

กาแฟปางปูเลาะ

โครงการพะเยาโมเดล สู่การพัฒนาศักยภาพสินค้าเกษตร



สำนักงานเกษตรจังหวัดพะเยา



กาแฟ

ตลาดแม่เฒ่า

- สถานการณ์ราคากาแฟอาราบิก้า
- ปี 2566 ราคาเฉลี่ย 25 บาท/กก.
 - ปี 2567 ราคาเฉลี่ย 27-30 บาท/กก.

พื้นที่แม่เฒ่า

- จัดเก็บและวิเคราะห์ข้อมูล
- จัดเก็บข้อมูลพื้นฐาน
 - จัดเวทีวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกับเกษตรกรเป้าหมาย

พันธุ์แม่เฒ่า

- ปี 2568
- ตรวจแยกสายพันธุ์กาแฟ (DNA fingerprint) กาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า

ดินแม่เฒ่า

- ปี 2567
- จัดเก็บและวิเคราะห์ดินเป็นรายแปลง จำนวน 20 แปลง
 - ผลตรวจสอบจากกรมพัฒนาที่ดิน
 - ค่า OM (อินทรีย์วัตถุ) เฉลี่ย 3.34 (ค่อนข้างสูง)
 - ค่า p (ฟอสฟอรัส) เฉลี่ย 67 (ค่อนข้างสูง)
 - ค่า K (โพแทสเซียม) เฉลี่ย 135 (สูงมาก)
 - ค่า Ca (แคลเซียม) เฉลี่ย 685 (ต่ำ)
 - ค่า Mg (แมกนีเซียม) เฉลี่ย 105 (ต่ำ)
 - pH เฉลี่ย 5.3 (เป็นกรดจัด)

ปี 2568

- วิเคราะห์ประเมินศักยภาพของพื้นที่ (การระบุพิกัด ดิน น้ำ อากาศ อุณหภูมิ) ตรวจเช็คซ้ำหลังจากการปรับปรุงบำรุงดินตามค่าวิเคราะห์ดิน ปี 2567

ปุ๋ยแม่เฒ่า

- การใส่ปุ๋ยตามค่าวิเคราะห์ดิน และเลือกใช้ปุ๋ยขาว ปุ๋ยมาร์ค ปุ๋ยโตโลโมต์ หินปูนขาว เพื่อปรับสภาพดิน การใส่ปุ๋ยตามช่วงเวลา ปริมาณตามค่าวิเคราะห์ดินรายแปลง ดังนี้
- สูตร 46-0-0
 - สูตร 18-46-0
 - สูตร 0-0-60

มาตรฐานแม่เฒ่า

- ปี 2567
- อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านมาตรฐาน GAP
 - อบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านมาตรฐาน สืบค้าเกษตร มทช 5701-2561
 - ศึกษาดูงานด้านการผลิตที่เหมาะสม
- ปี 2568
- รับรองแหล่งผลิต และมาตรฐาน GAP
 - พัฒนาและจัดทำคู่มือการปฏิบัติที่ดีตามมาตรฐานกาแฟ SCA

น้ำแม่เฒ่า

- แหล่งน้ำจากภูเขาบ้านปางปูเลาะ
- ผลตรวจสอบจากกรมพัฒนาที่ดิน
- โพแทสเซียม 04 mg/l
- ฟอสเฟต 0.06 mg/l
- pH 7.93



อำเภอแม่ใจ
เกษตรกร 20 ราย
พื้นที่ 60 ไร่

เครื่องจักรกลแม่เฒ่า

- ปี 2567
- ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการซ่อมแซม ปรับปรุงเครื่องมืออุปกรณ์แปรรูปกาแฟในชุมชน
- ปี 2568
- ฝึกการใช้เครื่องมือเก็บเมล็ดกาแฟ
 - การบริหารเครื่องจักรกลเพื่อการแปรรูปผลผลิต

การจัดการโรคและแมลงแม่เฒ่า

- การจัดการแปลงปลอดโรค/ สะอาดการใช้กับดักแมลง การเฝ้าระวังการระบาด

17 ส.ค. 2567

ปี 2568

- กิจกรรมบ่มเพาะพัฒนากาแฟอาราบิก้า บ้านปางปูเลาะ
- เข้าร่วมการประกวดกาแฟพิเศษ ปี 2568

Post Harvest แม่เฒ่า

- ส่งเสริมให้เกษตรกรเก็บผลิตผลผลิตที่สุกแก่เต็มที่
- การจัดการคัดเมล็ดและการสีเมล็ดกาแฟ
- การตากในพื้นที่ๆ เหมาะสม
- การแปรรูปกาแฟด้วยกรรมวิธีต่างๆ
- การตรวจสอบคุณภาพ

