



ກາເຟຊຸມຊົນແກ້ວແສດ

ຄູ່ມື

ການປຸງແຕ່ງ ແລະ
ການຈັດປະເພດກາເຟ



ພາກນຳສະເໜີ

ຄູ່ມືສະບັບນີ້ໄດ້ພັດທະນາຂຶ້ນບົນພື້ນຖານປະສົບການຈິງຂອງພວກເຮົາທີ່ເປັນຊາວສວນກາເຟຢູ່ໃນແຂວງຊຽງຂວາງ. ພວກເຮົາໄດ້ມີການປຸກກາເຟຢູ່ຮົ່ມຂອງປ່າໄມ້ໃນເຂດກຸ່ມບ້ານແກ່ວແສດມາເກືອບ 20 ປີແລ້ວ. ໃນໄລຍະນັ້ນ ພວກເຮົາກໍ່ໄດ້ຮັບການແນະນຳດ້ານເຕັກນິກ ແລະ ການສະໜັບສະໜູນຈາກພາກລັດ, ບັນດາໂຄງການ ແລະ ບໍລິສັດ ແຕ່ວ່າຄວາມຮູ້ທີ່ເປັນປະໂຫຍດ ແລະ ທັກສະຕ່າງໆແມ່ນລ້ວນແຕ່ເກີດຈາກການເຮັດຕົວຈິງຂອງພວກເຮົາ ຊຶ່ງລວມມີການປຸກ, ການເຮັດຝຸ່ນປີ່ມ, ການປົວລະບັດ-ຄຸ້ມຄອງສວນ, ການແປຮູບ, ການຕາກ ແລະ ການຈຳໜ່າຍກາເຟຂອງພວກເຮົາ.

ພວກເຮົາມີຄວາມປະສົງຢາກແບ່ງປັນປະສົບການທີ່ມີໃຫ້ແກ່ຊາວສວນ, ຊາວກະສິກອນອື່ນໆ ແລະ ພວກເຮົາກໍ່ໄດ້ຕ້ອນຮັບແຂກຫຼາຍຮ້ອຍຄົນທີ່ມາຢ້ຽມຢາມເບິ່ງສວນກາເຟ ແລະ ສູນແປຮູບຂອງພວກເຮົາ. ຄູ່ມືສະບັບນີ້ແມ່ນເປັນການສັງລວມບັນດາເຕັກນິກທີ່ພວກເຮົາໄດ້ນຳໃຊ້ ແລະ ພວກເຮົາຂໍແນະນຳໃຫ້ທ່ານຄັດເລືອກ ແລະ ດັດປັບເຕັກນິກນີ້ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂຕົວຈິງຂອງທ່ານ. ພວກເຮົາຫວັງຢ່າງຍິ່ງວ່າຂໍ້ມູນນີ້ຈະເປັນປະໂຫຍດຫຼາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ຜະລິດກາເຟອີກຫຼາຍທ່ານ.

ດ້ວຍຄວາມປາຖະໜາດີຂອງຊາວສວນກາເຟຈາກບ້ານປຽງ, ບ້ານຜາຮິ່ງ, ບ້ານປຸງ, ບ້ານຕັນໃຕ້ ແລະ ບ້ານຕັນເໜືອ.

ຄຳຂອບໃຈ

ກົມສິ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ (ກສປ), ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ມີຄວາມຍິນດີທີ່ໄດ້ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບຊາວສວນກາເຟຢູ່ເຂດກຸ່ມບ້ານແກ່ວແສດ. ວິທີການຜະລິດແບບກະສິກຳ-ປ່າໄມ້ ຫຼື ວັນນະກະສິກຳ ທີ່ນຳໃຊ້ໂດຍຊາວສວນເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນເປັນຕົວຢ່າງທີ່ດີເລີດຂອງກະສິກຳສະອາດ ແລະ ການຜະລິດກະສິກຳທີ່ຍືນຍົງ ຕາມນະໂຍບາຍສິ່ງເສີມຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ພາຍໃຕ້ຂອບວຽກຍຸດທະສາດຂອງລັດຖະບານລາວໃນການເຕີບໂຕຕາມທິດສີຂຽວ. ມີຫຼາຍອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ໄດ້ປະກອບສ່ວນເຮັດໃຫ້ເລື່ອງນີ້ມີຜົນສຳເລັດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນໂຄງການບໍລິການສິ່ງເສີມກະສິກຳຮອບດ້ານຫຼື (LURAS) ຊຶ່ງໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍ ອົງການ Helvetas ຮ່ວມກັບ ກົມສິ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ ທີ່ໄດ້ຮັບທຶນສະໜັບສະໜູນໂດຍ ອົງການສະວິດຮ່ວມມືເພື່ອການພັດທະນາ (SDC). ພວກເຮົາຂໍສະແດງຄວາມຂອບໃຈຢ່າງສູງຕໍ່ການຮ່ວມມືທີ່ດີຈາກພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງຊຽງຂວາງ, ຫ້ອງການກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງຄຸນ ລວມທັງພາກເອກະຊົນ 2 ບໍລິສັດຄື: ກາເຟເມືອງຊຽງ (Muang Xieng Coffee) ແລະ ກາເຟຄອມມາ (Comma Coffee).

