເຫັນໄດ້ເຖິງຄວາມສໍາຄັນ ໃນການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບຫາເຟແບບຕໍ່ເນື່ອງຕາມຂັ້ນຕອນເຕັກນິກທີ່ລະບຸໄວ້ໃນປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຢ່າງເອົາໃຈໃສ່.

ສາລະບານ

ຄຳນຳ.....	1
ສາລະບານ.....	3
ການກະກຽມຂັ້ນພື້ນຖານທີ່ຈຳເປັນ.....	5
1. ການເກັບກຸ່ວໝາກແດງ.....	7
2. ການອະນາໄມ.....	10
3. ການອົ່ວ.....	13
4. ການໝັກ.....	18
5. ການຄັດເມືອກ ແລະ ລ້າງໃຫ້ສະອາດ.....	22
6. ການຕາກໃຫ້ແຫ້ງດີ.....	27
7. ການເກັບຮັກສາໄວ້ໃນສາງ (ໝາກດຳ, ໝາກຂາວ, ໝາກຊ້ອມ).....	35
8. ການສີ.....	42
9. ການຄັດຂະໜາດ ແລະ ຄຸນນະພາບ.....	46
10. ການຂົ້ວກາເຟ ເພື່ອຊົມ.....	49
11. ການຂົ້ວກາເຟ (ເພື່ອດື່ມ, ຂາຍ ຫຼື ຈຳໜ່າຍທົ່ວໄປ).....	56
12. ການບົດກາເຟ.....	60
13. ການຊົມລົດຊາດ.....	65
14. ວິທີການຊົມລົດຊາດ.....	69

ການກະກຽມຂັ້ນພື້ນຖານທີ່ຈຳເປັນ

ການກະກຽມຂັ້ນພື້ນຖານທີ່ຈຳເປັນໃນທຸກຂະບວນການແປຮູບເລີ່ມຈາກການເກັບກ່ຽວກາເຟໝາກແດງມີດັ່ງນີ້:

- ❶ ກຳລັງການຜະລິດໝາກແດງຕໍ່ປີ
- ❷ ກຳລັງເຄື່ອງຈັກອົວໝາກແດງ ແລະ ເຄື່ອງຈັກຄັດເມືອກ (4 ໂຕນ/ຊົ່ວໂມງ)
- ❸ ຂະໜາດຂອງອ່າງໝັກ, ອ່າງສຳລັບລ້າງ, ແຕະຕາກ ແລະ ລານຕາກໝາກຂາວ
- ❹ ເຄື່ອງຈັກສີ ແລະ ເຄື່ອງຄັດຂະໜາດໝາກຊ້ອມ
- ❺ ສາງເກັບມ້ຽນ

ຕົວຢ່າງ : ສະຫະກອນຊາວສວນກາເຟໃຈ ໃນປີ 2015		
ກຳລັງການຜະລິດໝາກແດງແມ່ນ 1,000 ໂຕນ		
ຂະບວນການແປຮູບ	ຈຳນວນ	ອັດຕາສ່ວນ
ເກັບງວດ 1	ຈະໄດ້ 100 ໂຕນ	10%
ເກັບງວດ 2	ຈະໄດ້ 500 ໂຕນ	50%
ເກັບງວດ 3	ຈະໄດ້ 300 ໂຕນ	30%
ເກັບງວດ 4	ຈະໄດ້ 100 ໂຕນ	10%

ຂະບວນການແປຮູບ ຈາກໝາກແດງ - ໝາກຊ້ອມ		
ຂະບວນການແປຮູບ	ຈຳນວນກິໂລ	ອັດຕາສ່ວນ
ໝາກແດງຈາກສວນ	1,000 ກິໂລ	100%
ຫຼັງຈາກອະນາໄມແລ້ວ ຈະໄດ້ໝາກແດງ (ໝາກຈົມ)	800 ກິໂລ	80%
ຫຼັງຈາກອົວໝາກແດງແລ້ວ ຈະໄດ້ໝາກຂາວປຽກ	500 ກິໂລ	50%
ຫຼັງຈາກຕາກແລ້ວ ຈະໄດ້ໝາກຂາວແຫ້ງ	250 ກິໂລ	25%
ຫຼັງຈາກສີໝາກຂາວແລ້ວ ຈະໄດ້ໝາກຊ້ອມ	200 ກິໂລ	20%

ອີງຕາມຂໍ້ມູນ: ສູນຄົ້ນຄວ້າ ກາເຟ ຫຼັກ 35

ຂະບວນການແປຮູບ ຈາກໝາກຂາວແຫ້ງ - ໝາກຊ້ອມ		
ຂະບວນການແປຮູບ	ຈຳນວນ	ອັດຕາສ່ວນ
ຫຼັງຈາກສີໝາກຂາວແຫ້ງ 1,000 ກິໂລ ຈະໄດ້ໝາກຊ້ອມ	750-800 ກິໂລ	75-80%

ຂະບວນການແປຮູບ ຈາກ ໝາກຊ້ອມ - ໝາກຂົ້ວ		
ຂະບວນການແປຮູບ	ຈຳນວນ	ອັດຕາສ່ວນ
ຈາກໝາກຊ້ອມ 1,000 ກິໂລ ຈະໄດ້ໝາກຂົ້ວ	800 ກິໂລ	80%

1. ການເກັບກູ້ໝາກແດງ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

ຕ້ອງເກັບແຕ່ໝາກກາເຟທີ່ສຸກດີ 95%-100%



ກ່ອງຫຼ່າໝາກກາເຟດ້ວຍຄວາມລະມັດລະວັງ

ຂໍ້ຫ້າມ

ຫ້າມເກັບກາເຟທີ່ຍັງດິບ ຫຼື ເຫິມ

ຫ້າມຈັບພົ້ວ ແລ້ວດຶງຄືນຫຼັງ



ຫ້າມຮູດ ເພາະ
ຂົ້ວນກາເຟຈະຫຼົ່ມ
ພາໃຫ້ສູນເສຍ
ຕາດອກ



ສິ່ງທີ່ຄວນເອົາໃຈໃສ່



ເກັບແຍກໝາກຫຼົ່ມລົງດິນ

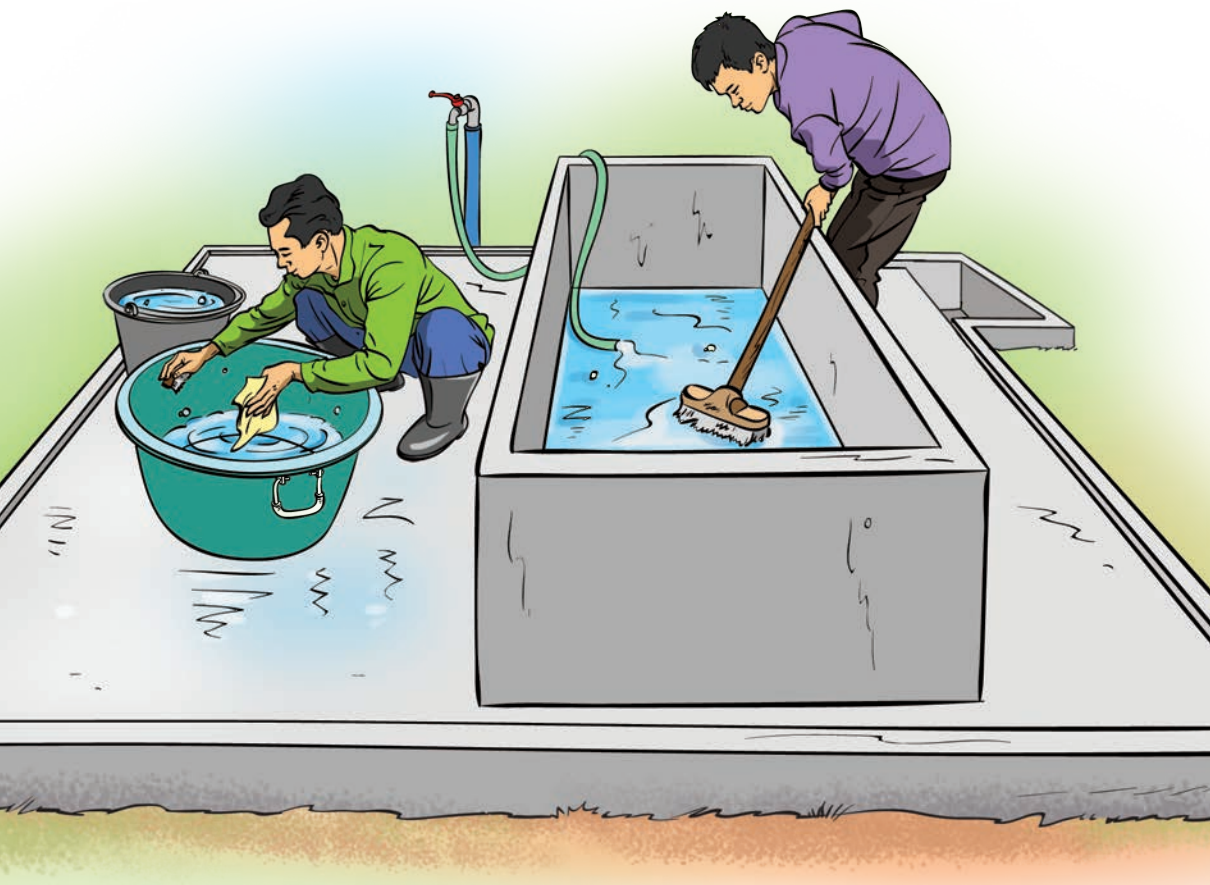
ເກັບແຍກໝາກຕາຍພາຍ
(ໝາກຕາຍຄາກົກ)



ເກັບແຍກໝາກແຫ້ງ,
ຫມາກສຸກເຫຍັຍ (ສຸກເກີນໄປ)

2. ການອະນາໄມ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ



ອະນາໄມພາຊະນະ ຫຼື ອ່າງ ກ່ອນລ້າງໝາກກາເຟ
ດ້ວຍການໃຊ້ແປງຄັດ ແລະ ນ້ຳສະອາດ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ຕັກເອົາສິ່ງເຈືອປົນ (ໃບກາເຟ, ກິ່ງງ່າກາເຟ, ໝາກຟຸ ແລະ ອື່ນໆ)
ອອກໃຫ້ໝົດ ຫາກມີໝາກດິບ, ໝາກບໍ່ສົມບູນ, ໝາກມອດເຈາະ
ຄວນຄັດເລືອກອອກໃຫ້ໝົດ

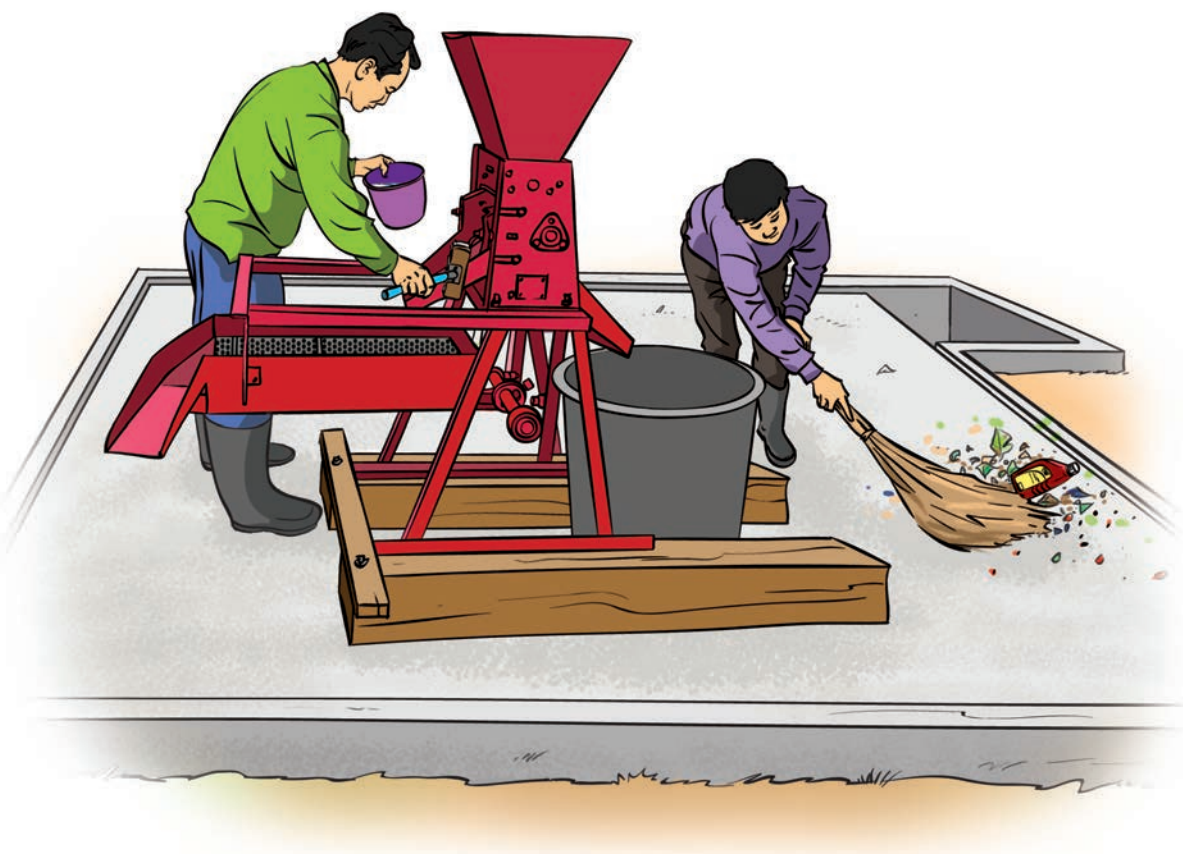
ຂໍ້ຫ້າມ



ຫ້າມໃຊ້ອ່າງ ຫຼື ພາຊະນະ ທີ່ບໍ່ສະອາດ ມາລ້າງກາເຟຢ່າງເດັດຂາດ
ເພາະຈະເຮັດໃຫ້ກາເຟເສຍກິ່ນຫອມ ເສຍລົດຊາດ