รายได้เพิ่ม 3 เท่าภายใน 4 ปี

จำหน่ายแม่เฒ่า

- ตลาดผลผลิตและผลิตภัณฑ์
- จำหน่ายให้กับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตกาแฟคุณภาพบ้านปางปูเลาะ
 - ผู้รวบรวมผลผลิตในชุมชน
 - โรงคั่วกาแฟจังหวัดพะเยา
 - ผู้รับซื้อจากจังหวัดเชียงราย
 - แปรรูปจำหน่ายตลาดออนไลน์
 - บริษัทผู้ประกอบการกาแฟ

ปี 2568

- กิจกรรมสร้างคลัสเตอร์กาแฟปางปูเลาะ เพื่อให้เกิดการประหยัดต่อขนาด

ปี 2568

- กิจกรรมส่งเสริมเยาวชนและยุวเกษตรกรบาริสต้า

การจัดการวัสดุเหลือใช้จากการผลิต

- ปี 2568
- การสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุการเกษตร

ที่มาของโครงการ และบริบทกาแฟพะเยา

ภาพรวมจังหวัดพะเยา

พื้นที่เพาะปลูก 1,934 ไร่ (อ.แม่ใจ 55.48% อ.เชียงคำ 30.46% อ.ปง 14.06%)

ผลผลิต 170 ตัน/ปี (ผลเชอรี่ 870 ตัน)

ประสิทธิภาพการผลิต 90 กก. / ไร่ / ปี (ผลเชอรี่ 450 กก.)

เกรดเฉลี่ย 120-140 บาท/กก.

ต้นทุนการผลิต 6,910 บาท/ไร่ 76 บาท/กก.



วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตกาแฟคุณภาพบ้านปางปูเลาะ

พื้นที่เพาะปลูก 175 ไร่

เกษตรกร 20 ราย

ผลผลิต 17 ตัน/ปี (ผลเชอรี่ 88 ตัน)

ประสิทธิภาพการผลิต 100 กก. /ไร่ /ปี (ผลเชอรี่ 502 กก./ไร่)

เกรดเฉลี่ย 120-140 บาท/กก.

ต้นทุนการผลิต 6,910 บาท/ไร่ 69 บาท/กก.

ตลาดแม่नย่า

ชนิดกาแฟ	ผลสด	กะลาแห้ง	สารกาแฟ	สารคัดเกรด	กาแฟคั่ว	process value + (%)
สัดส่วนการแปรรูป	100	20	16	13	10	
ราคา						
ผลสด	25	129	171	231	291	
กะลาแห้ง		150	198	263	323	11
สารคัดเกรด				270	431	33
single origin / premium				300	470	9
specialty				450	665	41
product value + (%)		16	15	14	11	122

วิเคราะห์ ตำแหน่งสินค้า / มูลค่า

ประเด็น	เดิม	พัฒนา/ปรับปรุง	โอกาสเพิ่มมูลค่า (100 %)
ผลผลิตสารกาแพ (ก.ก./ไร่)	100	150	50
มูลค่า (บาท/ไร่)	15,000	33,250	122
รวม		49,875	183

ตลาดแม่ย่านำ

PAIN POINT

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทาง
รายได้ไม่สูง	ผลผลิตไม่สูง มูลค่าไม่สูง กำไรไม่สูง	ผลิตแม่ย่านำ ตลาดแม่ย่านำ
มูลค่าไม่สูง (130 - 170 บาท / ก.ก.)	ไม่ได้อยู่ในตลาดมูลค่าสูง ราคาไม่สูง เพราะขายกะลา ผู้รวบรวม	เข้าสู่ตลาดมูลค่าสูง (premium / specialty)
ร้านกาแฟในพะเยาสัดส่วนร้อยละ 2 ใช้กาแฟพะเยา แต่ไม่เป็นกาแฟหลัก	รสชาติไม่นิ่ง / สติ๋มไม่พอ / ไม่พบอัตลักษณ์	สร้างการยอมรับ / สร้างมาตรฐาน / ความน่าเชื่อถือ

ตลาดแม่ย่า

สร้างทางเลือก 3 กลุ่มตลาด



ผู้รวบรวม
ตลาดเดิม
ผลผลิตทั่วไป



ผู้ประกอบการแปรรูป / จำหน่าย
ตลาดใหม่ / ขยาย
ผลผลิตมาตรฐาน
คุณภาพพรีเมียม / พิเศษ



กลุ่ม / เกษตรกร
ตลาดใหม่ / ขยาย
คุณภาพพรีเมียม / พิเศษ



พื้นที่แม่नย่า

ปี 2567

จัดเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นที่ / ชุมชน
เกษตรกรเป้าหมาย

