



คู่มือการปลูก กาแฟโรบัสต้า

และการดูแล เก็บเกี่ยว แปรรูป ชง ดื่มและการขายกาแฟ



นายโตรุ่ง

สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย โดย นายโตรุ่ง และวัชรินทร์ เพชรศรีสม

ห้ามคัดลอก ลอกเลียน ดัดแปลง ทำซ้ำ จัดพิมพ์ หรือกระทำการอื่นใด โดยวิธีการใดๆ
ในรูปแบบใดๆ ไม่ว่าส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือเล่มนี้ เพื่อเผยแพร่ในสื่อทุกประเภท
หรือเพื่อวัตถุประสงค์ใดๆ นอกจากจะได้รับอนุญาต

คู่มือการปลูกกาแฟโรบัสต้า และการดูแล เก็บเกี่ยว แปรรูป ชง ดื่มและการขายกาแฟ

พิมพ์ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2568 จำนวน 1,000 เล่ม

ลิขสิทธิ์ของ สมชาย ขวหาญ และ วชิรินทร์ เพชรศรีสม

สงวนสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ 2537

ห้ามคัดลอก ลอกเลียน ดัดแปลง ทำซ้ำ จัดพิมพ์ หรือกระทำการอื่นใด โดยวิธีการใดๆ
ในรูปแบบใดๆ ไม่ว่าส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือเล่มนี้ เพื่อเผยแพร่ในสื่อทุกประเภท
หรือเพื่อวัตถุประสงค์ใดๆ นอกจากจะได้รับอนุญาต

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

สมชาย ขวหาญ.

คู่มือการปลูกกาแฟโรบัสต้า และการดูแล เก็บเกี่ยว แปรรูป คั่ว ชง ดื่ม และการขายกาแฟ.-
ปทุมธานี : วิชั่น พรีเมส, 2568.

154 หน้า

1. กาแฟ. 2.กาแฟ - การปลูก. I. วชิรินทร์ เพชรศรีสม. ผู้แต่งร่วม. II. ชื่อเรื่อง.

633.73

ISBN 978-616-623-494-7

ราคา 450 บาท

ผู้แต่ง

คุณสมชาย ขวหาญ (นายไต้รุ่ง) และคุณวชิรินทร์ เพชรศรีสม

จัดพิมพ์โดย

คุณวชิรินทร์ เพชรศรีสม

พิมพ์ที่

บริษัท วิชั่น พรีเมส จำกัด

29/9 ตำบลลาดหลุมแก้ว อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี 12140

โทรศัพท์ : 02-147-3175-6, 08-4723-6912

คำนำ

หนังสือเล่มนี้รวบรวม ประสบการณ์จริงจาก เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสต้ามากกว่า 30 ปี ที่เริ่มต้นจากการปลูก แปรรูป และขายกาแฟโรบัสต้าด้วยตัวเอง โดยผสมความรู้ทางวิชาการและมาตรฐานสำคัญ เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เพื่อให้คุณเข้าใจในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเพาะกล้า การปลูก การตัดแต่งกิ่ง การเก็บเมล็ดกาแฟ ไปจนถึง การแปรรูป การตาก การสีกาแฟ การคั่ว แหล่งขายและผู้รับซื้อกาแฟ และ การจัดการต้นทุนการผลิต เพื่อให้เกษตรกรสามารถสร้าง รายได้ที่ยั่งยืน

ไม่ว่าคุณจะเป็น มือใหม่ที่อยากเริ่มต้น หรือ เกษตรกรที่ต้องการเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต หนังสือเล่มนี้จะเป็น คู่มือสำคัญ ที่ช่วยให้คุณเข้าใจทุกขั้นตอนของการปลูกและแปรรูปกาแฟโรบัสต้า เพื่อให้ได้ ผลผลิตที่สูงและ รายได้ดี นอกจากนี้หนังสือเล่มนี้ยังรวมถึง การชงและดื่มกาแฟในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้คุณเข้าใจทั้งกระบวนการปลูกจนถึงการสร้างประสบการณ์กาแฟที่สมบูรณ์แบบ