3. ການອົວ

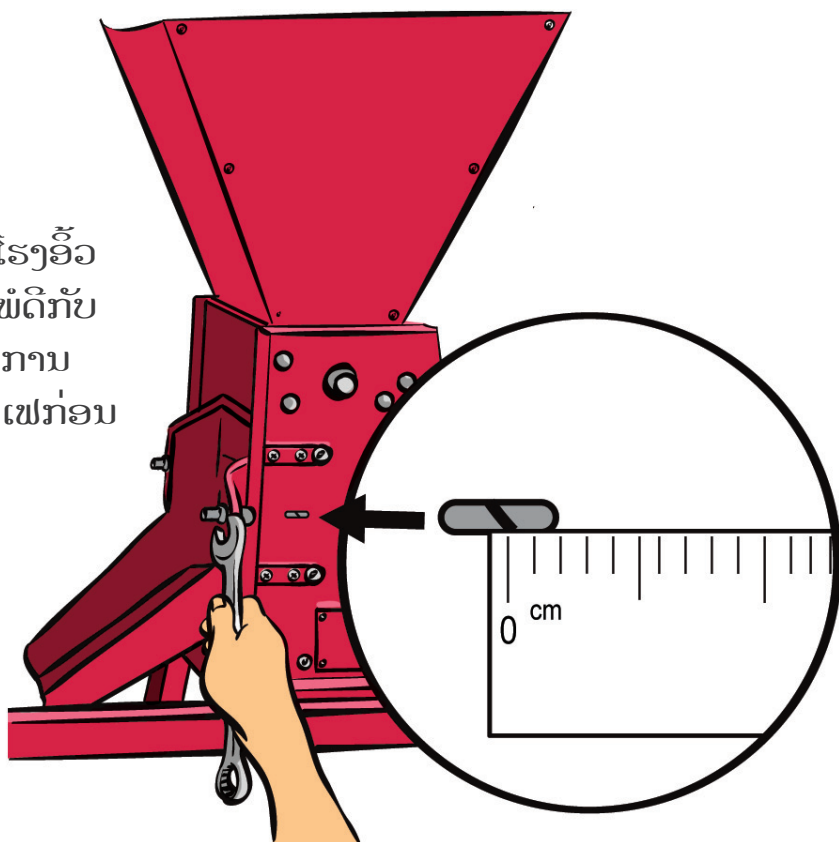
ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ



ຕ້ອງອະນາໄມໂຮງອົວ ແລະ ບໍລິເວນທີ່ຈະອົວກາເຟໃຫ້ສະອາດທຸກຄັ້ງ
ກ່ອນ ແລະ ຫ້ອງການອົວ (ດ້ວຍການນຳໃຊ້ແປງຄັດ ແລະ ລ້າງດ້ວຍ
ນ້ຳສະອາດ) ບໍ່ໃຫ້ມີການປົນເປື້ອນຂອງນ້ຳມັນຈາກເຄື່ອງຈັກ.

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ປັບລະດັບແຂ້ວໂຮງອົ້ວ
ໃຫ້ມີໄລຍະຫ່າງພໍດີກັບ
ເນັດກາເຟ ໂດຍການ
ລອງອົ້ວເນັດກາເຟກ່ອນ



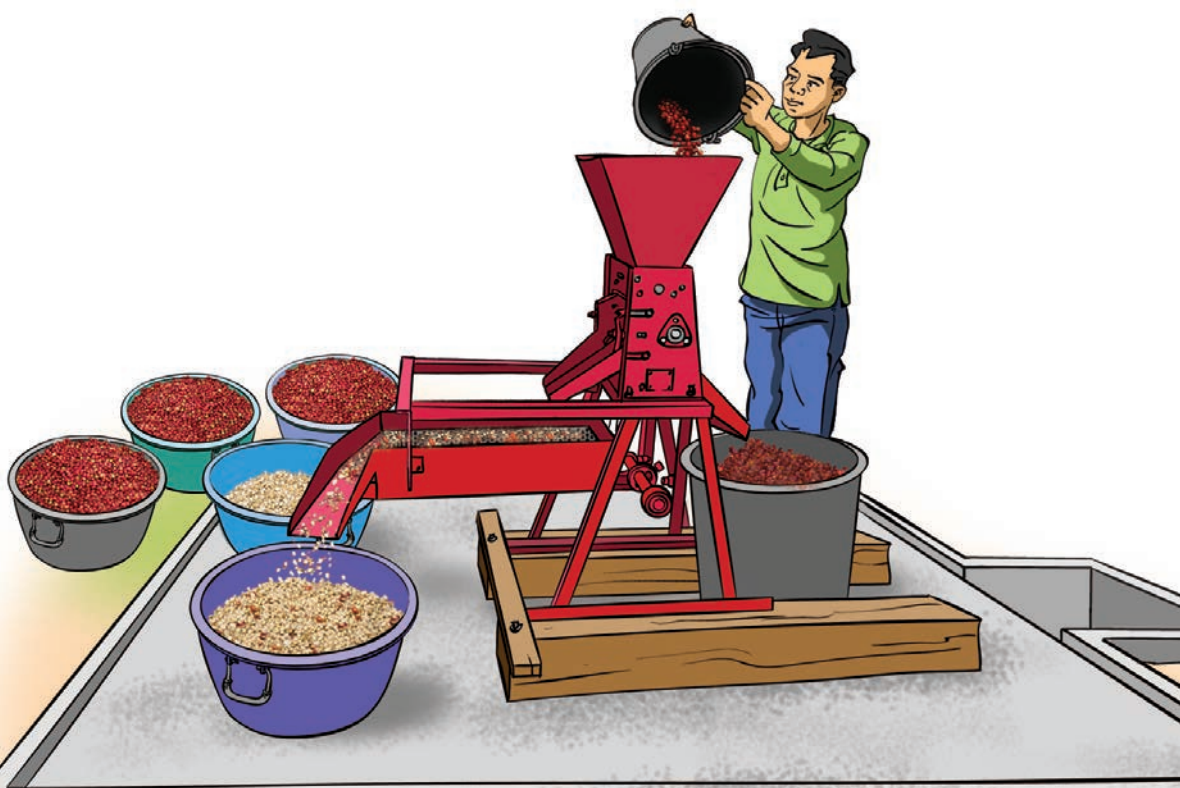
ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ໃນລະຫວ່າງການອົວໃຫ້ໄຊ້ນ້ຳສະອາດເພື່ອເປັນການລໍ່ລື່ນ



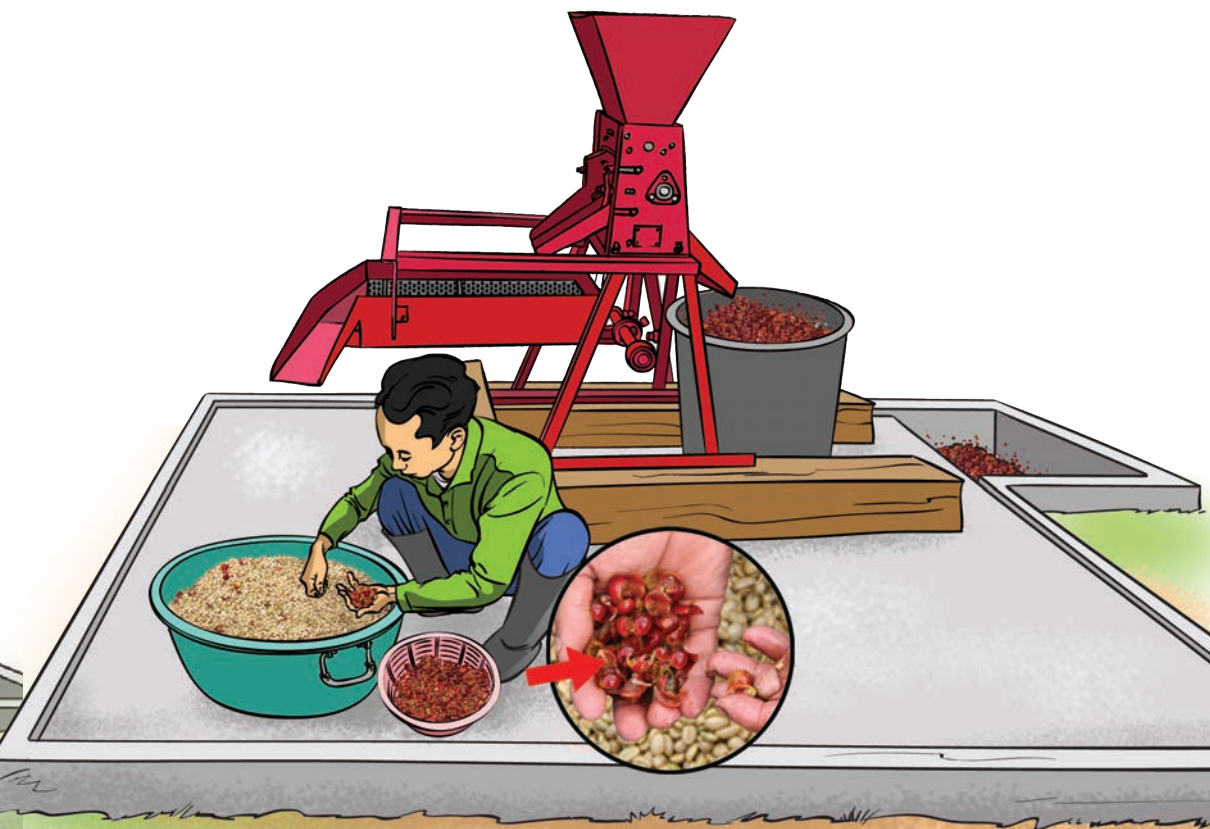
ຂໍ້ສັງເກດ: ຫຼັງຈາກທົດລອງອົວແລ້ວ ຈະເຫັນສ່ວນເສຍນ້ອຍທີ່ສຸດ
ຖືວ່າໄຊ້ໄດ້

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ເມື່ອເກັບກາເຟມາຈາກສວນ ແລະ ຜ່ານການອະນາໄມແລ້ວຄວນອົ້ວ
ທັນທີ ແລະ ໃຫ້ສຳເລັດໃນມື້ນັ້ນ ບໍ່ໃຫ້ເກີນ 10 ຊົ່ວໂມງ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