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตกาแฟคุณภาพบ้านปางปูเลาะ

สมาชิก 20 ราย เนื้อที่ 84 ไร่ พื้นที่ปลูก ม.10, ม.13 ต.ศรีถ้อย อ.แม่ใจ



พะเยา 0

ลักษณะพื้นฐานของเกษตรกร

ลักษณะพื้นฐานด้านกายภาพ

ลักษณะพื้นฐานด้านชีวภาพและเศรษฐกิจ

ลักษณะพื้นฐานทางสังคม

ลักษณะพื้นฐานด้านสิ่งแวดล้อม

SWOT ANALYSIS

Strengths (จุดแข็ง)	Weaknesses (จุดอ่อน)
S1 - สมาชิกอาศัยอยู่ในชุมชนและบริเวณเดียวกันสามารถเข้าถึงและสื่อสารกันได้ง่าย	W1 - กระบวนการผลิตไม่ได้มุ่งเน้นประสิทธิภาพหรือประสิทธิผลสูงสุด
S2 - มีความเชื่อมโยงกับหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานด้านการศึกษา วิจัยและพัฒนาในพื้นที่	W2 - การบริหารจัดการกลุ่ม ไม่มีระบบบริหารจัดการ ขาดเป้าหมายที่ชัดเจนร่วมกันของสมาชิก
	W3 - ขาดแบบแผนการพัฒนาที่ต่อเนื่อง และการบูรณาการกับภาคส่วนที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบ
Opportunities (โอกาส)	Threats (อุปสรรค)
O1 - นโยบายและการส่งเสริมจากภาครัฐ	T1 - พื้นที่แปลงผลิตของสมาชิกไม่เป็นพื้นที่ติดต่อกัน
O2 - ที่ตั้งระยะเข้าถึงง่าย เส้นทางสะดวก และอยู่ในเส้นทางท่องเที่ยวของจังหวัด	T2 - ขาดแคลนแรงงานเก็บเกี่ยวผลผลิต
O3 - อยู่ในแหล่งผลิตซึ่งเป็นที่รู้จักและมีผู้รวบรวมผลผลิตทั้งในและนอกพื้นที่รับซื้อผลผลิต	T3 - ปัญหาศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิต
O4 - มีโครงสร้างพื้นฐานในชุมชน เช่น เครื่องปอก เครื่องกระเทาะ เครื่องคั่ว และพื้นที่สาธารณะรองรับกิจกรรม ที่กลุ่มสามารถเข้าไปใช้ประโยชน์ได้	T4 - ความชัดเจนของตลาดรองรับผลผลิตและพัฒนาหรือปรับปรุงคุณภาพ

TOW MATRIX

SO (กลยุทธ์เชิงรุก)	ST (กลยุทธ์เชิงแก้ไข)
1.ส่งเสริมการยกระดับการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแพให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร	1.ส่งเสริมและสนับสนุนการบริหารจัดการศัตรูพืชในระดับชุมชน
2.ส่งเสริมและสนับสนุนการตลาดเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและเพิ่มมูลค่าผลผลิต	
3.การเสริมทักษะผู้ประกอบการ เพื่อพัฒนาตราสินค้าและยกระดับมาตรฐานสินค้า	
4.การส่งเสริมและสนับสนุนการใช้นวัตกรรม เพื่อพัฒนาการผลิตกาแพคุณภาพตลอดห่วงโซ่	
WO (กลยุทธ์เชิงรับ)	WT (กลยุทธ์ป้องกัน)
1.ปรับปรุง พัฒนาโครงสร้างและสร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการรูปแบบกลุ่ม	1.ส่งเสริมและพัฒนาการจัดการเชิงอนุรักษ์และการรักษาสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับการผลิต
2.ส่งเสริมการปรับปรุงและพัฒนาโครงสร้างพื้นที่ สถานที่และวัสดุอุปกรณ์การผลิตที่มีในชุมชน	
3.การจัดทำแบบแผนการส่งเสริมและพัฒนากลุ่มแบบบูรณาการอย่างต่อเนื่อง	

โครงการพะเยาโมเดล

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตกาแฟคุณภาพ

บ้านปางปูเลาะ



GOALS

1. ผลผลิตกาแฟ (เชอร์รี่) เฉลี่ยเพิ่มเป็น 500 - 600 กก/ไร่
2. มาตรฐาน GAP 80 %
3. มีบาร์ิสต้า และมีแบรนด์กาแฟเป็นที่รู้จัก