ສິ່ງສຳຄັນທີ່ສຸດສຳລັບຄູ່ມືສະບັບນີ້ແມ່ນເປັນການສ້າງຂຶ້ນໂດຍຊາວກະສິກອນ ເພື່ອຊາວກະສິກອນເອງ, ນີ້ແມ່ນຄວາມຮູ້ຂອງພວກເຂົາເອງ. ກົມສິ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳມີຄວາມພາກພຸ່ມໃຈທີ່ສຸດໃນການເຮັດໜ້າທີ່ເປັນຜູ້ສັງລວມ ແລະ ແຈກຢາຍຄູ່ມືສະບັບນີ້.

ທິວໜ້າ ກົມສິ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກຳ



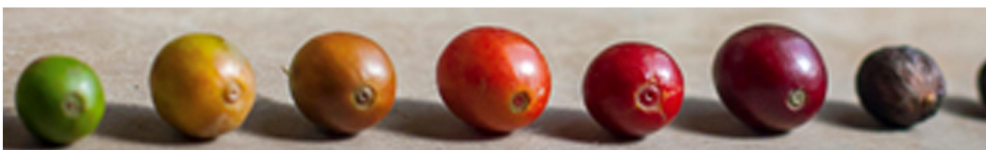
ທອງສະຫວັນ ພິມມະລາວົງ

ສາລະບານ

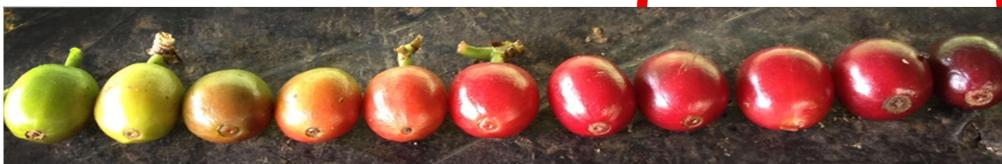
1. ການເກັບກຳເລື່ອງໝາກແດງ	1
2. ຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຄວບຄຸມຄຸນນະພາບກຳເລື່ອງ.....	3
ກ. ບາດກ້າວທີ 1: ການເກັບ, ຂົນສົ່ງ ແລະ ການແຍກກຳເລື່ອງ.....	4
ຂ. ບາດກ້າວທີ 2: ການປຸງແຕ່ງກຳເລື່ອງ.....	5
ຄ. ບາດກ້າວທີ 3: ການສື່ກຳເລື່ອງ ແລະ ການຄັດເລືອກເມັດ.....	8
ງ. ບາດກ້າວທີ 4: ການເກັບຮັກສາກຳເລື່ອງໝາກຂຽວ ແລະ ໝາກຂາວ.....	12

1. ການເກັບກາຟໝາກແດງ

ການເກັບກາຟເປັນວຽກທີ່ສໍາຄັນທີ່ຈະຕ້ອງໄດ້ເອົາໃຈໃສ່ ເພື່ອຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ. ຜູ້ເກັບຊື້ໃສ່ໃຈທຸກຂັ້ນຕອນການຜະລິດ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ກາຟຄຸນນະພາບ ເລີ່ມແຕ່ຂັ້ນຕອນການປູກເຖິງຂັ້ນຕອນການເກັບໝາກແດງ ແລະ ການປຸງແຕ່ງ



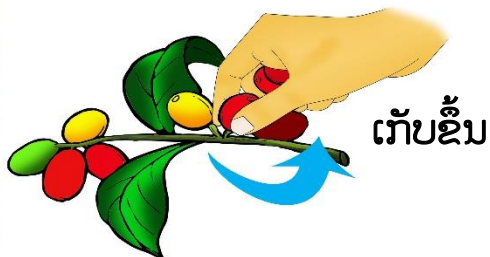
ເກັບແຕ່ໝາກທີ່ແດງດີ
ບໍ່ໃຫ້ມີໝາກຂຽວ, ໝາກເຫຼືອງ, ສຸກໂພດ