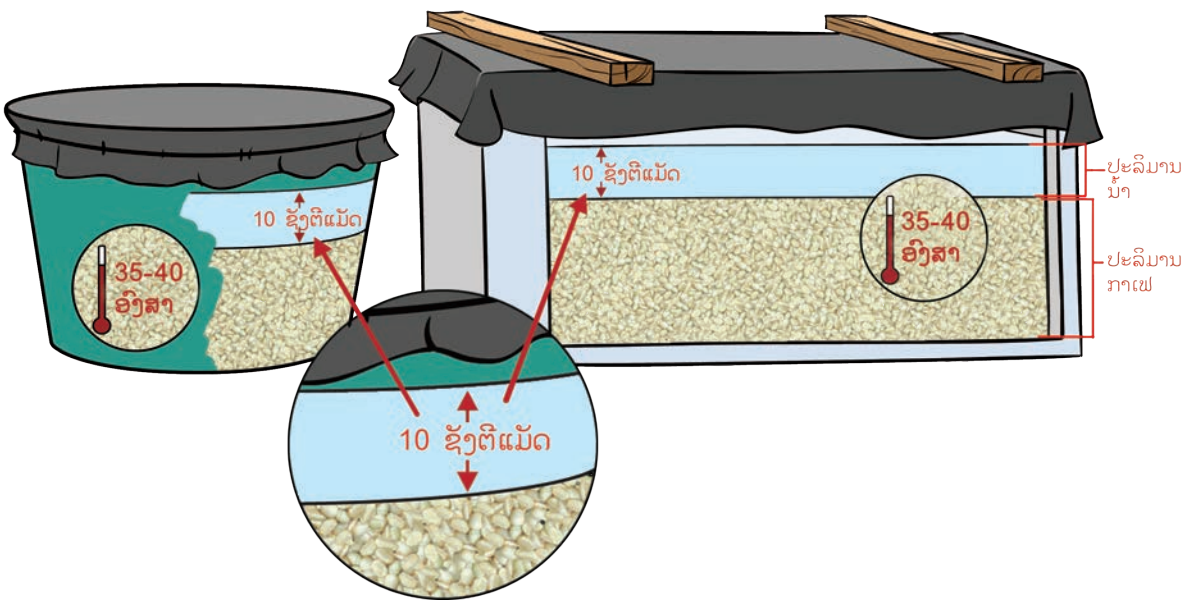


ເວລາອົ້ວ ຫຼື ອົ້ວແລ້ວຄວນອະນາໄມເອົາເປືອກແດງທີ່ຕິດ
ເມັດກາເຟອອກໃຫ້ໝົດ ກ່ອນນຳໄປໝັກ

4. ການໝັກ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

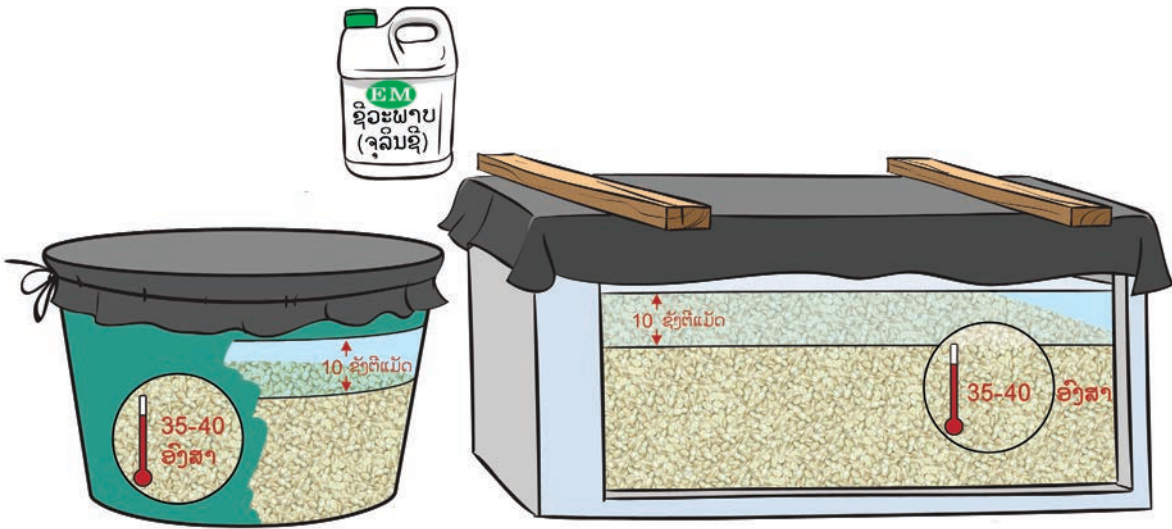
ຄວນໃຊ້ຜ້າບັດປົກເພື່ອໃຫ້ອຸນຫະພູມມີຄວາມຮ້ອນສະໝໍ່າສະເໝີ
(ຄວນໃຊ້ບາຫລອດແທກ ອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມຢູ່ລະຫວ່າງ 35-40
ອົງສາ)



ຕ້ອງໝັກໃສ່ອ່າງ ຫຼື ຊາມທີ່ສະອາດ ແລະ ໃຫ້ມີປະລິມານນ້ຳຖ້ວມ
ເມັດກາເຟປະມານ 10 ຊັງຕີແມັດ

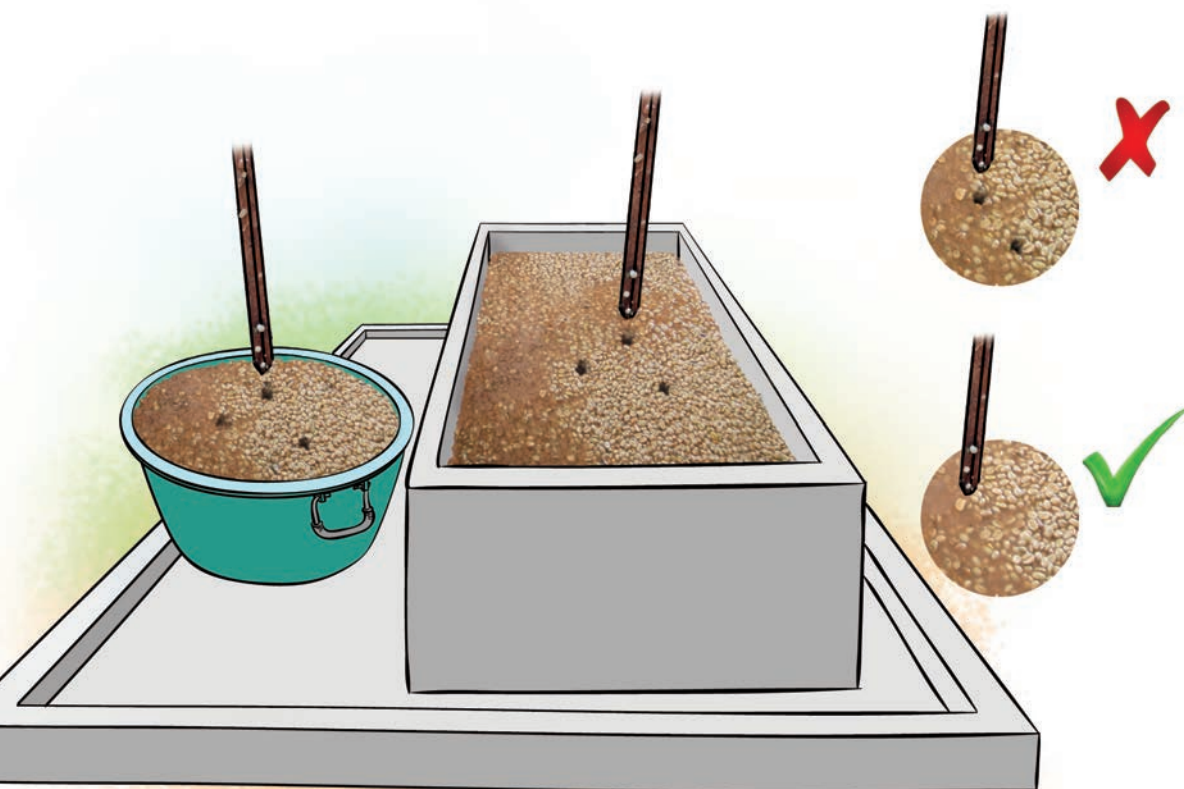
ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ກໍລະນີອາກາດເຢັນໃນຊ່ວງເດືອນ 12 ໃຫ້ເອົານໍ້າໝັກຊີວະພາບ (ຈຸລິນຊີ) ມາປະສົມໃນອັດຕາສ່ວນກາເຟ 100 ກິໂລ ນໍ້າຈຸລິນຊີເຄິ່ງລິດ



ຕ້ອງໝັກໃສ່ນໍ້າສະອາດບໍ່ໃຫ້ເກີນ 15-18 ຊົ່ວໂມງ
(ຖ້າເກີນ 18 ຊົ່ວໂມງ ມັນຈະເສຍຄຸນນະພາບ ມີກິ່ນບູດ ເປັນເມືອກ)

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ຫຼັງໝັກໄດ້15 ຊົ່ວໂມງແລ້ວ ທົດສອບເບິ່ງດ້ວຍການໃຊ້ ໄມ້ແທງລົງ.
ຖ້າວ່າເມັດກາເຟທຸບເຂົ້າກັນຫຼັງດຶງໄມ້ອອກ ສະແດງວ່າໝັກໄດ້ດີແລ້ວ.
ຖ້າວ່າເມັດກາເຟບໍ່ທຸບເຂົ້າກັນໃຫ້ສືບຕໍ່ຫມັກຈົນຮອດ 18 ຊົ່ວໂມງແລ້ວ
ຈຶ່ງທົດສອບໃໝ່.

ຂໍ້ຫ້າມ

ຫ້າມໝັກໃສ່ແຫຼ່ງນໍ້າທຳມະຊາດ



ບໍ່ຄວນໝັກໃສ່ກະເບົາ ແລະ ກະສອບ

5. ການຄັດເມືອກ ແລະ ລ້າງໃຫ້ສະອາດ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

ຈະຕ້ອງລ້າງເມືອກອອກໃຫ້ໝົດ ໂດຍການຮ່ອນໃສ່ນ້ຳໃນກະຊາມ ຫຼື ອ່າງ



ຕ້ອງໃຊ້ນ້ຳສະອາດລ້າງຫລາຍເທື່ອຈົນກ່ວາເມືອກຈະອອກໝົດ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ຄວນໃຫ້ມີນ້ຳພຽງພໍຕໍ່ການຄັດເມືອກ, ຖ້າຄັດເມືອກໃນອ່າງ ຕ້ອງໃສ່ນ້ຳ
ໃຫ້ພຽງພໍ ແລ້ວໃຊ້ໄມ້ສະອາດຄົນໆ ເພື່ອລ້າງໃຫ້ເມືອກອອກໝົດ



ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ການທົດສອບ:

ໃຊ້ມືກຳເນີດກາເຟທີ່ລ້າງດີແລ້ວນັ້ນຂຶ້ນມາ ແບຜາມືອອກ
ແລ້ວຂວ້າມືລົງ ຖ້າເນັດກາເຟຫຼຸດລົງໝົດ ສະແດງວ່າ
ຄັດເມືອກໄດ້ດີແລ້ວ



ຖ້າທົດສອບແລ້ວຍັງມີເມືອກຕິດມືຕ້ອງລ້າງອີກ ແລະ ທົດລອງອີກຈົນ
ບໍ່ມີເມືອກຕິດມື

ຂໍ້ຫ້າມ

ບໍ່ຄວນນຳໃຊ້ນ້ຳເກົ່າທີ່ລ້າງແລ້ວມາໃຊ້ອີກ



ຫ້າມນຳໃຊ້ພາຊະນະ ແລະ ອ່າງທີ່ເປີດເຜີຍ

ຂໍ້ຫ້າມ (ຕໍ່)

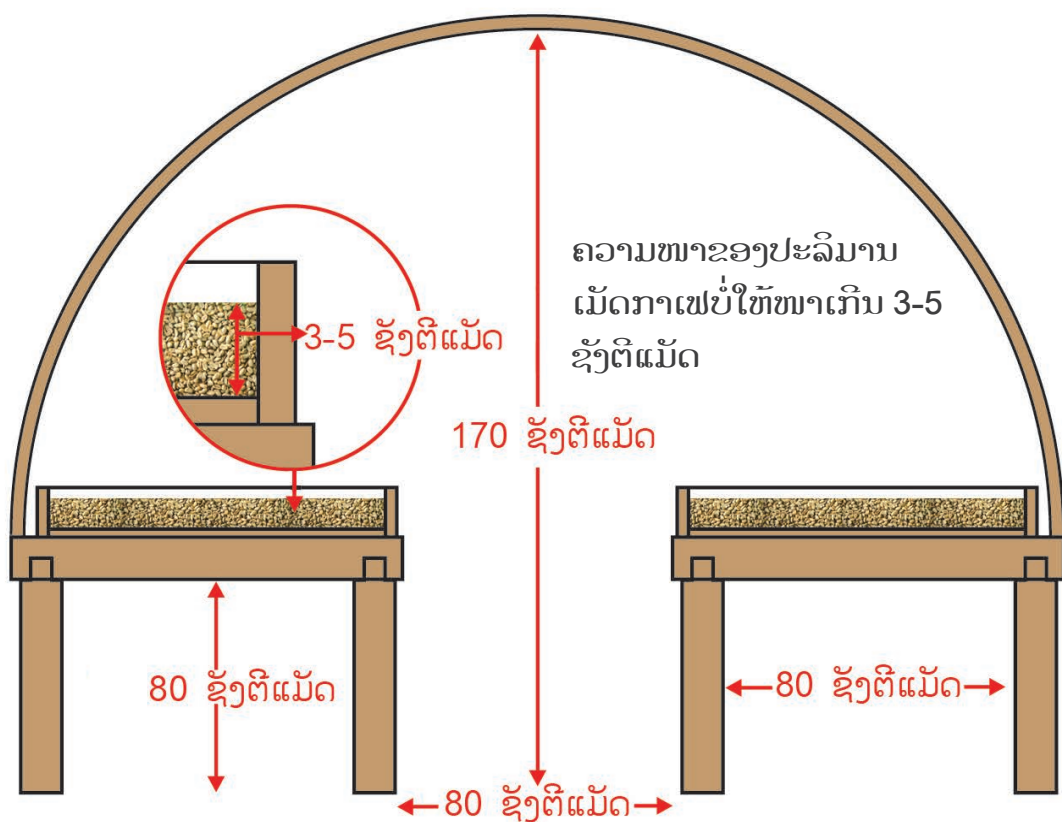


ຫ້າມລ້າງໃສ່ແຫຼ່ງນໍ້າທຳມະຊາດ ເພາະມີຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ
ແລະ ເຮັດໃຫ້ນໍ້າເພັ່ນເຫນົ້າ