การวางเป้าหมายขั้นต้น

- เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟแบบมีส่วนร่วม
- ส่งเสริมการสร้างคู่ค้าใหม่และเพิ่มช่องทางการตลาด
- ส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตกาแฟสู่มาตรฐานสินค้าเกษตร
- สนับสนุนการใช้นวัตกรรมที่สอดคล้องกับวิถีการผลิตกาแฟคุณภาพในชุมชน



การวางเป้าหมายขั้นกลาง

- เชื่อมโยงการตลาดกาแฟ
- การใช้นวัตกรรมสำหรับการผลิตกาแฟคุณภาพ
- ส่งเสริมการสร้างแบรนด์สินค้า



การวางเป้าหมายขั้นสูง

- มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค
- สร้างบาร์ิสต้าท้องถิ่นให้เป็นมืออาชีพ
- นำกาแฟชุมชนปางปูเลาะเข้าสู่เวทีประกวดแข่งขันกาแฟระดับประเทศ
- สร้างงานวิจัยผลิตภัณฑ์/นวัตกรรม ส่งเสริมการจดทะเบียนสิทธิบัตร อนุสิทธิบัตรของผลิตภัณฑ์



STEP 1

- ประชุมทำความเข้าใจและวางแผนการดำเนินงานร่วมกัน
- ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล คน พื้นที่ สินค้า
- ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- อบรมให้ความรู้การผลิตกาแฟคุณภาพ

STEP 2

- กำหนดพันธกิจ บุคลิกภาพ อัตลักษณ์ และวิสัยทัศน์ของแบรนด์
- นำนวัตกรรมที่เหมาะสมมาใช้ในพื้นที่เพื่อพัฒนาคุณภาพในการผลิต
- จัดการวัสดุเหลือใช้เพื่อเพิ่มมูลค่า
- จัดเวทีเจรจาจับคู่ธุรกิจระหว่างเกษตรกรกับองค์กรธุรกิจ/เชื่อมโยงตลาด

STEP 3

- ฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้การเป็นบาร์ิสต้ามืออาชีพ
- ประชาสัมพันธ์สินค้า
- นำสินค้ากาแฟเข้าประกวดแข่งขันกาแฟพัฒนานวัตกรรม
- Zero waste