ເກັບແຕ່ໝາກທີ່ແດງດີ



ການເກັບກາເຟທີ່ຖືກຕ້ອງ



ເກັບຂຶ້ນ

ເກັບກາເຟໝາກແດງຢ່າງ
ລະວັງເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມັນຊ້າ



ການເກັບກາເຟທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງ

ດຶງແຮງເກີນໄປ
ເຮັດໃຫ້ແກ່ນຫຼຸດ

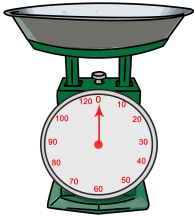


ບໍ່ຄວນຮຸດເອົາ
ທັງພວງ



2. ຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຄວບຄຸມຄຸນະພາບກາເຟ

ການປຸງແຕ່ງກາເຟຄວນມີການກະກຽມອຸປະກອນດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:



ຊິງຊັງ



ຊາມ



ເປົາສະອາດສຳລັບ
ບັນຈຸກາເຟ



ເຄື່ອງວັດແທກ
ຄວາມຊຸ່ມໃນຫ້ອງ



ເຄື່ອງວັດແທກ
ຄວາມຊຸ່ມກາເຟ



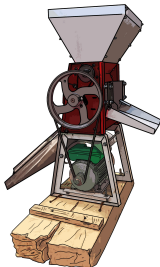
ຖົງເກັບກາເຟ



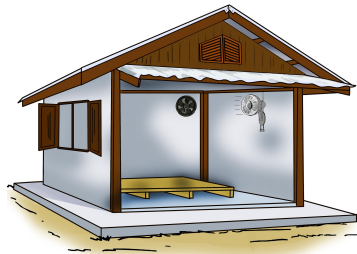
ນ້ຳປະປາ



ໄຟຟ້າ



ຈັກອີວ



ສາງກາເຟ

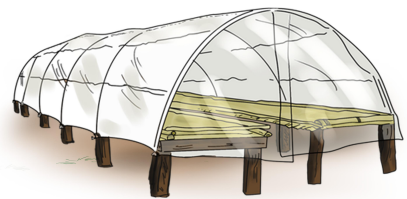
ສາງເກັບກາເຟ (ຖ້າເງື່ອນໄຂບໍ່ພຽງພໍສາມາດນຳໃຊ້ໄມ້ກໍ່ສ້າງໄດ້)

ສາງກາເຟຕ້ອງເລືອກສະຖານທີ່ສະອາດ, ນຳໃຊ້ສະດວກ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຮັບຄວາມເຫັນດີໃນການນຳໃຊ້ທີ່ດິນເພື່ອປຸກສ້າງ ສາງກາເຟ



ລານຕາກກາເຟ

ລານຕາກກາເຟເລືອກບ່ອນທີ່ອາກາດຖ່າຍເທດີ, ບໍ່ເກັບຄວາມຊຸ່ມ, ມີແດດສ່ອງຕະຫຼອດວັນ ຫຼື ມີແສງແດດປະມານ 6-7 ຊົ່ວໂມງ/ມື້, ອຸນຫະພູມປະມານ 25 ອົງສາ, ຄວາມຊຸ່ມປະມານ 58 ອົງສາ, ວັດສະດຸສ້າງເຮືອນຕາກຄວນເປັນໄມ້ທີ່ສະອາດແຫ້ງດີ, ບໍ່ມີເຊື້ອລາ, ບໍ່ຕົກໂໝກ (ຖ້າມີເງື່ອນໄຂໃຫ້ໃຊ້ຢາງ, ສະເຕນແຫຼດ ຫຼື ອາລູມິນຽມ ຍິ່ງເປັນການດີ), ເຮືອນຕາກຕ້ອງຫ່າງຈາກທາງໃຫຍ່, ບໍ່ໃຫ້ຕັ້ງຢູ່ໃກ້ກັບບ່ອນຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ, ຄອກສັດລ້ຽງ ຫຼື ບ່ອນບໍ່ມີຄວນໄຟເນື່ອງຈາກກາເຟຈັບກິ່ນໄດ້ດີ.