6. ການຕາກໃຫ້ແຫ້ງດີ

6.1 ການຕາກໝາກຂາວ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ



ລະດັບຄວາມສູງຂອງຮ້ານຕາກກາເຟ ຄວນຫ່າງຈາກໜ້າດິນ 80 ຊັງຕີແມັດ ເພື່ອສະດວກໃນການພິກັ້ນເມັດກາເຟ ແລະ ໃຫ້ອາກາດຖ່າຍເທດີ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ຕ້ອງມີຜ້າບັດ ຫຼື ຜ້າຢາງ ປົກຄຸມກາເຟທີ່ຕາກຢູ່ນັ້ນ ເພື່ອປ້ອງກັນຝົນ ຫຼື ໝອກຕົກໃສ່



ລັກສະນະການປົກຄຸມ ຄວນເປັນຮູບໂຄ້ງເຄິ່ງວົງມົນ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ມື້ທີ 1 ແລະ ມື້ທີ 2 ຕ້ອງໝັ່ນພິກປັ້ນທຸກໆ 1 ຊົ່ວໂມງ ເພື່ອໃຫ້
ເມັດກາເຟສະເດັດນ້ຳດີພາຍໃນ 2 ມື້



ມື້ທີ 3 ຕ້ອງໝັ່ນພິກປັ້ນ 3-4 ເທື່ອຕໍ່ມື້ ຫລັງຈາກນັ້ນໝັ່ນຕິດຕາມຄວາມຊຸ່ມ
ໂດຍໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກ ຖ້າໄດ້ 9-10% ແມ່ນຖືວ່າແຫ້ງດີ ແລະ ກູ້ໄສ່
ກະເປົ້າປ່ານໄດ້

ຂໍ້ຫ້າມ

ຫ້າມຕາກໃສ່ດິນ



ສິ່ງຄວນເອົາໃຈໃສ່:

ບໍ່ຄວນໃຫ້ກາເຟທີ່ກຳລັງແຫ້ງ ຖືກນ້ຳຄືນອີກເພາະຈະເຮັດ
ໃຫ້ເມັດກາເຟຕົກໂມກ ແລ້ວເສຍຄຸນນະພາບ

ຂໍ້ຫ້າມ (ຕໍ່)

ສະຖານທີ່ຕາກ ຄວນຫ່າງຈາກສານເຄມີ ແລະ ສິ່ງເປິເປື້ອນ



ສິ່ງຄວນເອົາໃຈໃສ່:

ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ສັດລ້ຽງເຂົ້າໄປໃກ້ສະຖານທີ່ຕາກກາເຟ

6.2 ການຕາກໝາກປະສົມເປັນໝາກດຳ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

ອີງຕາມຄຳແນະນຳຂອງການຕາກໝາກຂາວ
(ຂໍ້ 6.1 ຫນ້າທີ 27)

ເຄື່ອງແທກຄວາມຊຸ່ມ



ໝັ່ນພົກປັ້ນ 3-4 ເທື່ອຕໍ່ມື້ ແລະ ໝັ່ນຕິດຕາມວັດແທກຄວາມຊຸ່ມ
ເມື່ອແທກໄດ້ 11% ແມ່ນຖືວ່າແຫ້ງດີ ແລະ ກູ້ໃສ່ກະເປົ້າປ່ານໄດ້

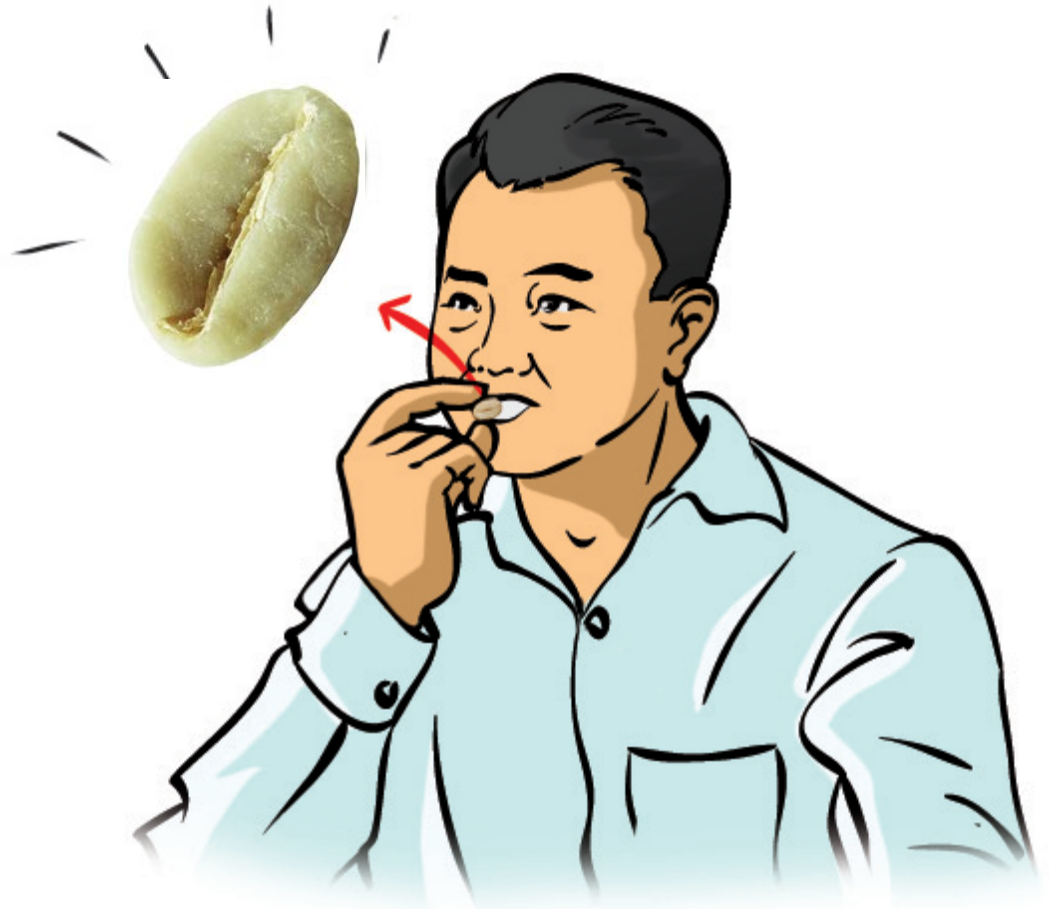
ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ວິທີກວດສອບຄວາມແຫ້ງແບບປະຖົມປະຖານ:

ໃຊ້ມືກຳເນີດກາເຟ 1 ກຳແລ້ວສັ່ນ ຖ້າມີສຽງດັງຖືວ່າແຫ້ງດີ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ປອກເປືອກດຳອອກແລ້ວ ຂົບແກ່ນກາເຟລອງເບິ່ງ ຖ້າບໍ່ມີຮອຍຂົບ
ຖືວ່າແຫ້ງດີ

7. ການເກັບຮັກສາໄວ້ໃນສາງ (ໝາກດຳ, ໝາກຂາວ, ໝາກຊ້ອມ)

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

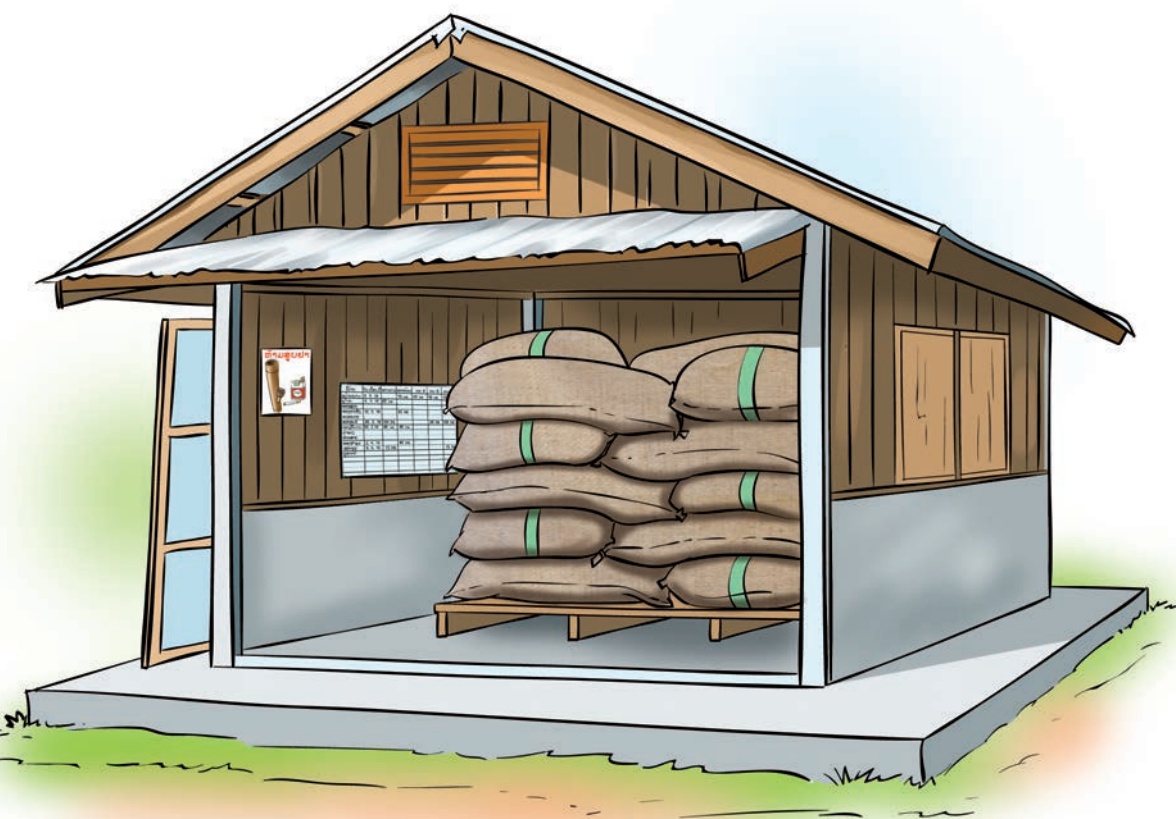
ຕ້ອງຈັດວາງກະເປົ້າໄຂ່ວກັນຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ມີຊ່ອງຫວ່າງ ລະບາຍອາກາດໄດ້ດີ



ການຈັດມ້ຽນກະເປົ້າກາເຟຕ້ອງ
ຫ່າງຈາກຝາ 50-80 ຊັງຕີແມັດ
ເພື່ອໃຫ້ສະດວກຕໍ່ການຍ່າງກວດກາ

ກະເປົ້າປານບັນຈຸກາເຟ
ຕ້ອງສະອາດ, ໃໝ່ ແລະ
ລະບາຍອາກາດໄດ້ດີ
ຕ້ອງມີຮ້ານ ຫຼື ໄມ້ຮອງພື້ນ
ສູງຈາກພື້ນສາງ ຢູ່ລະຫວ່າງ
10 – 15 ຊັງຕີແມັດ