นอกจากนี้ คุณจะได้พบกับ กรณีศึกษาจาก เกษตรกร ที่สร้างรายได้จากกาแฟโรบัสต้าในหลากหลายรูปแบบ ทั้งการขายสารกาแฟ การคั่วเองเพื่อสร้างแบรนด์ หรือทำตลาดแบบครบวงจร คุณจะเห็นว่า การปลูกกาแฟ ไม่ใช่แค่การเก็บเกี่ยวเมล็ด แต่คือโอกาสในการสร้าง ธุรกิจและเพิ่มมูลค่า ให้กับสินค้าเกษตรของไทย

การตลาดกาแฟโรบัสต้าในปัจจุบัน ยังมีช่องว่างที่เกษตรกรสามารถเข้ามามีส่วนร่วมได้มาก เนื่องจากตลาดกาแฟกำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะกาแฟคุณภาพสูงที่มีความต้องการสูงขึ้นในระดับโลก อนาคตของกาแฟโรบัสต้าสดใส และการเข้าไปในตลาดนี้จึงเป็นโอกาสที่ไม่ควรพลาด

หวังว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นจุดเริ่มต้นที่ช่วยให้คุณก้าวสู่เส้นทางกาแฟโรบัสต้าได้อย่างมั่นใจ

บรรณาธิการ



คำนำ

ผมเติบโตมากับไร่กาแฟ และเห็นพ่อทำงานหนักในไร่กาแฟโรบัสต้ามาตลอดมากกว่า 30 ปี พ่อทุ่มเทแรงกายแรงใจให้กับการปลูกกาแฟมาก แม้ว่าราคาจะไม่แน่นอนและตกต่ำในบางปี และเพื่อนเกษตรกรหลายคนก็เลิกปลูกกาแฟไปแล้ว แต่พ่อก็ยังคงสู้ต่อไป ด้วยความรักในกาแฟ และความมุ่งมั่นที่จะหาเลี้ยงครอบครัว

พ่อสั่งสมประสบการณ์ และค้นพบเทคนิคการปลูกกาแฟให้ได้ **ผลผลิตสูง มีคุณภาพดี** ผมได้เรียนรู้เทคนิคต่างๆจากพ่อมาโดยตลอด แต่เมื่อผมโตขึ้นผมก็รู้ว่าการปลูกกาแฟอย่างเดียวไม่พอ เราต้องรู้จักการตลาด และการเพิ่มมูลค่ากาแฟด้วย ถึงจะทำให้เกษตรกรมีรายได้ที่เพิ่มขึ้นและยั่งยืน

ผมใช้องค์ความรู้ เทคนิคต่างๆ ที่พ่อสอนผม และผมก็ศึกษาเรื่องการรับรองมาตรฐานต่างๆ หลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี จีเอพี (GAP) สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จีไอ (GI) และโอท็อป OTOP รวมถึงการตลาด และช่องทางการขายกาแฟ เพื่อให้เราจะได้มีรายได้ที่มั่นคงขึ้น และทำให้กาแฟของเรามีราคาที่สูงขึ้น

มาเรียนรู้ด้วยกันครับ รุ่นพ่อผม ปลูก ตาก สีกาแฟเป็นสาร ขายให้พ่อค้าคนกลาง ส่วนผมรุ่นลูก

ทำตั้งแต่การปลูก แปรรูป ตาก แยกเกรดกาแฟ สีเป็นสารขายโรงงาน และพรีเมียมขายลูกค้าโดยตรง คั่วกาแฟ ทำแบรนด์ ทำการตลาด ขายให้ร้านกาแฟ และลูกค้าทั่วไป

หนังสือเล่มนี้ เป็นเหมือนบันทึกเรื่องราวของผม และพ่อ ที่เราได้ร่วมกันทำมา ผมอยากจะถ่ายทอดความรู้ และประสบการณ์ที่สั่งสมมา ให้กับเกษตรกรคนอื่นๆ ที่อยากจะพัฒนาตัวเอง และสร้างอนาคตที่ดีด้วยกาแฟของพวกเขา ท่านใดที่ได้อ่านหนังสือเล่มนี้แล้วและหากมีเทคนิคอื่นๆที่ดีที่อยากจะแนะนำและแบ่งปัน ผมยินดีมากๆครับ