ກ. ບາດກ້າວທີ 1: ການເກັບ, ຂົນສົ່ງ ແລະ ການແຍກກາເຟ

1. ເກັບກາເຟ



2. ຫຼັງຈາກເກັບກາເຟແລ້ວຕ້ອງຈັດສົ່ງ ຊ້າສຸດ
ພາຍໃນ 10 ຊົ່ວໂມງ



3. ກວດກາ ກາເຟ

ສູນກາເຟຊຸມຊົນ



4. ການຄັດແຍກກາເຟ

ກາເຟໝາກແດງ



ນຳເອົາໄປຊັ່ງນ້ຳໜັກໄດ້ເລີຍ

ຄັດແຍກກາເຟເອົາ
ໝາກຂຽວອອກ



ນຳເອົາໝາກແດງໄປຊັ່ງນ້ຳໜັກ



ໝາກຂຽວນຳໄປເຂົ້າໂຮງອົວເປັນກາເຟ
ປະເພດ 2



ກາເຟປົນກັນ

5. ແຍກໝາກຟອກເພື່ອໄປເຮັດກາເຟ
ປະເພດສອງ



6. ບັນທຶກຈຳນວນກາເຟລວມ
ລົບຈຳນວນໝາກຟອກ



ຂ. ບາດກ້າວທີ 2: ການປຸງແຕ່ງກາເຟ

➢ ການປຸງແຕ່ງກາເຟໃນນີ້ມີ 2 ວິທີຄື:

- ການປຸງແຕ່ງກາເຟແບບປຽກ
- ການປຸງແຕ່ງກາເຟແບບທຳມະຊາດ

ການປຸງແຕ່ງກາເຟແບບປຽກ

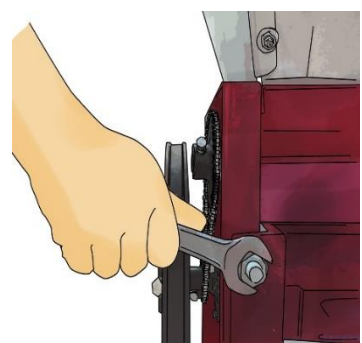
1. ພາຍຫຼັງລອຍກາເຟໝາກ
ຟອກແລ້ວນຳເອົາກາເຟ
ໝາກແດງມາອີ້ວ



2. ກວດເມັດແຕກ ຫຼື ບໍ່
ອີ້ວ ແລະ ແຍກກາເຟ
ເມັດຂາວ ທີ່ຟອກ



3. ປັບຈັກເມື່ອສັງເກດ
ເຫັນມີໝາກບໍ່ອີ້ວ
ຫຼາຍ

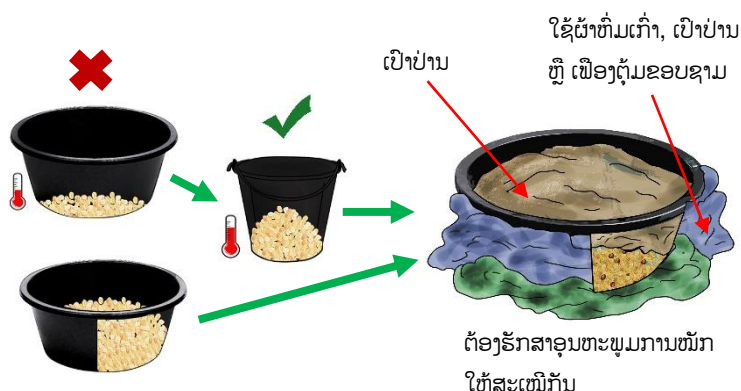


4. ການໝັກກາເຟຄວນໝັກໃນອ່າງ ຫຼື ຊາມໃຫຍ່, ປົກດ້ວຍຜ້າຢາງ ຢ່າງໜ້ອຍ 1 ຄືນ

ການໝັກໃນອ່າງ



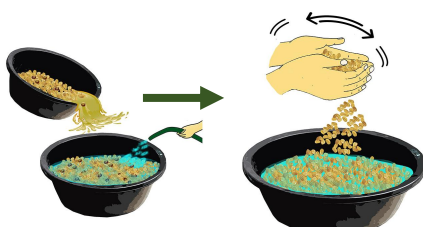
ການໝັກໃນຊາມໃຫຍ່ (ກໍລະນີບໍ່ມີອ່າງ)