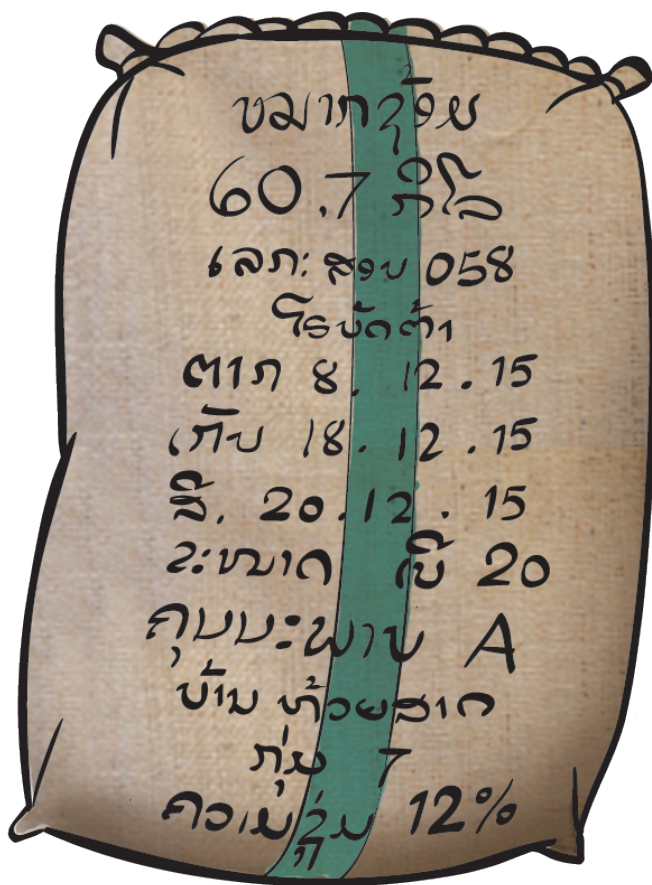
ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ກະກຽມສາງ ຫຼື ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນໃຫ້ສະອາດ ແລະ ອາກາດຖ່າຍເທດີ
(ມີຊ່ອງລົມ, ບໍ່ໃຫ້ອັບ)

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ການບັນຈຸໃສ່ກະເປົ້າຕ້ອງໃຫ້ມີນ້ຳໜັກສະເໝີກັນທຸກໆຫນ່ວຍ.
ໜຶ່ງກະເປົ້າຄວນບັນຈຸ 60,7 ກິໂລ.



ແຕ່ລະກະເປົ້າຄວນລະບຸຊື່ບ້ານ, ໝາຍເລກກະເປົ້າ, ວັນທີເກັບມ້ຽນ, ປະເພດກາເຟ ແລະ ລາຍລະອຽດອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ຊື່ບ້ານ	ວັນ,ເດືອນ,ປີ	ໝາກຂາວ	ໝາກຊ້ອມ	ເກດ A	ເກດ B	ເກດ C
ພູດ້ານຂວານ	8. 3. 16		70 ກລ	25 ກລ	30 ກລ	35 ກລ
ພູໂອຍ	8. 3. 16	65 ກລ				
ໜອງຫຼວງ						
ໜອງຢາເທິງ	12. 3. 16		82 ກລ			
ຫວຍຫວາຍ						
ຫນອງກະລື	25. 3. 16	124 ກລ			24 ກລ	100 ກລ
ໜອງຫີນຂາວ	30. 2. 16	86 ກລ	65 ກລ			
ນ້ຳແບງ						
ຫວຍສາດ						
ໜອງຢາລຸ່ມ	2. 4. 16		94 ກລ			
ເຊຕະປຸງ	9. 5. 16	73 ກລ				73 ກລ
ພູໜາກກໍ່						

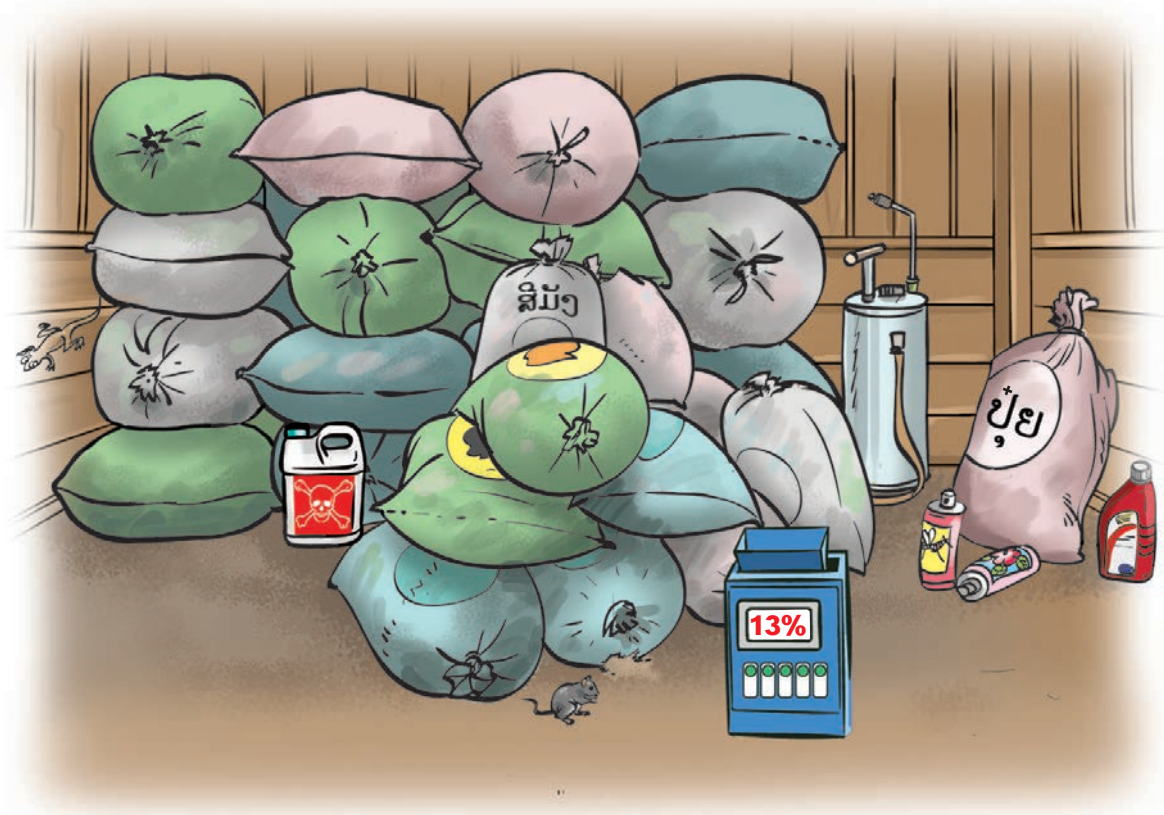
ຄວນມີການບັນທຶກລາຍລະອຽດທີ່ຈຳເປັນໃນການເກັບມ້ຽນແຕ່ລະຄັ້ງ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ຈັດລຽງກະເປົ່າກາເຟເປັນຊັ້ນ 5 / 3 ໄຂ່ວກັນຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ກວດກາ
ສະດວກ, ອາກາດຖ່າຍເທດີ ທັງມີຄວາມຫມັ້ນຄົງ

ຂໍ້ຫ້າມ



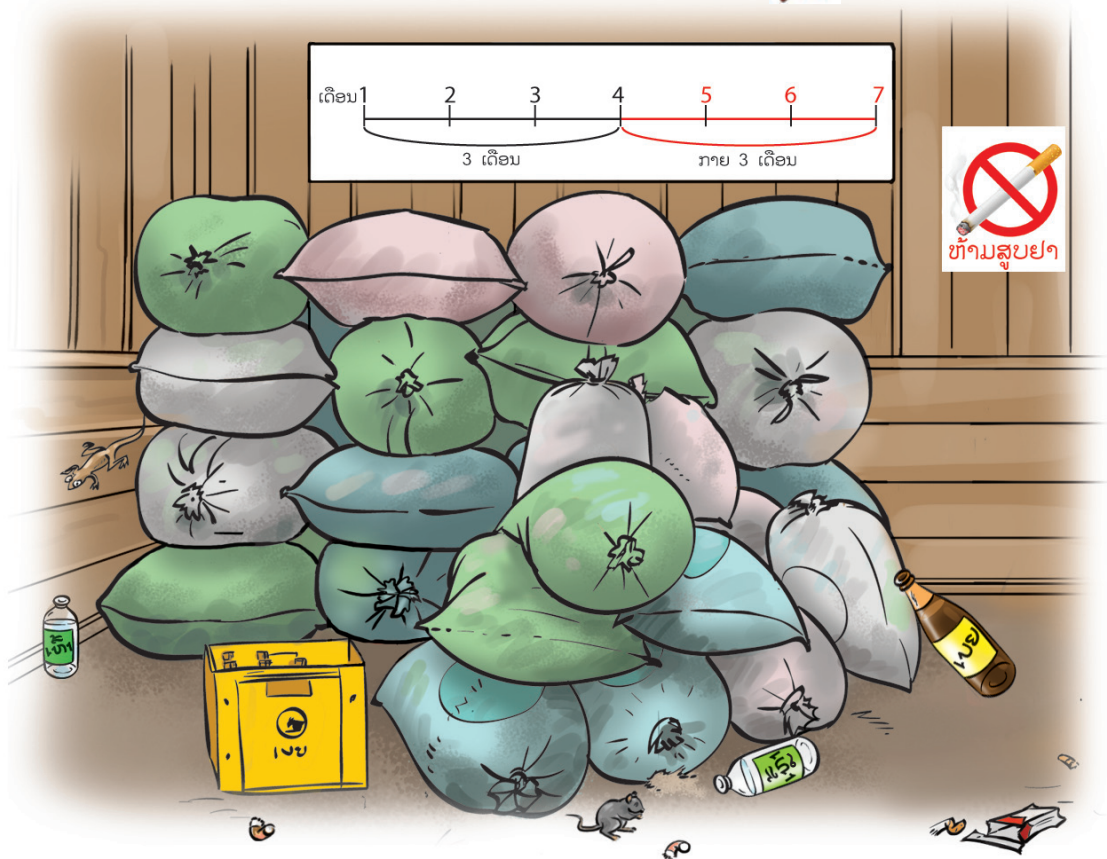
ບໍ່ຄວນເກັບຮັກສາກາເຟທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມເກີນ 12%.

ຫ້າມເອົາກະເປົ້າທີ່ມີສານເຄມີມາບັນຈຸກາເຟ.

ຫ້າມນຳສານເຄມີ ແລະ ສິ່ງທີ່ມີກິ່ນ ທຸກສະນິດ ມາເກັບມ້ຽນໃນສາງກາເຟ.

ຫ້າມກອງກະເປົ້າກາເຟລົງພື້ນໂດຍກົງ.

ຂໍ້ຫ້າມ (ຕໍ່)



ຫ້າມສູບຢາ, ກິນເຫຼົ້າ ຫຼື ຂອງມືນເມົາໃນບໍລິເວນສາງ.
ໄລຍະການເກັບມ້ຽນບໍ່ຄວນເກີນ 3 ເດືອນ.

8. ການສີ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

ກວດກາໂຮງສີ ຕັ້ງປັບແຂ້ວໂຮງສີ
ໃຫ້ເໝາະສົມ
(ແຂ້ວໂຮງສີຕ້ອງເປັນແຂ້ວຢາງ)



ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ກວດກາເບິ່ງເມັດກາເຟທີ່ສີອອກມານັ້ນເປັນປະຈຳ
(ຫາກເຫັນວ່າມີແກ່ນແຕກຫັກຫລາຍຄວນຕັ້ງແຂ້ວສີຄືນໃໝ່).
ກ່ອນ ແລະ ຫຼັງສີກາເຟ ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດເຄື່ອງຈັກທຸກໆຄັ້ງ.