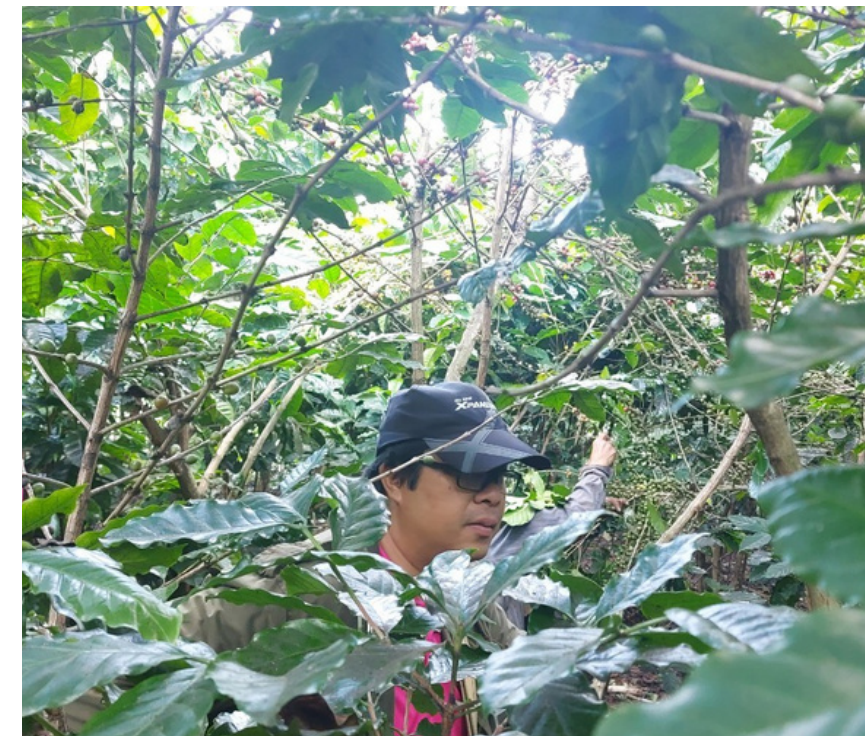
ผลการสำรวจคุณภาพแปลงผลิตกาแฟ

สภาพแปลงผลิต	ร้อยละที่ดำเนินการ	ร้อยละข้อบกพร่อง	แนวทางจัดการแปลง
1.การจัดการพื้นที่	26	74	
ความสะอาดบริเวณทรงพุ่ม	40	60	เก็บกวาดทำความสะอาด กำจัดวัชพืช
การจัดการพื้นที่ / หน้าดิน	29	71	ทำแนwbันได ป้องกันการชะล้างพังทลายของดิน
การจัดการร่มเงาในพื้นที่	9	91	ปลูกไม้ยืนต้น / พืชให้ร่มเงา ผสมผสาน
2.คุณภาพต้น	74	26	
ความสูงของต้น	61	39	ควบคุมทรงต้น
ระยะต้น / ทรงพุ่ม	74	26	ตัดแต่งกิ่ง
ความสมบูรณ์ของต้น	86	14	พันธุ์พืช ดิน ธาตุอาหาร
3.การจัดการศัตรูพืช	91	9	
การจัดการศัตรูพืชโดยรวม	87	13	สำรวจ / ป้องกันกำจัด
การจัดการมอดกาแฟ	94	6	ล่อกำจัด / จัดการผลกาแฟที่ค้างในพื้นที่
4.ผลผลิต	43	57	
ปริมาณผลผลิต	46	54	การจัดการตามข้อ 1 - 3
ความสม่ำเสมอ	40	60	การจัดการตามข้อ 1 - 3
รวม	59	41	

พันธุ์แม่ย่า

2568

จำแนกสายพันธุ์ DNA Fingerprint กาแฟอะราบิก้า



พื้นที่ผลิตกาแฟปางปูละมีการเพาะปลูกมากกว่า 30 ปี จึงมีสายพันธุ์กาแฟที่มีความหลากหลาย ซึ่งต้องการการจำแนกและเปรียบเทียบคุณลักษณะเฉพาะ

ดินแม่ย่า

ปี 2567

วิเคราะห์ดิน / ธาตุอาหาร
พิกัด ภูมิประเทศ / ภูมิอากาศ



ค่าวิเคราะห์ดิน 20 แปลง

ตัวอย่าง	OM	P	K	Ca	Mg	pH	EC	เนื้อดิน
1	5.21	94	189	395	70	4	0.25	ดินร่วนปนดินเหนียว
2	3.9	7	243	390	137	5.1	0.04	ดินร่วนปนดินเหนียว
3	2.52	12	212	329	78	5.3	0.05	ดินร่วนเหนียวปนทราย
4	1.18	7	109	94	26	4.8	0.05	ดินร่วนเหนียวปนทราย
5	1.9	6	66	137	30	4.7	0.03	ดินร่วนเหนียวปนทราย
6	3.44	16	76	298	21	5.1	0.08	ดินร่วนเหนียวปนทราย
7	1.93	243	191	1,255	112	7.2	0.09	ดินร่วนเหนียวปนทราย
8	2.08	8	23	816	72	5.7	0.02	ดินร่วนเหนียวปนทราย
9	1.38	7	80	574	60	5.6	0.03	ดินเหนียว
10	4.1	12	107	1,533	167	6	0.15	ดินร่วนปนดินเหนียว
11	4.42	343	255	1,313	151	5.6	0.08	ดินร่วนเหนียวปนทราย
12	3.54	190	142	1,155	161	6.9	0.1	ดินร่วน
13	3	11	93	480	88	5.2	0.03	ดินร่วนเหนียวปนทราย
14	3.77	11	121	535	114	5.4	0.03	ดินร่วนเหนียวปนทราย
15	4.32	11	43	870	226	5.2	0.03	ดินร่วนปนดินเหนียว
16	4.34	11	237	1,227	212	6	0.06	ดินร่วนเหนียวปนทราย
17	5.11	210	194	444	73	4.4	0.13	ดินร่วนปนดินเหนียว
18	4.62	102	132	502	128	4.9	0.16	ดินเหนียว
19	3.46	28	115	329	129	4.9	0.05	ดินร่วนเหนียวปนทราย
20	2.55	9	77	486	47	4.9	0.03	ดินร่วนปนดินเหนียว
ค่าเฉลี่ย	3.34	66.9	135.25	658	105	5.3	0.07	
ระดับค่า	สูง	สูง	สูงมาก	ต่ำ	ต่ำ	กรดจัด	ไม่เค็ม	

จำนวนตัวอย่างจำแนกตามระดับค่าวิเคราะห์ดิน

จำนวนตัวอย่างจำแนกตามระดับค่าวิเคราะห์	OM	P	K	Ca	Mg	pH	EC	เนื้อดิน
สูงมาก	3	6	10					
สูง	7	2	5					
ค่อนข้างสูง	5							
ปานกลาง	3	6	3	5	8			
ค่อนข้างต่ำ	2							
ต่ำ		6	1	8	9			
ต่ำมาก			1	7	3			
กรดรุนแรง						2		
กรดจัด						11		
กรดน้อย						5		
ปานกลาง						2		
เค็มน้อยมาก							1	
ไม่เค็ม							19	
ดินร่วน								1
ดินร่วนเหนียวปนทราย								11
ดินร่วนปนดินเหนียว								6
ดินเหนียว								2