5. ລ້າງກາເຟດ້ວຍນ້ຳສະອາດ

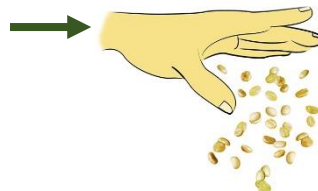


6. ລ້າງເມືອກກາເຟອອກຈົນໝົດ



7. ໃຊ້ມືກຳເນີດກາເຟແລ້ວ

ຂວ້າມມີລົງອີກຄັ້ງຖ້າ
ເມັດກາເຟບໍ່ຕິດມື
ສະແດງວ່າລ້າງເມືອກ
ດີແລ້ວ



8. ເອົາແກ່ນທີ່ລ້າງສະອາດໄປ ຢາຍຕາກໃສ່ລານຕາກ



9. ຄວບຄຸມການຕາກ



ຄືນແກ່ນທີ່ກຳລັງຕາກ
ທຸກໆ 2 ຊົ່ວໂມງໃນ
ຊ່ວງ 3 ມື້ທຳອິດ

ຄັດເລືອກແກ່ນທີ່ແຕກ
ຫຼື ແມງໄມ້ເຈາະ ແລະ
ສິ່ງເສດເຫຼືອອອກ

10. ວັດແທກຄວາມຊຸ່ມຈົນກວ່າມັນ
ແຫ້ງເຖິງ 11.5 – 12.5 %



11. ກໍລະນີບໍ່ມີອຸປະກອນແທກຄວາມຊຸ່ມໃຫ້ກັດ
ແກ່ນກາເຟ, ຖ້າມີຮອຍແຂ້ວແມ່ນຍັງບໍ່ແຫ້ງດີ



ການປຸງແຕ່ງກາເຟແບບທຳມະຊາດ

1. ພາຍຫຼັງລອຍກາເຟໜາກຟຸອອກ
ແລ້ວ ຄວນໃຫ້ກາເຟໜາກແດງ
ສະເດັດນ້ຳແລ້ວເອົາຂຶ້ນລານ
ຕາກທີ່ກະກຽມໄວ້, ສາມາດ
ຕາກແດດໂດຍກົງໄດ້.



2. ຕອນແລງ ຫຼື ຍາມມືແສງແດດແຕ່ມີຄວາມຊຸ່ມສູງ, ໝອກຫຼາຍ ຫຼື ຝົນຕົກ ໃຫ້ເອົາກາເຟ
ໄປຕາກໃນເຮືອນຮົ່ມ.



ຕ້ອງຕາກກາເຟໜາກແດງລຽນເປັນຊັ້ນດຽວ ຫຼື
ປະມານ 4 - 5 ກິໂລ / 1 ຕາແມັດ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງ
ການໝັກໃນຊ່ວງຕາກ, ຕ້ອງຄົນ ຫຼື ພື້ນກາເຟ
ທຸກ 1 - 2 ຊົ່ວໂມງ ໃນໄລຍະ 3 ຫາ 4 ມື້ທຳອິດ
ເພື່ອໃຫ້ກາເຟແຫ້ງໄວ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ເມັດກາເຟໝັກ
ໄລຍະ 3-4 ມື້ຄວາມຊຸ່ມຄວນຫຼຸດລົງ 35-40%

ໃຊ້ເວລາໃນການຕາກ 2-4 ອາທິດຈົນກວ່າຄວາມຊຸ່ມຢູ່ທີ່ປະມານ 11-13%

3. ການວັດແທກຄວາມຊຸ່ມ

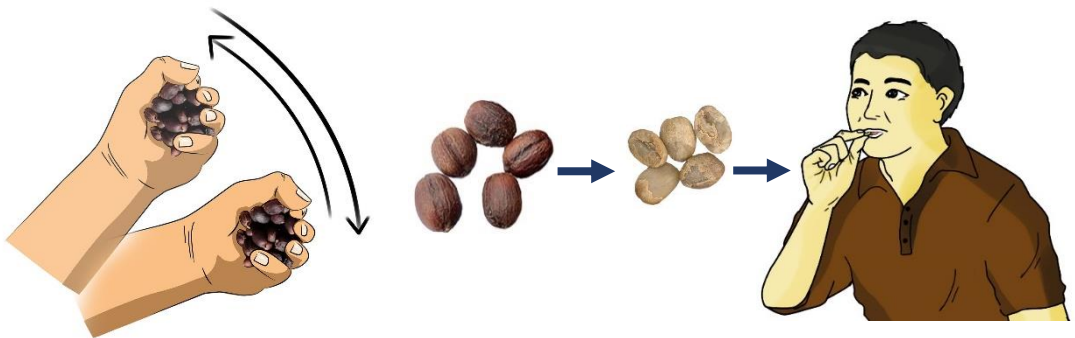
- ການວັດແທກຄວາມຊຸ່ມດ້ວຍເຄື່ອງວັດແທກແມ່ນໃຫ້ສຶກາເຟໝາກແດງແຫ້ງເປັນກາເຟຂຽວ, ແລ້ວນຳໃຊ້ເຄື່ອງວັດຄວາມຊຸ່ມແທກໃຫ້ໄດ້ຄວາມຊຸ່ມ 11,5 – 12%.