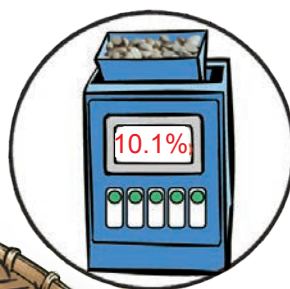
ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



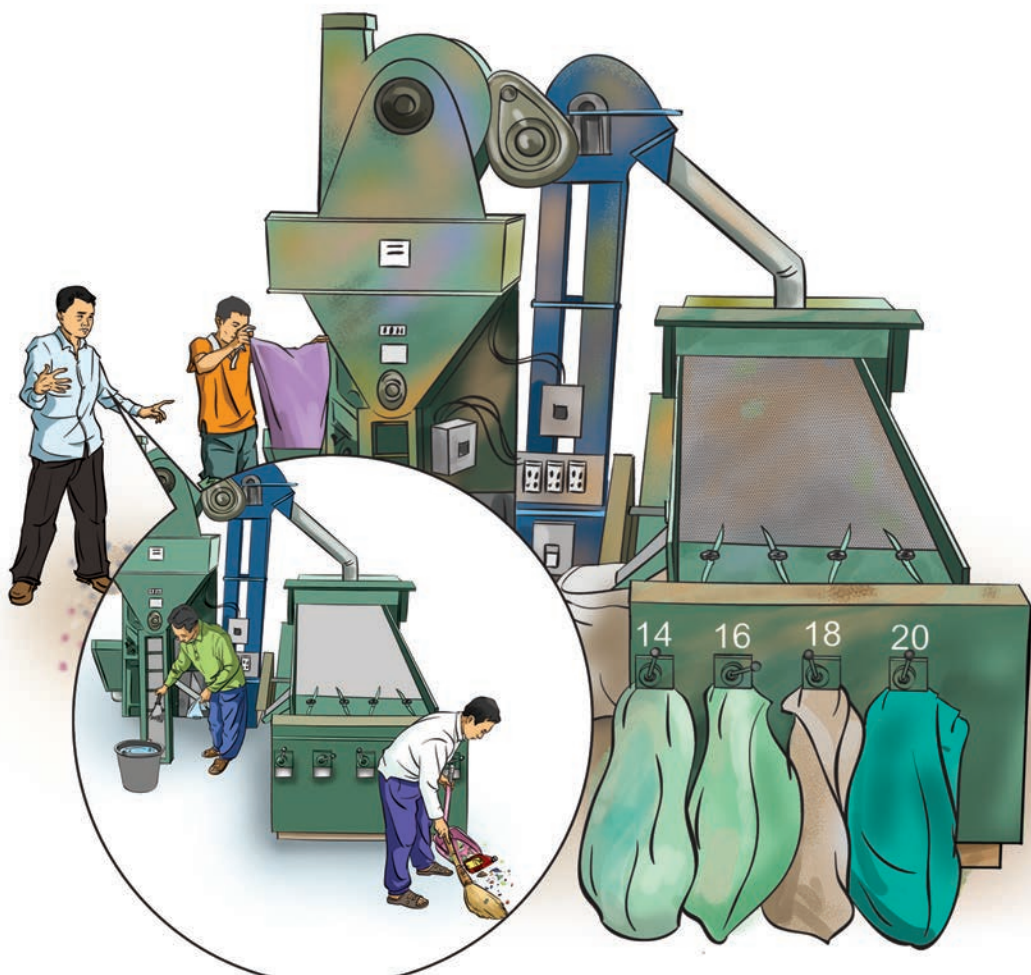
ກຳເອົາແກ່ນກາເຟມາສັງເກດເບິ່ງ ຖ້າເຫັນແກ່ນກາເຟມີສີຂຽວງາມດີ,
ບໍ່ແຕກ, ບໍ່ບິ້ນ ຖືວ່າໃຊ້ໄດ້ ຖ້າເຫັນມີແກ່ນແຕກ ຄວນປັບແຂ້ວໂຮງສີຄືນໄຫມ່

ຂໍ້ຫ້າມ

ບໍ່ຄວນສີເມັດກາເຟ ທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຕໍ່າກວ່າ 9% ຫຼື ເກີນ 10%



ຂໍ້ຫ້າມ (ຕໍ່)



ສິ່ງທີ່ຄວນເອົາໃຈໃສ່:

ຫ້າມສຶກາເຟໂດຍບໍ່ກວດເບິ່ງຄວາມສະອາດເຄື່ອງຈັກ, ອຸປະກອນ ແລະ ພາຊະນະຕ່າງໆ

9. ການຄັດຂະໜາດ ແລະ ຄຸນນະພາບ

9.1 ການຄັດຂະໜາດ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

ແຍກຂະໜາດແກ່ນກາເຟເປັນແຕ່ລະເບີໂດຍໃຊ້ເຄື່ອງຈັກ.
ຂະໜາດຂອງແກ່ນກາເຟມີ 4 ຂະໜາດດັ່ງລຸ່ມນີ້.



9.2 ການຄັດຄຸນນະພາບ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ເອົາແຕ່ລະເບີມາຄັດເປັນຄຸນນະພາບ A B C

(ອີງຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ).

ກະລຸນາສັງເກດລັກສະນະ ຂອງແຕ່ລະຄຸນນະພາບດັ່ງໃນຮູບລຸ່ມນີ້.

A: ງາມດີ



ແກ່ນບໍ່ມີຕຳນິ, ບໍ່ມີຮູ, ບໍ່ງໍ,
ບໍ່ບິດບັ້ງ, ບໍ່ແຕກ, ສີຂຽວດີ

B: ດີປານກາງ



ແກ່ນສີຂຽວແຕ່ບິດງ່າມທຳມະຊາດ

C: ບໍ່ງາມ



ແກ່ນບໍ່ງາມປານໃດທັງມີຮູ,
ທົ່ງແຫ້ງ ແລະ ມີສີຂາວ
ປົນເຫຼືອງ

D: ຂີ້ລ້າຍ



ເກີດຈາກສະພາບທຳມະຊາດຂອງແຕ່ລະປີ
ຫມາກກາເຟສຸກກອນລະດູ, ສີດຳ, ແກ່ນຫັກ,
ແກ່ນແຕກ

ການຄັດຄຸນນະພາບມີສອງຮູບແບບໂດຍໃຊ້ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ແຮງງານຄົນ
ອີງຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ.

ຂໍ້ຫ້າມ



ຫ້າມນຳກະເປົ້າເຄມີ ຫຼື ກະເປົ້າທີ່ເປີຍເປື້ອນມາບັນຈຸກາເຟເດັດຂາດ

10. ການຂົ່ວກາເຟ ເພື່ອຊົມ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

ກ່ອນຂົ່ວຕ້ອງນຳເອົາກາເຟໝາກຊ້ອມມາຄັດຂະໜາດ
ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ເມັດກາເຟ ທີ່ມີຂະໜາດດຽວກັນ

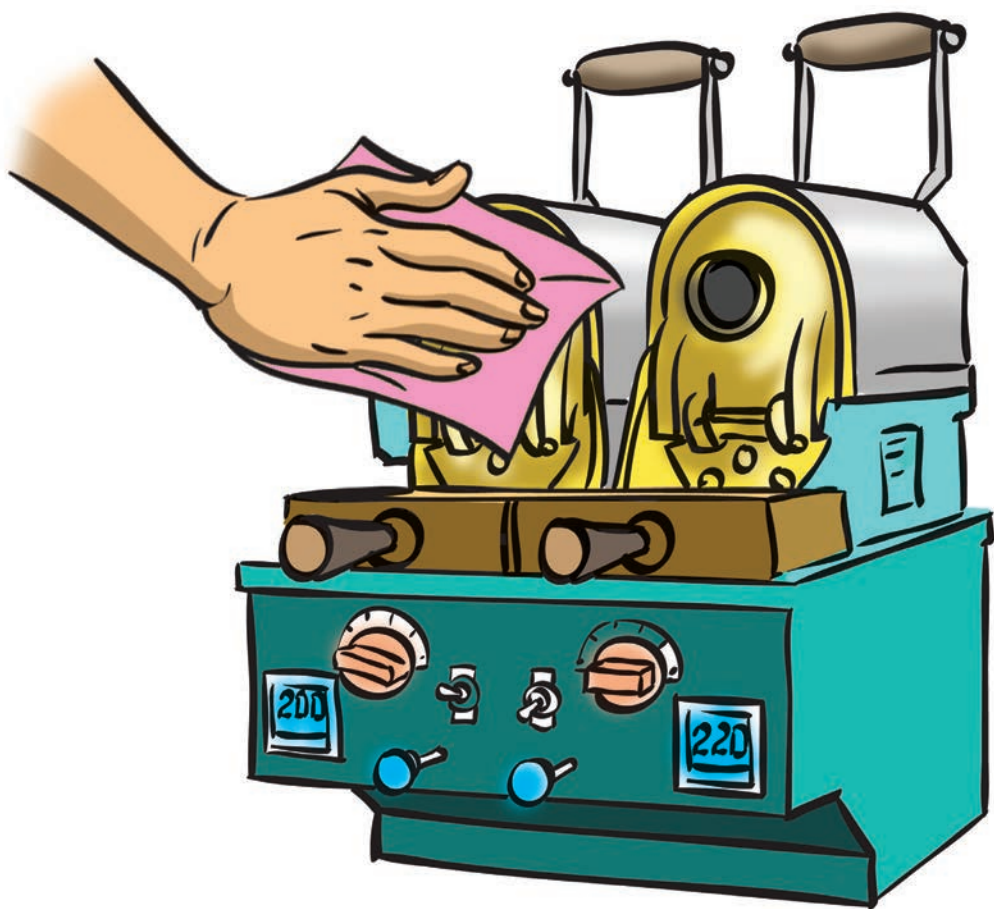


ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ຄັດແກ່ນກາເຟອີກຄັ້ງໜຶ່ງ ເພື່ອເລືອກເອົາແກ່ນຂີ້ລ້າຍອອກ ແລະ
ວັດແທກຄວາມຊຸ່ມໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບມາດຕະຖານ 10-12%

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ກ່ອນຂົ້ວຕ້ອງອະນາໄມເຄື່ອງຂົ້ວໃຫ້ສະອາດ ບໍ່ໃຫ້ມີຂີ້ຝຸ່ນ
ແລະ ສິ່ງເຈືອປົນຕົກຄ້າງ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ກ່ອນຈະຂົ້ວກາເຟ ຕ້ອງໄດ້ອຸ່ນໝໍ້ຂົ້ວໃຫ້ມີຄວາມຮ້ອນ ໃນອຸນຫະພູມ 200-220 ອົງສາ ສະເພາະໝໍ້ຂົ້ວຂະໜາດບັນຈຸ 100 ກຼາມ ຈະໃຊ້ເວລາ ປະມານ 7 ນາທີ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