น้ำแม่ย่า

2567

วิเคราะห์น้ำ จากแหล่งน้ำใช้ผลิตและแปรรูป



ตัวอย่าง	โปแตสเซียม (ml/L)	ฟอสเฟต (ml/L)	pH	EC (dS/m)
1	0.4	0.006	7.93	0.27
2	0.3	nd	7.10	0.41
ผลเปรียบเทียบ			เป็นกลาง	

ไม่พบสารพิษ และโลหะหนัก



มาตรฐานแม่นยำ

2567 - 68

ถ่ายทอดความรู้มาตรฐานการผลิต
การตรวจรับรองแหล่งผลิต



Plantation Analysis (การวิเคราะห์การตรวจมาตรฐาน 2568)									
Coffee : Arabica				Group Target :				Date : 15082024	
List	Quality	Quantity	%	none		few		medium	
				1	2	3	4	5	6
การจัดการพื้นที่	ความสะอาดสวน/บริเวณทรงปลูก	5.7	57						
	การจัดการพื้นที่ / หนัสดิน	0.0	0						
	การจัดการร่มเงาในพื้นที่	0.0	0						
คุณภาพดิน	ความสูงของดิน	6.0	60						
	ระยะต้น / ทรงปลูก	6.8	68						
	ความสมบูรณ์ของดิน	8.0	80						
การจัดการศัตรูพืช	การจัดการศัตรูพืช ไร่รวม	8.5	85						
	การจัดการมอดกาแฟ	9.5	95						
ผลผลิต	ปริมาณผลผลิต	6.3	63						
	ความสม่ำเสมอ	5.3	53						

finish line

none

few

medium

good

0-10 %

20-40 %

50-70 %

80-100 %

ข้อบกพร่องที่พบ :
วัชพืช เศษพืช / ผลผลิต ในแปลง
พื้นที่ปลูกขาดชื้น
พื้นที่โล่ง ไม่มีร่มเงา
ลำต้นสูง
ทรงปลูก / กิ่งชำระทวนต้น
ศัตรูพืช (หนอนเจาะลำต้น เพลี้ยแป้ง ราดำ มอดกาแฟ)
ผลผลิตไม่สม่ำเสมอในต้น



รายละเอียดการจัดการมาตรฐานสินค้า

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์ / คำแนะนำ	การจัดการ	ผลลัพธ์
ไม่ได้อ้างอิงมาตรฐาน	มาตรฐาน GAP	ถ่ายทอดความรู้ / ปฏิบัติ / ติดตาม	แหล่งผลิต และผลผลิตมีคุณภาพ
ไม่มีการรับรอง	การรับรองจากหน่วยงาน	ยื่นขอรับรอง / รับการตรวจรับรอง	ได้รับการรับรอง

เกณฑ์มาตรฐาน

รายการ	ไม่เกินร้อยละ	ปี 2566/67	แนวทางการจัดการ	ผลกระทบ / ผลลัพธ์
1.ความชื้น	12.5	12.3		
2.ข้อบกพร่องรวม	4	14.2	การจัดการแปลง เก็บเกี่ยว แปรรูป เก็บรักษา	ลดข้อบกพร่องไม่เกินเกณฑ์
เมล็ดดำ	0.5			
เมล็ดขึ้นรา	0.5			
ขึ้นเมล็ดแตก	2			
เมล็ดถูกแมลงทำลาย (มอด กาแฟ)	0.5	2	ควบคุม ป้องกันกำจัด	ลดความเสียหาย
ผลกาแฟแห้ง	0.5			
สิ่งแปลกปลอม	0.5			
เมล็ดอ่อนหรือเมล็ดไม่สมบูรณ์	-			
ความสูญเสีย		14		

ความสูญเสียจากขั้นตอนเก็บเกี่ยว / จัดการหลังเก็บเกี่ยว

รายการ	มาตรฐาน	ปี 2566/67	แนวทางจัดการ
เชอร์รี่	100	100	
ผลไม้สุกเต็มที่	-	23.89	เก็บผลสุกเต็มที่
ผลลอยน้ำ	-	20.88	ควบคุมคุณภาพผลผลิตศัตรูพืช
เนื้อผลและความชื้น	-	44.45	
กะลาแห้ง	20	10.78	
สูญเสีย	-	-46.1	130 ก.ก./ไร่ ราคา 140 บาท/ก.ก. มูลค่า 18,200