- ການວັດແທກແບບຟື້ນບ້ານ:

ກຳເອົາກາເຟ 1 ມືກຳແລ້ວສິ້ນ
ຖ້າມີສຽງສະແດງວ່າແຫ້ງດີ.

ແກະກາເຟໝາກແດງແຫ້ງເປັນກາເຟຂຽວແລ້ວກັດ
ຖ້າແຕກແຕ່ບໍ່ມີຮອຍແຂ້ວກັດສະແດງກາເຟແຫ້ງດີ.



ຄ. ບາດກ້າວທີ 3: ການສຶກາເຟ ແລະ ການຄັດເລືອກເມັດ

➢ ການສັງເກດກາເຟໝາກແດງກ່ອນນຳໄປສີ

- ກ່ອນນຳກາເຟໄປສີໃຫ້ສັງເກດໝາກກາເຟຕາກທີ່ຜ່ານຂະບວນການລ້າງ ແລະ ແບບທຳມະຊາດວ່າຕາກແຫ້ງດີ ແລະ ສະອາດບໍ່ມີສິ່ງເຈືອປົນອື່ນໆ.
- ກາເຟຕ້ອງມີຄວາມຊຸ່ມລະຫວ່າງ 10-12 %.



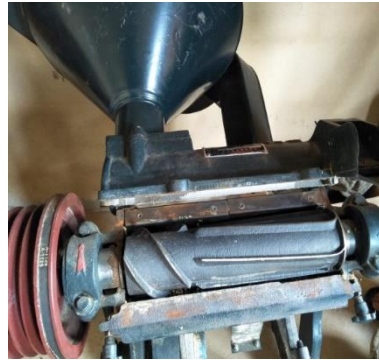
ກາເຟໝາກຂາວຜ່ານຂະບວນການລ້າງ



ໝາກກາເຟແຫ້ງຕາກທຳມະຊາດ

➤ ການອະນາໄມໂຮງສີ ແລະ ອຸປະກອນ

- ຄວນອະນາໄມໂຮງສີ ແລະ ອຸປະກອນໃຫ້ສະອາດຢູ່ສະເໝີ.
- ບໍ່ໃຫ້ມີແກບກາເຟເກົ່າ ແລະ ແກ່ນກາເຟເກົ່າຄ້າງຢູ່ໃນໂຮງສີ
- ບໍ່ໃຫ້ຂີ້ໜຽງຕິດຕາມແຂ້ວໂຮງສີ ແລະ ອ່າງໃສ່ກາເຟ
- ບໍ່ໃຫ້ໂຮງສີປຽກ, ມີຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ມີຂີ້ຝຸ່ນຕິດໃນເຄື່ອງສີ.



➤ ການສີກາເຟ

- ກ່ອນສີກາເຟທຸກຄັ້ງຕ້ອງປັບໂຮງສີໃຫ້ເໝາະສົມກັບຂະໜາດຂອງໝາກກາເຟ.
- ທົດລອງສີເທື່ອລະໜ້ອຍ, ປັບເຄື່ອງສີຈົນກ່ວາເປີເຊັນເມັດແຕກນ້ອຍກ່ວາ 2-3 %
- ກຳເອົາເມັດກາເຟຂຽວມາກວດເບິ່ງຖ້າເມັດກາເຟຂຽວງາມດີ, ບໍ່ແຕກ, ບໍ່ບິ້ນຖືວ່າໃຊ້ງານໄດ້.
- ບໍ່ມີແກບກາເຟ ຫຼື ເປືອກ ປົນກັບເມັດກາເຟຂຽວຫລາຍ.



ການປັບເຄື່ອງສີ



ເມັດກາເຟຂຽວມີຄຸນນະພາບ

➤ ການແຍກຂະໜາດກາເຟ

- ພາຍຫຼັງສີເປັນກາເຟໜາກຂຽວແລ້ວຝັດ ຫຼື ເອົາພັດລົມເປົ່າເປືອກຂາວ, ແດງທີ່ ປົນກັບເມັດຂຽວອອກໃຫ້ໝົດ
- ເອົາກາເຟຂຽວມາຮ້ອນກັບເຄື່ອງຮ້ອນ ເພື່ອແຍກຂະໜາດຂອງເມັດກາເຟຂຽວ ຕາມຂະໜາດທີ່ຕະຫລາດຕ້ອງການ.
- ຕົວຢ່າງຂະໜາດ ຕາໜ່າງ 14-15-16 ຫຼື ແຍກເປັນ ປະເພດ A-B-C