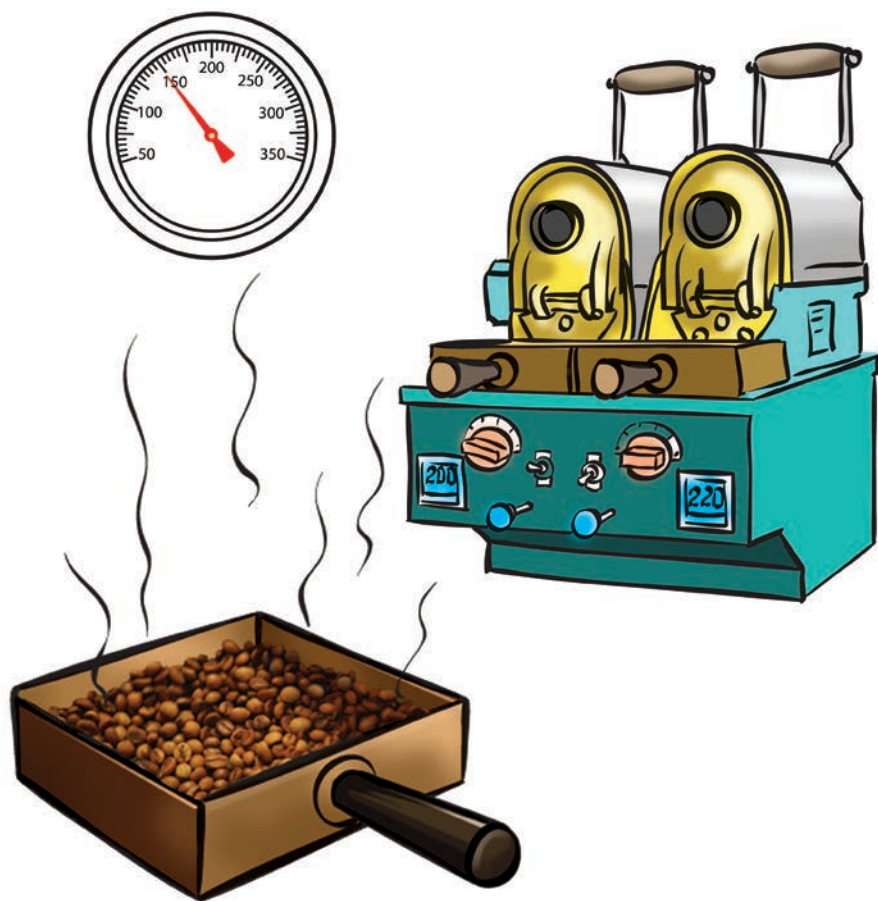


ສີທີ່ເໝາະສົມສໍາລັບກາເຟຂົ້ວເພື່ອຊົມ ຕ້ອງເປັນສີງົວໂທນຫຼື
ສີນ້ຳຕານອ່ອນ



ລະດັບສີແຕ່ອ່ອນຫາເຂັ້ມ

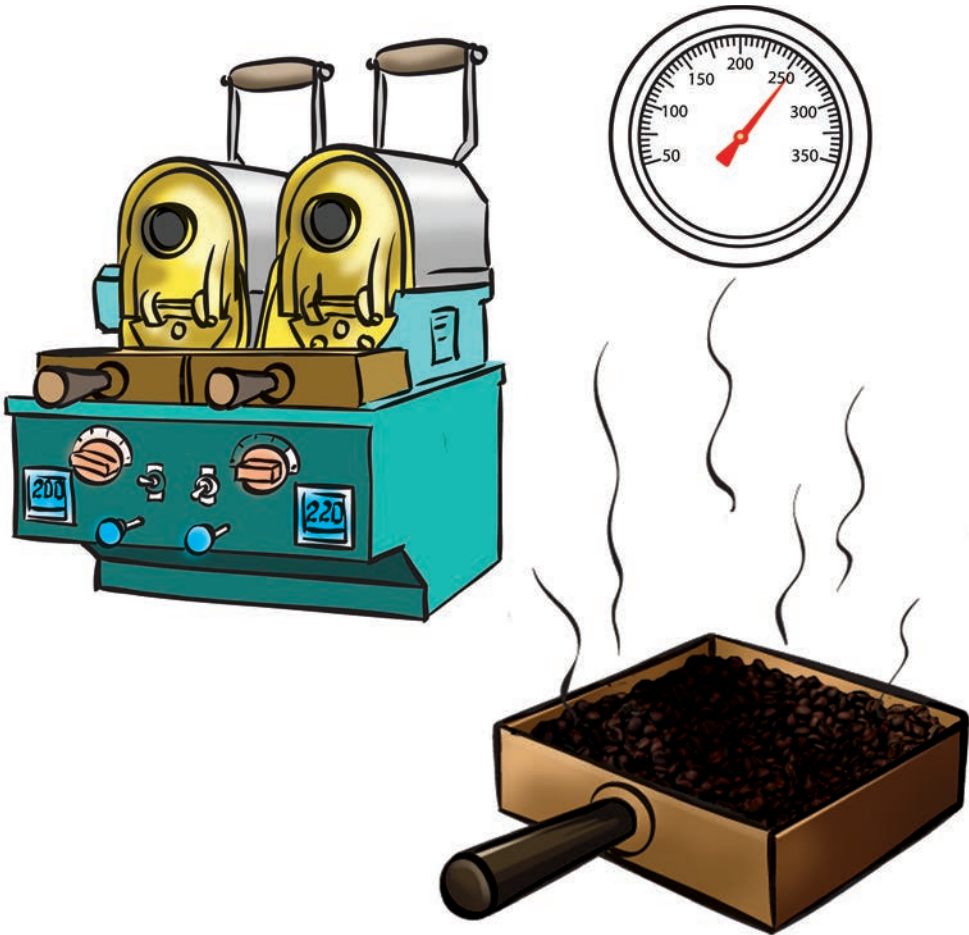
ຂໍ້ຫ້າມ



ສະເພາະກາເຟ (ອາຣາບິກາ)

ຖ້າຂົວກາເຟ ອາຣາບິກາ ຕໍ່າກວ່າອຸນຫະພູມ 200 ອົງສາ
ຈະໃຊ້ເວລາດົນ ແລະ ພາໃຫ້ກາເຟມີ ລົດຊາດຝາດ ແລະ
ມີກິ່ນຂົວ

ຂໍ້ຫ້າມ (ຕໍ່)



ສະເພາະກາເຟ (ອາຣາບິກາ)

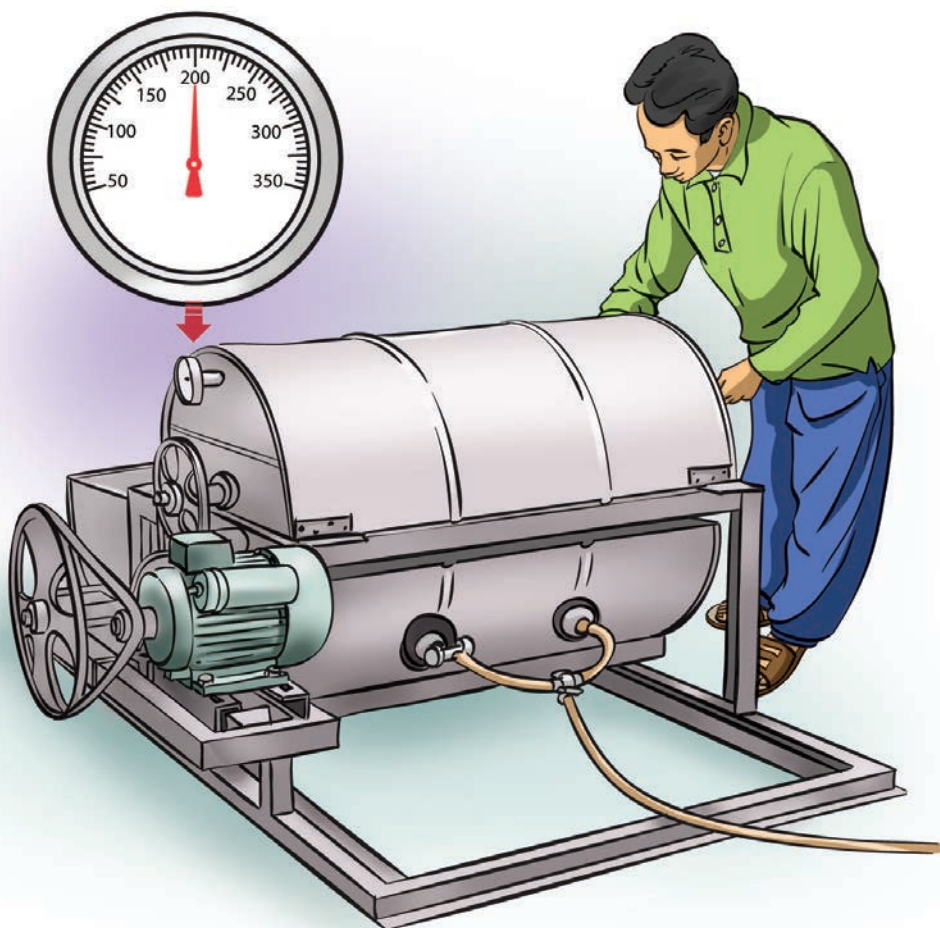
ຖ້າຂົວກາເຟ ອາຣາບິກາ ສູງກວ່າອຸນຫະພູມ 220 ອົງສາ
ຈະເຮັດໃຫ້ເມັດກາເຟໄໝ້ກ່ອນສຸກ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເສຍລົດຊາດກາເຟ

11. ການຂົ້ວກາເຟ

(ເພື່ອດື່ມ, ຂາຍ ຫຼື ຈຳໜ່າຍທົ່ວໄປ)

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

ຂົ້ວໃນອຸນຫະພູມ 200-220 ອົງສາ ສະເພາະກາເຟ
5 ກິໂລ-10 ກິໂລ



ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

ສຶກາເຟຂົ້ວແລ້ວສຳລັບຈຳໜ່າຍທົ່ວໄປ, ສ່ວນຫຼາຍຈະເປັນສີ
ນ້ຳຕານແກ່ເຫຼື້ອມ (ອີງຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ)



ເມື່ອຂົ້ວກາເຟໄດ້ຕາມທີ່ຕ້ອງການແລ້ວ ຄວນຖອກອອກຈາກໝໍ້
ເພື່ອທຳຄວາມເຢັນໃນທັນທີໂດຍໃຊ້ເຄື່ອງລະບາຍຄວາມຮ້ອນ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ຂົ້ວອ່ອນ

ອຸນຫະພູມ 220 ອົງສາ
ເວລາ: 15 ນາທີ (ຫມໍ້ໄຟຟ້າ)
20 ນາທີ (ເຕົາແກ້ດ)



ຂົ້ວກາງ

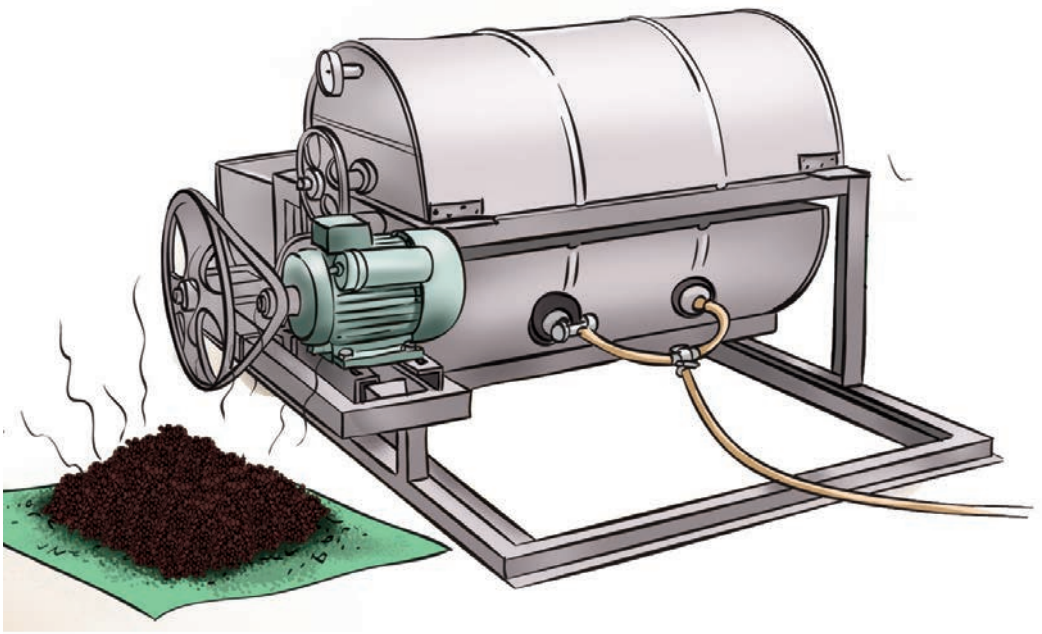
ອຸນຫະພູມ 220 ອົງສາ
ເວລາ: 15-17 ນາທີ (ຫມໍ້ໄຟຟ້າ)
35-40 ນາທີ (ເຕົາແກ້ດ)



ຂົ້ວເຂັ້ມ

ອຸນຫະພູມ 220 ອົງສາ
ເວລາ: 15-18 ນາທີ (ຫມໍ້ໄຟຟ້າ)
35-45 ນາທີ (ເຕົາແກ້ດ)

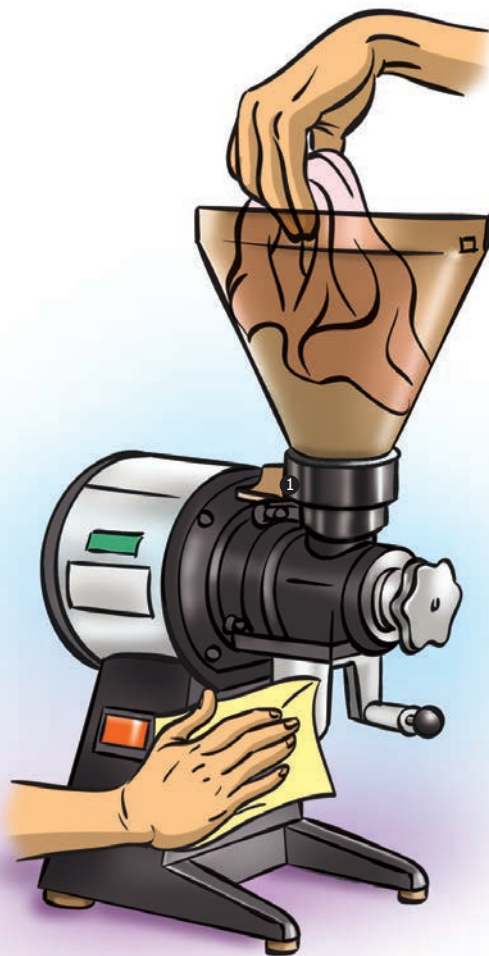
ຂໍ້ຫ້າມ



ຖ້າບໍ່ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນດັ່ງກ່າວ ຈະພາໃຫ້ກາເຟເສຍລົດຊາດເພາະ
ກາເຟຈະໄໝ້ເກີນມາດຕະຖານ