วัชรินทร์ เพชรศรีสม (พ่อ)

เกษตรกร ไร่กาแฟปลาย อ.ปลายพระยา จ.กระบี่

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1	4
บทที่ 2	13
บทที่ 3	20
บทที่ 4	25
บทที่ 5	30
บทที่ 6	40
บทที่ 7	64
บทที่ 8	86
บทที่ 9	95
บทที่ 10	102
บทที่ 11	118
บทที่ 12	135
บรรณานุกรม	150



บทที่ 1



“มนุษยเริ่มดื่มกาแฟราว
ศตวรรษที่ 9 (ประมาณ 1,200 ปีที่แล้ว)
ใน เอธิโอเปีย ก่อนแพร่สู่ คาบสมุทรอาหรับ
ในศตวรรษที่ 15 และยุโรปในศตวรรษที่ 17
จากนั้นกาแฟถูกนำไปปลูกทั่วโลกจนกลายเป็น

เครื่องดื่มยอดนิยม”



ทำความรู้จักกับ กาแฟโรบัสต้า

- 1.1 กาแฟคืออะไร
- 1.2 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของกาแฟโรบัสต้า
- 1.3 คุณสมบัติเฉพาะของกาแฟโรบัสต้า และความแตกต่างระหว่างกาแฟโรบัสต้าและอาราบิก้า

1.1 กาแฟ คือ อะไร

กาแฟ คืออะไร และลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของกาแฟ

กาแฟ (Coffea) เป็นพืชอยู่ในวงศ์เข็ม (รูบิเอซีอี Rubiaceae) ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญ นิยมปลูกเพื่อใช้เมล็ดผลิตเครื่องดื่มกาแฟ พันธุ์หลักที่ปลูกได้แก่ อาราบิก้า (Coffea arabica) และ โรบัสต้า (Coffea canephora)



ต้นกาแฟอาราบิก้า ปางขอน จ.เชียงราย



ต้นกาแฟโรบัสต้า อ.ปลายพระยา จ.กระบี่

เมล็ดกาแฟสุกหรือผลเชอร์รี่จะถูกตากแดดทั้งผลหรือผ่านกระบวนการแปรรูปแบบกึ่งเปียกและเปียกตากจนแห้ง จากนั้นนำมาสีแยกเปลือกออกเป็นกาแฟสาร (เมล็ดกาแฟดิบ) ต่อมาเมล็ดกาแฟสารจะถูกคั่วและบดเพื่อชงดื่ม หรือขายให้โรงงานผลิตกาแฟกระป๋องและผลิตภัณฑ์กาแฟอื่นๆ

กาแฟทั่วไป แบ่งตามกระบวนการผลิต มี 2 แบบ กาแฟสด กาแฟสำเร็จรูป



เมล็ดกาแฟคั่ว นำมาบดและชง ตามร้านกาแฟ



กาแฟสำเร็จรูป ที่เป็นผง เกร็ด ชงละลายน้ำ

กาแฟเป็นพืชประเภทไหน?

กาแฟเป็นพืชยืนต้นประเภท ไม้พุ่มหรือไม้ต้นขนาดเล็ก (Shrub หรือ Small Tree) มีอายุ 15-20 ปีแล้วแต่การดูแล สามารถเติบโตได้ดีในเขตร้อนและกึ่งร้อน ในพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลต่ำถึงสูงชันกับสายพันธุ์

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของกาแฟ



1. ลำต้น

- ลำต้นตั้งตรง สูงประมาณ 2-4 เมตร (หากไม่ตัดแต่ง)
- เปลือกลำต้นมีสีเทาอ่อนถึงน้ำตาล
- มีการแตกกิ่งในแนวราบ

2. ใบ

- ใบเดี่ยว เรียงตรงข้ามกัน
- รูปใบรีหรือรูปไข่ ปลายใบแหลม
- ขอบใบเรียบ
- สีเขียวเข้มเป็นมัน
- ยาวประมาณ 10-15 เซนติเมตร