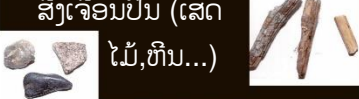
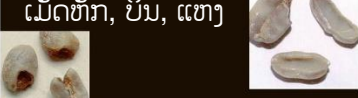


ຂະໜາດຕາໜ່າງແຍກກາເຟຂອງບາງປະເທດ ຫຼື ບາງພື້ນທີ່ມີລະບົບຂະໜາດທີ່ຕ່າງ ກັນ, ສໍາລັບຂະໜາດຕາໜ່າງທີ່ນໍາໃຊ້ໂດຍທົ່ວໄປແມ່ນມີຂະໜາດດັ່ງນີ້:

ລ/ດ	ຂະໜາດຕາໜ່າງ	ມິນລິແມັດ	ການຈັດປະເພດຕາມຮູບຮ່າງ
1	20	7.9 ມມ	ໃຫຍ່ຫຼາຍ 
2	19	7.5 ມມ	
3	18	7.1 ມມ	ໃຫຍ່ 
4	17	6.7 ມມ	
5	16	6.3 ມມ	ໃຫຍ່ 
6	15	5.9 ມມ	
7	14	5.5 ມມ	ປານກາງ 
8	13	5.1 ມມ	
9	12	4.7 ມມ	ນ້ອຍ 
10	11	4.3 ມມ	
11	10	3.9 ມມ	ເປືອກຫອຍ 
12	09	3.5 ມມ	
13	08	3.1 ມມ	ເປືອກຫອຍ 

➤ ການຄັດແຍກເມັດກາເຟ

ຫຼັງຈາກແຍກຂະໜາດຂອງກາເຟເມັດຂຽວສໍາເລັດຕ້ອງຄັດເມັດກາເຟຂຽວທີ່ມີ
ຈຸດປົກຟອງ ແລະ ສິ່ງເຈືອປົນອອກດ້ວຍມື ຫຼື ແຮງງານຄົນ:

ປະເພດເມັດກາເຟທີ່ຕ້ອງໄດ້ຄັດອອກ	
ປະເພດ 1	ປະເພດ 2
ເມັດດໍາ 	ເມັດດໍາບາງສ່ວນ 
ເມັດສີສົ້ມ 	ເມັດສີສົ້ມບາງສ່ວນ 
ເປືອກໜາກແຫ້ງ 	ເປືອກ/ກາບກາເຟ 
ເມັດທີ່ເສຍຫາຍ ຈາກເຊື້ອລາ 	ໜາກຂາວ 
ເມັດທີ່ເສຍຫາຍ ຈາກແມງໄມ້ 	ແມງໄມ້ ຫຼື ມອດ ເຈາະ 
ສິ່ງເຈືອປົນ (ເສດ ໄມ້, ຫີນ...) 	ໜາກຟຸ 
	ໜາກດິບ 
	ໜາກລົບ 
	ເມັດເປືອກຫອຍ 
	ເມັດຫັກ, ປິ່ນ, ແຫງ 