12. ການບົດກາເຟ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ



ຄວນທຳຄວາມສະອາດເຄື່ອງບົດເພື່ອຫຼີກລ້ຽງສິ່ງເປະເປື້ອນຈາກຝຸ່ນກາເຟເກົ່າ

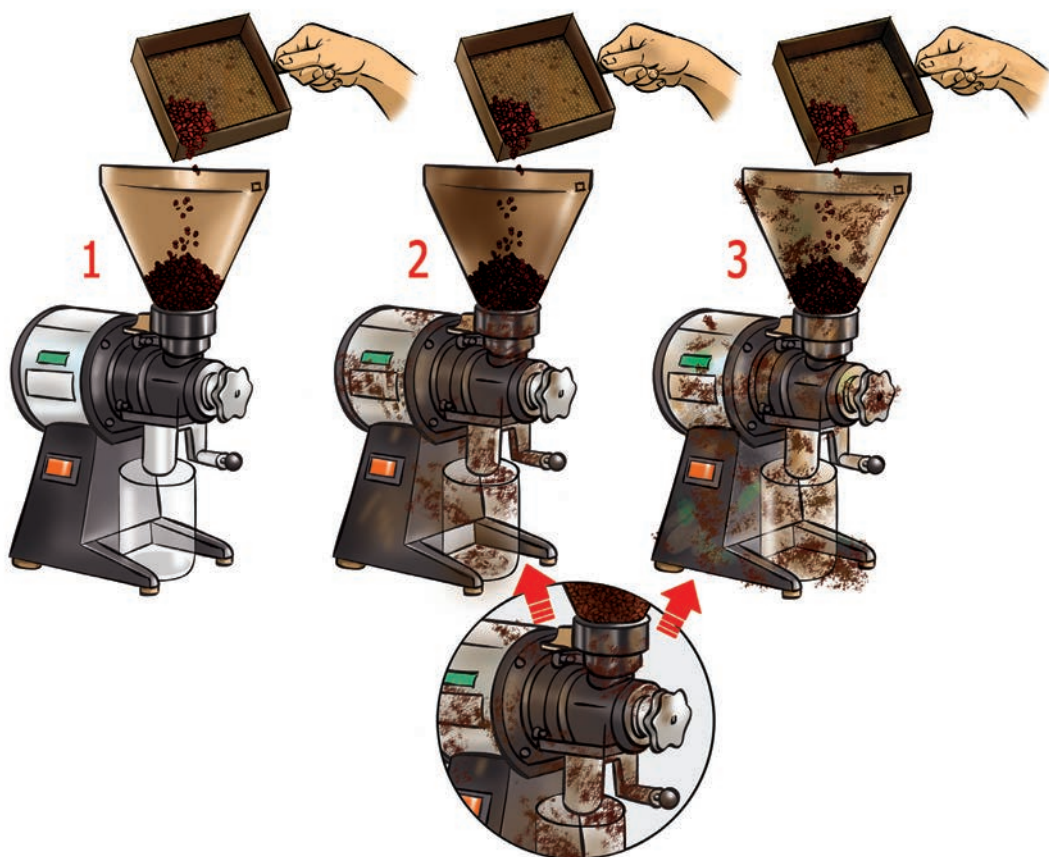
ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ການບົດເພື່ອຊົມຄວນປັບຂະໜາດ
ເຄື່ອງບົດໃຫ້ເໝາະສົມໃນລະດັບ
7 ມິນລິແມັດ (ຕາມຫົວໜ່ວຍຂອງ
ເຄື່ອງບົດກາເຟນັ້ນໆ)

ຖ້າບົດກາເຟເພື່ອຊົງດື່ມທົ່ວໄປຄວນ
ປັບຂະໜາດເຄື່ອງໃຫ້ເໝາະສົມໃນ
ລະດັບ 9-10 ມິນລິແມັດ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



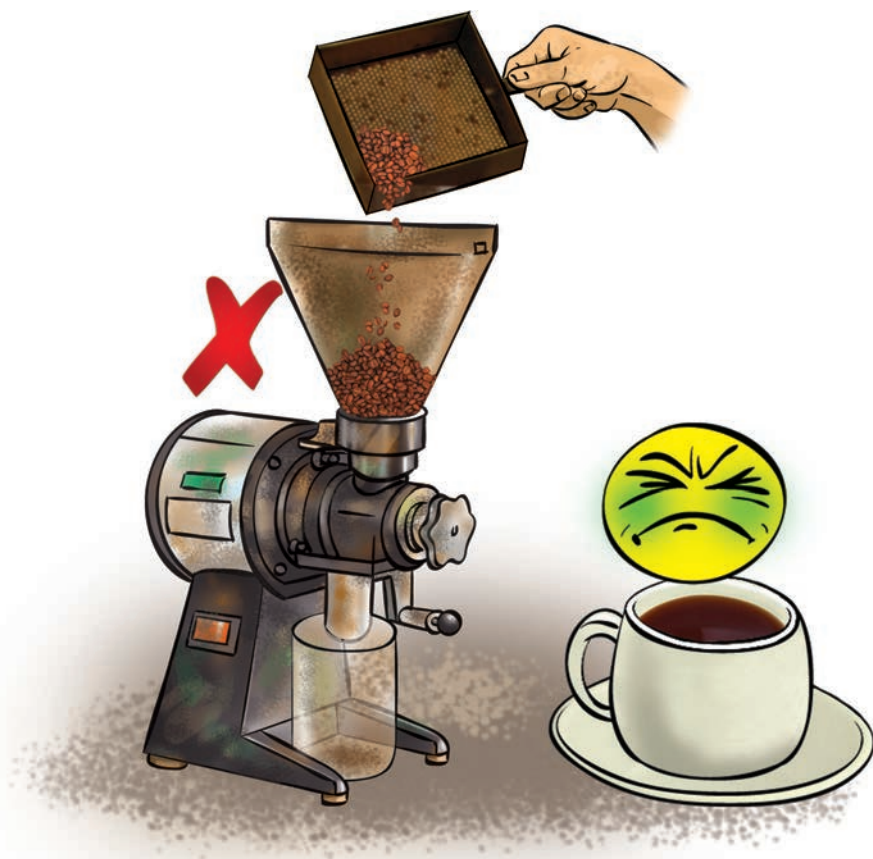
ຄວນນຳເອົາຕົວຢ່າງໃໝ່ມາບົດລ້າງຕົວຢ່າງເກົ່າ, ຖ້າບໍ່ດັ່ງນັ້ນຈະເຮັດໃຫ້ລົດຊາດ
ກາເຟ ສູນເສຍເອກະລັກ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ການບົດ ແລະ ຊົງກາເຟເພື່ອຊົມ ໃນ 1 ຕົວຢ່າງບໍ່ໃຫ້ຫຼຸດ 5 ຈອກ ແລະ ແຕ່ລະ
ຈອກໃຊ້ກາເຟບົດ 10 ກຸກມ

ຂໍ້ຫ້າມ



ຫ້າມໃຊ້ຈັກບົດກາເຟທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ທຳຄວາມສະອາດ

13. ການຊົມລົດຊາດ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ



ໃຊ້ຈອກດິນ ເຄືອບເຊລາມິກ ຂະໜາດບັນຈຸ 220
ມິນລິລິດ

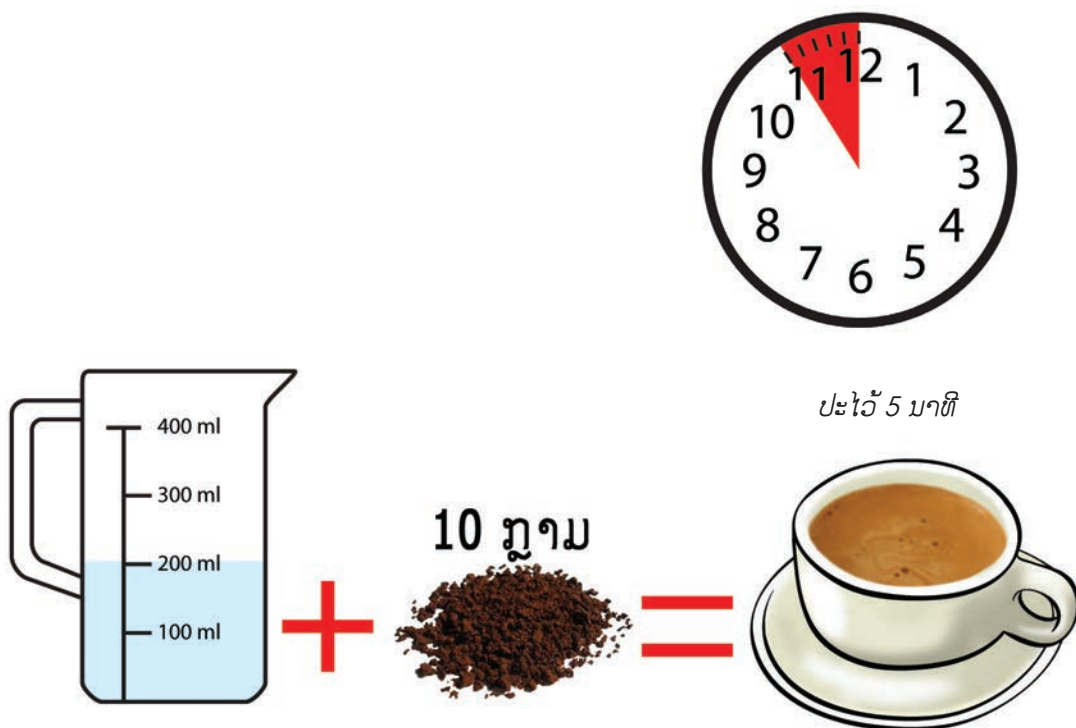
ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)

95-100 ອົງສາ



ນ້ຳຕ້ອງເປັນນ້ຳບໍລິສຸດທີ່ສະອາດ ແລະ ຕົ້ມໃຫ້ໄດ້ອຸນຫະພູມ 95-100 ອົງສາ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ (ຕໍ່)



ໃນ 1 ຈອກ ໃຫ້ໃສ່ກາເຟ 10 ກຼາມ ຕົ້ນນ້ຳ 200 ມິນລິລິດ ແລ້ວປະໄວ້
ປະມານ 5 ນາທີ ຫຼັງຈາກນັ້ນຄ່ອຍມາຄົນໃຫ້ລະອຽດ ແລະ ປະໄວ້ອີກ
5 ວິນາທີ ຈຶ່ງຕັກຝອດອອກໃຫ້ໝົດ ແລ້ວທຳການດົມກິ່ນ ກ່ອນຊົມ
ລົດຊາດ

ຂໍ້ຫ້າມ

ຫ້າມໃຊ້ຈອກແກ້ວ ຫຼື ຈອກຢາງ ເພາະຈະເຮັດໃຫ້ກາເຟມີກິ່ນຄາວ ແລະ ກິ່ນຂົວ



ຫ້າມໃຊ້ນ້ຳທີ່ບໍ່ສະອາດ (ນ້ຳມີສິ່ງເຈືອປົນເຊັ່ນ ຄູ່ລິນ) ເພາະຈະເຮັດໃຫ້ ກາເຟມີກິ່ນຂົວ

14. ວິທີການຊົມລົດຊາດ

ສິ່ງຄວນປະຕິບັດ

ກ່ອນຊົມຕ້ອງບ້ວນປາກກ່ອນ.

ນັກຊົມຕ້ອງມີສະມາທິຕໍ່ການຊົມກາເຟ.



ໃຊ້ບ່ວງຕັກ ກົງຄໍລົງໜ້ອຍໜຶ່ງ ແລ້ວສູບນໍ້າກາເຟຂຶ້ນແຮງໆ ເພື່ອໃຫ້ສຳພັດໄດ້ທັງກິ່ນ ແລະ ລົດຊາດ.

ກ່ອນຕັກກາເຟຈອກຕໍ່ໄປ, ຕ້ອງລ້າງບ່ວງທຸກໆຄັ້ງຫຼືປ່ຽນບ່ວງໃໝ່ ຍິ່ງເປັນການດີ

ຂໍ້ຫ້າມ



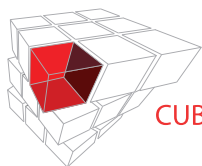
ຂໍ້ຫ້າມຂອງນັກຊົມ:

ຫ້າມໃຊ້ນ້ຳຫອມ, ຫ້າມດື່ມຂອງມືນເມື່ອກ່ອນຊົມ 1 ອາທິດ,
ຫ້າມສູບຢາ, ແລະ ຫ້າມກິນເຜັດກິນເຄັມ

ຂ້ຳມ (ຕໍ່)



ສຸຂະພາບອ່ອນເພຍ, ແມ່ຍິງຖືພາ ກໍ່ຫ້າມຊົມ



CUBIC CONSULTANCY CO., LTD.
Matching the demand and reality