3. ดอก

- ดอกออกเป็นช่อตามซอกใบ
- ดอกสีขาว มีกลิ่นหอมคล้ายมะลิ
- มีกลีบดอก 5 กลีบ
- มักบานพร้อมกันหลังจากฝนตกหรืออากาศชื้น

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของกาแฟ



เมื่อสุกผลจะเปลี่ยนเป็นสีแดงหรือ
เหลือง (ขึ้นอยู่กับพันธุ์)
เกษตรกรเรียกผลสุกว่า กาแฟเชอร์รี่



ภายในผลมีเมล็ด 2 เมล็ด
(บางครั้งมีเมล็ดเดียวเรียกว่า พีเบอร์รี่)

4. ผล

ผลสตรูปทรงกลมหรือรี
ขนาดประมาณ 1-2 เซนติเมตร
ผลอ่อนมีสีเขียว



5. เมล็ด

เมล็ดมีลักษณะแบนข้างหนึ่ง
และมีร่องตรงกลาง ภาพแสดง
การแยกเปลือกนอกออก เมล็ดกาแฟ
จะหุ้มด้วยเนื้อสีขาว

เมล็ดที่ตากแห้งแล้วสีเปลือกออก
เรียกว่ากาแฟสาร



หลังจากคั่วเมล็ด
จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล

วงจรชีวิตของกาแฟ

วงจรชีวิตของกาแฟสามารถแบ่งออกเป็น



1. การงอก (Germination)

- เมล็ดกาแฟใช้เวลางอกประมาณ 4-8 สัปดาห์
- ต้องการความชื้นและอุณหภูมิที่เหมาะสม (ประมาณ 20-30°C)



4. การออกดอก (Flowering)

- เริ่มออกดอกเมื่ออายุ 2 ปี
- ดอกจะบานหลังจากฝนตกหรืออากาศชื้น และใช้เวลาประมาณ 6-8 สัปดาห์ในการพัฒนาเป็นผล

2. ต้นกล้า (Seedling)

- ต้นกล้าใช้เวลาประมาณ 6-12 เดือนก่อนย้ายปลูก ความสูง 30 เซนติเมตรขึ้นไป
- ต้องการแสงแดดรำไรและความชื้นสม่ำเสมอ (ต้นกล้าวางในเรือนเพาะชำ)



5. การติดผล (Fruiting)

- ผลกาแฟจะสุกภายใน 9-11 เดือนหลังจากออกดอก
- ผลสุกสามารถเก็บเกี่ยวได้



3. การเจริญเติบโต (Vegetative Growth)

- กาแฟจะเติบโตอย่างรวดเร็วในช่วง 2-3 ปีแรก
- ต้องการการตัดแต่งกิ่งเพื่อให้ได้ทรงพุ่มที่เหมาะสม จัดการและเก็บเกี่ยวง่าย



6. การเก็บเกี่ยว (Harvesting)

- เก็บเกี่ยวผลสุกด้วยมือ
- หลังจากเก็บเกี่ยว ต้นกาแฟจะเข้าสู่ระยะพักตัวก่อนเริ่มวงจรการออกดอกและติดผลอีกครั้ง



7. อายุขัย

- ต้นกาแฟสามารถให้ผลผลิตได้นาน 15-20 ปี หรือมากกว่านั้นแล้วแต่การดูแล
- ผลผลิตสูงสุดตั้งแต่อายุ 4 ปีขึ้นไป

คำแนะนำ กาแฟจะเริ่มออกดอก ติดผลปีที่ 2 แต่ไม่ควรเก็บผลผลิต เพราะให้กาแฟสมบูรณ์เต็มที่ก่อน

1.2 ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของกาแฟโรบัสต้า



กาแฟโรบัสต้า มีถิ่นกำเนิดในแอฟริกาตะวันตก โดยเฉพาะในประเทศ เอธิโอเปีย ยูกันดาและคองโก เริ่มมีการปลูกเชิงพาณิชย์ในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 เนื่องจากมีความทนทานต่อโรคและสภาพแวดล้อมที่หลากหลาย

กาแฟโรบัสต้าได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นในช่วงศตวรรษที่ 20 เนื่องจากให้ผลผลิตสูงและมีคาเฟอีนมากกว่ากาแฟอาราบิก้า ซึ่งทำให้เหมาะสำหรับการผลิตกาแฟสำเร็จรูปและเครื่องดื่มพลังงาน



คำแนะนำ กาแฟหลักๆ มี 2 สายพันธุ์ อาราบิก้าและโรบัสต้า แต่ละพื้นที่กาแฟจะมีรสชาติที่แตกต่างกัน เกษตรกรควรดื่มกาแฟที่หลากหลาย เพื่อเรียนรู้ เพิ่มมูลค่า พัฒนาคุณภาพกาแฟของเกษตรกรเอง

กาแฟโรบัสต้าในประเทศไทย

ในปี พ.ศ. 2447 มีคนนำมาปลูกที่ อำเภอสบ้าย้อย จังหวัดสงขลา เริ่มปลูกในภาคใต้ซึ่งมีสภาพอากาศและดินที่เหมาะสม ต่อมาได้ขยายไปยังพื้นที่อื่นๆ เช่น ภาคตะวันออก (จังหวัดจันทบุรีและตราด) และบางส่วนของภาคเหนือ (จังหวัดเชียงใหม่และเชียงราย)

• **ช่วงปี พ.ศ. 2493-2513 :** รัฐบาลไทยและหน่วยงานต่างๆ เช่น กรมวิชาการเกษตร ได้ส่งเสริมการปลูกกาแฟโรบัสต้าเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรและลดการพึ่งพาการปลูกยางพาราและปาล์มน้ำมัน

• **ช่วงปี พ.ศ. 2523-2533 :** การปลูกกาแฟโรบัสต้าในประเทศไทยขยายตัวมากขึ้น โดยเฉพาะในจังหวัดชุมพร กระบี่ ซึ่งกลายเป็นแหล่งปลูกกาแฟโรบัสต้าที่สำคัญของประเทศ

• **ช่วงปี พ.ศ. 2543-ปัจจุบัน :** กาแฟโรบัสต้าจากประเทศไทยเริ่มได้รับความนิยมในตลาดโลก โดยเฉพาะกาแฟโรบัสต้าจากจังหวัดชุมพร กระบี่ ที่ได้รับรางวัลและมีการรับรองมาตรฐานต่างๆ เช่น มาตรฐานจีเอพี (GAP) สัญลักษณ์จีไอ (GI) หรือสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



กาแฟโรบัสต้า กาแฟจีไอ (GI) ไร่กาแฟปลาย จ.กระบี่

คำแนะนำ กาแฟไทยมีคุณภาพไม่ต่างจากกาแฟต่างประเทศ เกษตรกรควรศึกษาการเพิ่มมูลค่ากาแฟ มาตรฐานจีเอพี (GAP) สัญลักษณ์จีไอ (GI) ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในบทถัดไป

1.3 คุณสมบัติเฉพาะของกาแฟโรบัสต้าและความแตกต่างระหว่างกาแฟโรบัสต้าและอาราบิก้า

กาแฟโรบัสต้าเป็นพืชที่ทนทานต่อโรคและแมลง สามารถปลูกได้ในพื้นที่ระดับต่ำและทนต่ออุณหภูมิสูงได้ดี ให้ผลผลิตสูงและเก็บเกี่ยวได้เร็วกว่ากาแฟอาราบิก้า มีคาเฟอีนสูง (1.7-4.0%) ทำให้มีรสชาติเข้มข้นและขมเหมาะสำหรับกาแฟสำเร็จรูปและเอสเปรสโซ่ เนื่องจากทนทานและให้ผลผลิตสูง จึงมีต้นทุนการผลิตต่ำ และเป็นที่ต้องการของตลาดโลก โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมกาแฟสำเร็จรูปและเครื่องดื่มพลังงาน ทำให้เป็นพืชเศรษฐกิจที่สร้างรายได้มั่นคงและเหมาะสมสำหรับเกษตรกรที่ต้องการพืชที่ดูแลง่ายครับ

ความแตกต่างระหว่างกาแฟโรบัสต้าและอาราบิก้า

เพื่อให้เห็นความแตกต่างระหว่างกาแฟโรบัสต้าและอาราบิก้าได้ชัดเจนขึ้น จึงได้สรุปข้อมูลในรูปแบบตารางเปรียบเทียบดังนี้ :