ความสูญเสียจากขั้นตอนเก็บเกี่ยว / จัดการหลังเก็บเกี่ยว

รายการ	มาตรฐาน	ปี 2566/67	แนวทางจัดการ
1.ร้อยละสารกาแฟ (จากการสีกาแฟกะลา)	83	72	
สูญเสีย	-	-13.3	145 บาท/ก.ก. มูลค่า 2,830 บาท/ไร่

ผลการทดสอบคุณภาพรสชาติกาแฟ

รายการ	มาตรฐาน	ปี 2566/67	แนวทางจัดการ
-คะแนน cup test	80	70 - 75.5	ควบคุมคุณภาพผลผลิตเก็บเกี่ยว แปรรูป

-จุดเด่น	กลุ่มแก้ว มะขาม ดาร์กชอคโกแลต นัตตี้ ส้ม ความเป็นกรดต่ำ น้ำตาลทรายแดง	กระบวนการเก็บเกี่ยว แปรรูปเป็นกาแฟ กะลา
-ข้อบกพร่องรสชาติ	มีความแห้งบนลิ้น, ขม , มีกลิ่นไหม้	ปรับปรุงการตาก เก็บรักษาผลผลิต

ผลการสำรวจคุณภาพแปลงผลิตกาแฟ

สภาพแปลงผลิต	ร้อยละที่ดำเนินการ	ร้อยละข้อบกพร่อง	แนวทางจัดการแปลง
1.การจัดการพื้นที่	26	74	
ความสะอาดบริเวณทรงพุ่ม	40	60	เก็บกวาดทำความสะอาด กำจัดวัชพืช
การจัดการพื้นที่ / หนาดิน	29	71	ทำแนwbันได ป้องกันการชะล้างพังทลายของดิน
การจัดการร่มเงาในพื้นที่	9	91	ปลูกไม้ยืนต้น / พืชให้ร่มเงา ผสมผสาน
2.คุณภาพต้น	74	26	
ความสูงของต้น	61	39	ควบคุมทรงต้น
ระยะต้น / ทรงพุ่ม	74	26	ตัดแต่งกิ่ง
ความสมบูรณ์ของต้น	86	14	พันธุ์พืช ดิน ธาตุอาหาร
3.การจัดการศัตรูพืช	91	9	
การจัดการศัตรูพืชโดยรวม	87	13	สำรวจ / ป้องกันกำจัด
การจัดการมอดกาแฟ	94	6	ล่อกำจัด / จัดการผลกาแฟที่ค้างในพื้นที่
4.ผลผลิต	43	57	
ปริมาณผลผลิต	46	54	การจัดการตามข้อ 1 - 3
ความสม่ำเสมอ	40	60	การจัดการตามข้อ 1 - 3
รวม	59	41	

ปุ๋ยแม่บ้านย่า

ใส่ปุ๋ยตามคำวิเคราะห์ดิน และคำแนะนำวิชาการ

สูตรปุ๋ย ปริมาณ วิธีการ ห่วงเวลา

ปรับปรุง บำรุงดิน

ตรวจเช็คปริมาณธาตุอาหารก่อนหลัง



รายละเอียดการใช้ปุ๋ยตามค่าวิเคราะห์ดินและคำแนะนำ

พฤติกรรมการใช้	คำแนะนำ / เกณฑ์อ้างอิง	การจัดการ	ผลลัพธ์
เฉลี่ย 600 กรัม / ต้น	450 กรัม / ต้น	ปรับการใช้ปุ๋ยเพิ่มหรือลด ตาม ค่าวิเคราะห์ดินก่อน - หลัง	ปริมาณแม่นยำ
ใช้วิธีประมาณจากกำมือ		ใช้อุปกรณ์ตวง	ปริมาณแม่นยำ
ใช้ปุ๋ยสูตร	ใช้แม่ปุ๋ย N P K		สัดส่วนแม่นยำ

เครื่องจักรกลแม่ยนต์

2567 - 68

ฝึกใช้และซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์
การบริหารจัดการเครื่องมือในกลุ่มและชุมชน