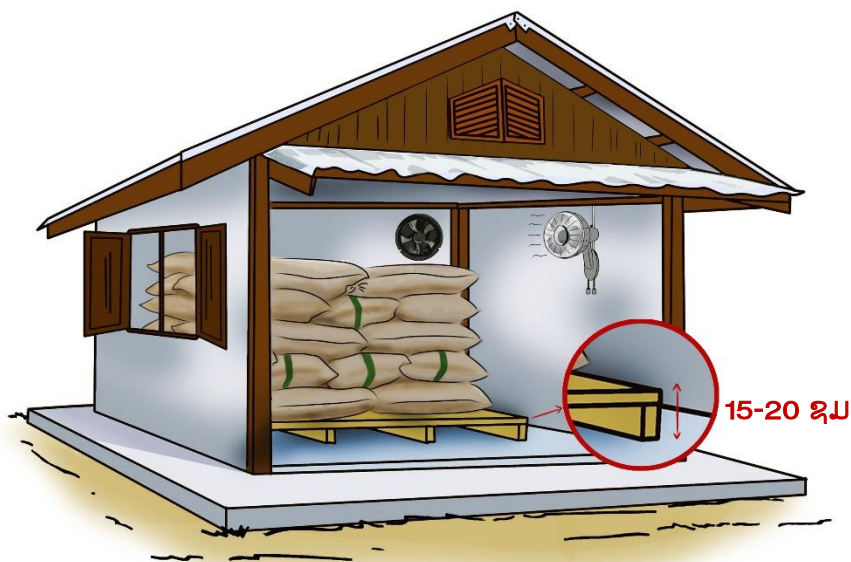
ການຄັດເມັດກາເຟທີ່ບໍ່ດີອອກ

ງ. ບາດກ້າວທີ 4: ການເກັບຮັກສາກາເຟໝາກຂຽວ ແລະ ໝາກຂາວ

1. ຄວນປັບຈຸເມັດກາເຟໃນເປົາສອງຊັ້ນ ດ້ານໃນເປັນຖົງຢາງ, ດ້ານນອກເປັນເປົາປ່ານ.
2. ຄວາມຊຸ່ມໃນສາງເກັບກາເຟຕ້ອງຕໍ່າກວ່າ 60%, ອຸນຫະພູມສາງແມ່ນຢູ່ລະຫວ່າງ 18-25 ອົງສາເຊ



3. ຄວນເກັບໄວ້ສາງທີ່ມີອາກາດລ່ວງດີ, ບໍ່ຄວນເອົາເປົາກາເຟວາງໄວ້ກັບພື້ນໂດຍດິງ, ຄວນເຮັດລານວາງເປົາກາເຟສູງຈາກພື້ນ 15-20 ຊັງຕີແມັດ, ບໍ່ໃຫ້ເປົາກາເຟອີງຝາ



4. ບໍ່ຄວນເກັບມ້ຽນເມັດກາເຟຂຽວເກີນ 7 ວັນ ຫຼັງສີແລ້ວ, ຄວນສິ່ງໃຫ້ລູກຄ້າເພື່ອໄປປຸງແຕ່ງ ຫຼື ເກັບໄວ້ສາງສໍາລັບເກັບກາເຟໝາກຂຽວສະເພາະ.

5. ຊັງກ່ອນຈະເກັບມ້ຽນ ແລະ ຄວນປັ້ນຈຸໃນເປົ້າໃໝ່



6. ກວດຄວາມຊຸ່ມ, ຊັງນ້ຳໜັກຄືນ ແລະ ຕິດຕໍ່ຫາຜູ້ຊື້



ຈຳນວນການປຸງແຕ່ງກາຟໂດຍປະມານ:

	ໝາກແດງ	ໝາກຂາວ	ໝາກຂຽວ
ການປຸງແຕ່ງແບບປຽກ	5 ກິໂລ	→ 1 ກິໂລ	→ 0.85 ກິໂລ
	ໝາກແດງ	ໝາກແດງແຫ້ງ	ໝາກຂຽວ
ການຕາກແບບທຳມະຊາດ	5 ກິໂລ	→ 1.7 ກິໂລ	→ 0.88 ກິໂລ

ປຶ້ມຄູ່ມືທີ່ໄດ້ຮັບການຈັດພິມ

1. ຄູ່ມືເຕັກນິກການກ້າເບ້ຍກາເຟ
2. ຄູ່ມືການຈັດການ ແລະ ບົວລະບັດຮັກສາຕົ້ນການເຟ
3. ຄູ່ມືການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຈັດປະເພດກາເຟ

ລາຍລະອຽດຂໍ້ມູນຕິດຕໍ່:

ລ/ດ	ຊື່ ແລະ ນາມສະກຸນ	ໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ	ສະຖານທີ່	ເບີໂທ
1	ນ ຈັນຕີ ຄຳອ້ວນ	ຫົວໜ້າກຸ່ມ	ບ້ານປ່ຽງ	020 9720 4551
2	ທ ໄຊເຮີຊິງ	ຫົວໜ້າກຸ່ມ	ບ້ານ ຜາຮຶງ	030 228 2946
3	ທ ຊາຍ ພິມມະໄຊ	ຫົວໜ້າເຕັກນິກ	ບ້ານ ຕັນໃຕ້	030 229 4367
4	ທ ໄລ ຫຸມດາວົງ	ວິຊາການໜ່ວຍງານ ປູກຝັງ	ຫ້ອງການ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເມືອງ ຄຸນ	030 225 7597
5	ນ ຈັນທະລີ ສີຟອງໄຊ	ວິຊາການຂະແໜງປູກຝັງ	ພະແນກ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງ ຊຽງຂວາງ	020 5553 3278
6	ທ ທອງໄຊ ຍິນດາລັດ	ວິຊາການສົ່ງເສີມ ກາເຟ	ໂຄງການ LURAS	020 5542 9917

ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:

