

## เรียนรู้เรื่องกาแฟ - การควบคุมคุณภาพ

โดย Min Sen Concept 3 เมษายน 2564

การที่กาแฟ เป็นที่ชื่นชอบไปทั่วโลกได้ยาวนานนี้ มาจากการจัดการด้านคุณภาพของกาแฟ และมีหลักสูตร ในการพัฒนาคุณภาพ และยังมี การแยกเรื่องราวของกาแฟ จากกาแฟทั่วไปเป็น Specialty Coffee ซึ่งเป็นกระบวนการปลายน้ำ ไม่ใช่แค่เพียง Barista เท่านั้นที่จะต้องมีการเรียนรู้ในกาแฟ แต่ทุกขั้นตอนจะต้องทำความเข้าใจ ซึ่งในตอนที่แล้วเราได้มีการเล่าถึงกระบวนการต้นน้ำ ในการเตรียมการปลูก และการเก็บเกี่ยว

ยังมีสมาคมที่รับรองขึ้นมาที่เรียกว่า Specialty Coffee Association of America's เพื่อให้บุคลากรระดับมืออาชีพ มีความสามารถในการเข้าใจและแยกแยะความแตกต่างของแต่ละกาแฟ รวมถึงการให้คะแนนกาแฟ เพื่อให้กาแฟนั้นอยู่ในระดับ Specialty Coffee ซึ่งจะต้องมีคะแนนไม่น้อยกว่า 80 โดยบุคคลที่ผ่านการรับรองแล้ว ที่เรียกว่า Q Grader และคนที่ จะสอบผ่านได้ Q Grader นี้จะต้องมีการเข้ารับการอบรมและสอบ โดยผ่านจาก The Coffee Quality Institute's หรือ CQI ซึ่งใบรับรองนี้จะมีอายุเพียง 3 ปีเท่านั้น และผู้เชี่ยวชาญที่เรียกว่า Q Grader นี้จะต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญแต่ละชนิดของกาแฟ คือ ของ อาราบิกา จะต้องผ่านการทดสอบถึง 22 การทดสอบ และของ โรบัสต้า ก็จะต้องผ่านการทดสอบ 22 การทดสอบเช่นกัน

การทดสอบจะมีตั้งแต่การ ทดสอบการได้กลิ่น เป็นการแยกกลิ่นหอมของดอกไม้ ผลไม้ ผลสด และหลังจากอบแล้ว มีความรู้ด้าน

การจัดการการอบ และรู้คุณสมบัติของการอบกาแฟแต่ละชนิดของกาแฟ การทดสอบรสชาติสัมผัส การแยกเมล็ดกาแฟตามคุณภาพของกาแฟที่เรียกว่า Green Coffee Classification และ Green Coffee Defect Handbook นอกจากนั้นจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับ Cupping tests และ Triangulation tests นั้นคือ Q Grader จะเสมือนผู้ที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟ มีความรู้ในการประเมินคุณภาพของกาแฟทั้งที่เป็นแก้วพร้อมดื่ม และกาแฟสด รวมถึงกาแฟที่ผ่านการคั่วแล้วว่า กาแฟเหล่านั้นมีคุณภาพดีมากน้อยเพียงใด โดยเป็นมาตรฐานสากลตาม CQI เพื่อช่วยให้ทั้งผู้ซื้อ และผู้ขายสบายใจได้ว่า ตนเองได้กาแฟที่ตรงตามคุณภาพที่มีการกล่าวถึง และยังเป็นการทำความเข้าใจคุณภาพของกาแฟที่ดีว่าควรจะเป็นเช่นใด

การฝึกอบรมเพื่อการเป็น Q Grader นี้จะต้องผ่านการฝึกอบรมอย่างน้อย 6 วันอย่างเข้มข้น โดย 3 วันแรกจะเป็นเรื่องการการฝึก การและทดสอบกลิ่น การจัดการการอบ หรือการคั่ว และแยก organic acid matching pairs test และเมื่อจบการอบรม ก็จะต้องผ่านการทดสอบอย่างน้อย 19 การทดสอบจาก 22 การทดสอบ

นอกจากการมีสถาบันในการรับรองผู้ที่จะเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟแล้ว ยังมีการประกวด Cup of Excellence ซึ่งเป็นการประกวดกาแฟกว่า 1,000 แก้วทั่วโลก ที่จะนำกาแฟเพื่อมาขายในราคาที่เราเรียกว่า premium รวมถึงมีการประมูลเพื่อซื้อกาแฟพันธุ์ที่ดีนั้นจากเกษตรกรโดยตรง ซึ่งบางพันธุ์อาจจะมีราคาถึง 20,000 บาทต่อกิโลกรัม การประกวด Cup of Excellence นี้เริ่มดำเนินการในปี ค.ศ. 1999 ซึ่งเป็นการประกวดที่มีความโปร่งใส เพื่อให้เกษตรกร

กาแฟสามารถมีการพัฒนาสายพันธุ์ และนำกาแฟที่ดีนั้นออกมาสู่ตลาด โดย COE นี้จะช่วยสนับสนุนด้านการเงินแก่เกษตรกรกาแฟ เพื่อให้ปลูกและส่งเสริมพันธุ์กาแฟที่ดี เพื่อได้รับการยอมรับ และได้รับเงินสนับสนุนเป็นรางวัลในการทำงานหนักของพวกเขา และการประกวดนี้จะมีคณะลูกขุนประมาณ 12 คน ที่ผ่านการรับรองจากแต่ละประเทศ และมีประสบการณ์ด้านกาแฟจากทั่วโลก จาก 9,000 แก้วกาแฟ เพื่อให้ได้กาแฟที่ดีเพียง 10 อันดับแรกเท่านั้น และในปีแรกนั้นได้กาแฟสายพันธุ์ของบราซิล โดยคณะกรรมการชุดแรกได้แก่ Marcelo Vierira ประธานและผู้ก่อตั้ง BSCA Silvio Leite ที่ปรึกษาและหัวหน้าคณะของ COE Susie Spindler กรรมการบริหารของ ACE Hidetaka Hayashi จาก Hayashi Coffee ญี่ปุ่น George Howell จาก George Howell Coffee และ Don Holly จาก Specialty Coffee Association และในปี 2020 กาแฟที่ได้รางวัล คือ Ethiopia ซึ่งทำให้ COE ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการช่วยตลาดกาแฟในแต่ละประเทศเพื่อสร้างกาแฟที่มีคุณภาพ และสร้างการตลาดที่ยั่งยืน และมีความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างผู้บริโภคและผู้ผลิต ปัจจุบันบริษัทกาแฟหลายร้อยบริษัททั่วโลก ให้ความสำคัญ เชื่อถือ Cup of Excellence program ในการสร้างความน่าเชื่อถือในกาแฟ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกาแฟและเกษตรกรจำนวนมากหลายพันราย

ติดตามข้อมูลเพิ่มเติมได้จาก [www.minsenconcept.com](http://www.minsenconcept.com)