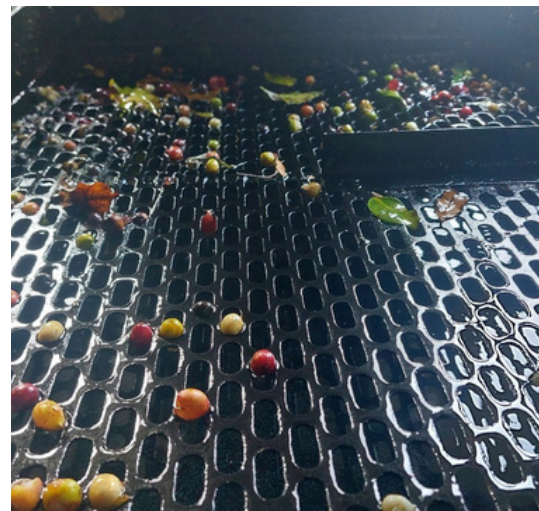
การจัดการโรคและแมลง ม่อนย่า 67

มอดกาแฟ / หนอนเจาะลำต้นกาแฟ
สำรวจ คัดการณ์ ฝ้าระวัง ป้องกันกำจัด



พื้นที่ผลิตกาแฟปางปูเลาะ เคยประสบปัญหาการเข้าทำลายของมอดเจาะผล
กาแฟ ทำให้ผลผลิตเสียหายและมีคุณภาพต่ำ ส่งผลต่อปริมาณและราคา
ผลผลิต อย่างต่อเนื่อง

POST HARVEST แม่ย่า



พัฒนา ปรับปรุง การเก็บ / คัด / สี / ตาก / กรรมวิธีแปรรูปเพิ่มมูลค่า หรือ อัตลักษณ์

พัฒนา ปรับปรุงกรรมวิธีแปรรูปเพิ่มมูลค่า หรือ อัตลักษณ์

พัฒนา ปรับปรุงการตรวจสอบคุณภาพ

จัดการวัสดุแม่นยำ

2568

การสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเกษตร

การหมุนเวียนวัสดุเหลือใช้ / การใช้ประโยชน์

👉 Bio

👉 Circular

👉 Green

👉 Organic Matter



ชิ้นส่วนเนื่อกาแพ่ที่มาจากการสี กลาย
เป็นวัสดุเหลือใช้ ที่อาจสร้างปัญหาสิ่ง
แวดล้อม



จัดการวัสดุแม่ขนยา

แนวทาง	การจัดการ	ผลลัพธ์
การนำกลับไปทำปุ๋ยหมักในแปลง	ส่งเสริมการจัดทำโรงหมัก องค์ความรู้ และสาริต	ปุ๋ยหมักจากเนื้อกาแฟ / ปรับปรุงดิน / ลดขยะ / รักษาสภาพแวดล้อม
นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์	ส่งเสริมการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ การตลาด	เพิ่มมูลค่า



จำหน่ายแม่่นยำ

2568

สร้างช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย
พัฒนา สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์

การส่งเสริมผู้ประกอบการในพื้นที่
เชื่อมโยงกิจกรรม และวิถีชีวิตของคนในชุมชน
ประชาสัมพันธ์ และการสร้างเครือข่าย



ผลลัพธ์เกษตรมูลค่าสูง

ปีการผลิต	2566	2567 (1.5 เท่า)	2568 (2.0 เท่า)	2569 (2.5 เท่า)	2570 (3.0 เท่า)
เป้าหมาย	16,333	24,500	32,667	40,833	49,000
ผลลัพธ์		21,280	(1.3 เท่า)		

ผลผลิตเพิ่มขึ้น 52 % (จาก 100 เป็น 152 ก.ก.)

ผลผลิตสดเฉลี่ย 760 ก.ก./ไร่ (เป้า 500 - 600 ก.ก./ไร่)

ราคาลดลง 15 % (จาก 164 เป็น 140 บาท/ก.ก.)

รับรองมาตรฐาน GAP 10 % (2 แปลง จากเป้าหมาย 80 %)

แนวทางการพัฒนา

ไปสู่เกษตรมูลค่าสูง เพิ่มรายได้ 3 เท่า ใน 4 ปี



ด้านมาตรฐาน

รับรอง GAP 80 %

ด้านต้นทุน

ควบคุมต้นทุนการใช้ปุ๋ย

ด้านปริมาณ

เพิ่มผลผลิต 25 %

ด้านคุณภาพ

ลดการสูญเสีย 50 %

ด้านมูลค่า

พัฒนาผลิตภัณฑ์ / กิจกรรมผสม

ด้านการตลาด

สัดส่วนการตลาดใหม่ 20 %

ยื่นขอรับรอง

ใช้ปุ๋ยผสม ตามค่าวิเคราะห์

การจัดการแปลงผลิต คุณภาพผลผลิต

ควบคุมศัตรูพืช การเก็บเกี่ยว / หลังเก็บเกี่ยว

กรรมวิธีพิเศษ / แปรรูป / พัฒนาแปลงผลิต

ผู้ประกอบการรายใหม่ / จำหน่ายผลิตภัณฑ์





ขอบคุณ

ทุกความร่วมมือ และการแบ่งปัน