ลักษณะ	กาแฟโรบัสต้า	กาแฟอาราบิก้า
ถิ่นกำเนิด	แอฟริกาตะวันตก (ยูกันดา, คองโก)	แอฟริกาตะวันออก (เอธิโอเปีย, ซูดาน)
สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม	- อุณหภูมิ : 24-30°C - ความสูง : 0-800 เมตรจากระดับน้ำทะเล	- อุณหภูมิ : 15-24°C - ความสูง : 800-2,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล
ความทนทาน	- ทนทานต่อโรคและแมลง - ทนต่ออุณหภูมิสูงได้ดี	- อ่อนแอต่อโรคและแมลง - ต้องการการดูแลมากกว่า
ผลผลิต	- ให้ผลผลิตสูง - เก็บเกี่ยวได้เร็ว (3-4 ปี)	- ผลผลิตต่ำกว่า - เก็บเกี่ยวช้ากว่า (4-5 ปี)
คาเฟอีน	1.7-4.0%	0.8-1.4%
รสชาติ	- รสเข้มข้น, ขม - กลิ่นคล้ายดินหรือถั่ว	- รสซับซ้อน, มีกรดมากกว่า - กลิ่นหอมหวาน, ผลไม้
การใช้งาน	- กาแฟสำเร็จรูป - เอสเปรสโซ่ (ให้ครีมามาก)	- กาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) - ชงแบบดริป
ราคา	ราคาต่ำกว่า เนื่องจากผลผลิตสูงและรสชาติที่เข้มข้น	ราคาสูงกว่า เนื่องจากรสชาติซับซ้อนและผลผลิตต่ำ
พื้นที่ปลูกสำคัญ	- ประเทศไทย : ชุมพร, จันทบุรี, ตรัง - เวียดนาม, บราซิล	- ประเทศไทยทางภาคเหนือ เชียงราย เชียงใหม่ - บราซิล, โคลอมเบีย, เอธิโอเปีย, กัวเตมาลา

พื้นที่ปลูก : พื้นที่ปลูกกาแฟโรบัสต้า ภาคใต้ เช่น จ.ชุมพร จ.กระบี่

พื้นที่ปลูกกาแฟอาราบิก้า ภาคเหนือ เช่น ปางขอน จ.เชียงราย

ต้นกาแฟ : กาแฟโรบัสต้า จ.กระบี่



ต้นกาแฟ : กาแฟอาราบิก้า ดอยช้าง จ.เชียงราย



เมล็ดกาแฟ : โรบัสต้า (ซ้าย) อาราบิก้า (ขวา)

คำแนะนำ เกษตรกรจะปลูกกาแฟโรบัสต้า หรืออาราบิก้า ให้ดูพื้นที่ของเราเหมาะกับกาแฟแบบไหน ดูรายละเอียดในบทถัดๆ ไป

บทที่ 2



“กาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของโลก และจัดอยู่ในอันดับรองจากน้ำมันในแง่ของมูลค่า การซื้อขายในตลาดโลก ความต้องการกาแฟสูงในทุกภูมิภาค โดยเฉพาะในประเทศที่บริโภคกาแฟเป็นประจำ เช่น สหรัฐอเมริกา ประเทศในยุโรป ญี่ปุ่น และอื่นๆทั่วโลก ซึ่งทำให้กาแฟเป็นสินค้าที่มีมูลค่าและตลาดที่มั่นคง เหมาะสำหรับเกษตรกรที่ต้องการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน”

ทำไมกาแฟโรบัสต้าถึงน่าสนใจสำหรับเกษตรกร?

- 2.1 ราคากาแฟมีแนวโน้มสูงขึ้น
- 2.2 เกษตรกรมีรายได้ดี และไม่แพ้พืชเศรษฐกิจอื่นๆ หลายชนิด
- 2.3 “ปลูกง่าย ดูแลง่าย” ต้นทุนการปลูก ดูแลต่อไร่ต่ำ โรคและแมลงน้อย
- 2.4 กาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจ ที่ตลาดมีความต้องการสูง คนนิยมดื่มกาแฟ