

Coffee Green Bean Quality Impact Survey

แบบสอบถามผลกระทบต่อคุณภาพเมล็ดกาแฟดิบ

Organizer: Post-Harvest Research Center, Faculty of Agriculture, Chiang Mai University โดย Tan Lin Jin
ร่วมกับ โครงการเชิงพัฒนา CQI QP3 โดย Angel Shih Yu Lin

Part 1: Farmer Background Information

ตอนที่ 1: ข้อมูลพื้นฐานของเกษตรกร

- Age: ___ years
อายุ: ___ ปี
- Gender: ☐ Male ☐ Female
เพศ: ☐ ชาย ☐ หญิง
- Family-run coffee farm? ☐ Yes ☐ No
เป็นฟาร์มครอบครัวหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่
- Years of coffee farming experience: ___
ประสบการณ์ปลูกกาแฟกี่ปี: ___ ปี
- Is coffee your main income source? ☐ Yes ☐ No
กาแฟเป็นรายได้หลักหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่
- Co-op membership? ☐ Yes ☐ No
เป็นสมาชิกสหกรณ์หรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่
- Received coffee training? ☐ Yes ☐ No

เคยผ่านการอบรมด้านกาแฟหรือไม่: ☐ เคย ☐ ไม่เคย

○ If yes, specify training/organization: _____

ถ้าเคย โปรดระบุประเภท/หน่วยงาน: _____

Part 2: Farming Practices

ตอนที่ 2: การจัดการฟาร์ม

- Varieties planted (Arabica):

☐ Typica ☐ Bourbon ☐ SL28 ☐ SL34 ☐ Caturra

☐ Catimor ☐ Chiang Mai Hybrid ☐ Chiang Rai No. 1

☐ Other: _____

สายพันธุ์ที่ปลูก (อาราบิก้า):

☐ ทิปปิก้า ☐ บุร์บง ☐ เอสแอล 28 ☐ เอสแอล 34 ☐ คาทูรา

☐ คาติเมอร์ ☐ ไฮบริดเชียงใหม่ ☐ เชียงรายเบอร์ 1

☐ อื่นๆ: _____

- Fertilizations per year: ____

จำนวนครั้งที่ใส่ปุ๋ยต่อปี: ____ ครั้ง

- Fertilizer application months (✓):

☐ Jan ☐ Feb ... ☐ Dec

เดือนที่ใส่ปุ๋ย (เลือกได้หลายเดือน):

☐ ม.ค. ☐ ก.พ. ... ☐ ธ.ค.

- Trees per Rai (1 ไร่ $\approx$ 0.16 ha): ____
จำนวนต้นต่อไร่: ____ ต้น
- Regular pruning? ☐ Yes ☐ No
ตัดแต่งกิ่งสม่ำเสมอหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่
- Shade trees? ☐ Yes ☐ No
มีไม้บังร่มหรือไม่: ☐ มี ☐ ไม่มี
 - Shade %: ____
ร่มเงาประมาณกี่เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่: ____ %
- Pick only ripe cherries? ☐ Yes ☐ No
เก็บเฉพาะผลสุกแดงหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

Part 3: Processing Practices

ตอนที่ 3: การแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยว

Initial Processing

- Sort by ripeness? ☐ Yes ☐ No
คัดแยกตามสี/ความสุกหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่
- Floating to remove floaters? ☐ Yes ☐ No
แช่น้ำเพื่อคัดผลลอยหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่
- Green cherry %:
☐ <5% ☐ 5–10% ☐ 10–20% ☐ >20%

สัดส่วนผลดิบ (สีเขียว):

☐ <5% ☐ 5–10% ☐ 10–20% ☐ >20%

Fermentation

- **Depulped?** ☐ Yes ☐ No

มีการลอกเปลือกหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- **Demucilaged?** ☐ Yes ☐ No

ล้างเมือกหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- **Water-assisted depulping?** ☐ Yes ☐ No

ใช้เครื่องลอกเปลือกแบบใช้น้ำหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- **Submerged fermentation?** ☐ Yes ☐ No

หมักแบบจมน้ำหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- Duration:

☐ <10 hrs ☐ 10–20 hrs ☐ 20–30 hrs ☐ 30–40 hrs ☐ >40 hrs ☐
Not sure

ระยะเวลาหมัก:

☐ <10 ชม. ☐ 10–20 ชม. ☐ 20–30 ชม. ☐ 30–40 ชม. ☐ >40 ชม. ☐
ไม่แน่ใจ

- **Special fermentation methods?** ☐ Yes ☐ No

มีการหมักพิเศษหรือไม่: ☐ มี ☐ ไม่มี

- If yes (select all):

☐ Carbonic Maceration (หมักแบบคาร์บอนิก)

☐ Cold Fermentation (หมักเย็น)

☐ Enzyme-assisted (ใช้เอนไซม์ช่วยหมัก)

☐ Co-ferment with fruit/spices (หมักร่วมกับผลไม้/เครื่องเทศ)

☐ Natural/spontaneous

☐ Inoculated/controlled

☐ Other: _____

- **Anaerobic (sealed tank)?** ☐ Yes ☐ No

หมักในถังปิด/ปล่อยออกซิเจน: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- **Add yeast?** ☐ Yes ☐ No → Type: _____

เติมยีสต์หรือไม่ → ชนิด: _____

- **Add LAB/probiotics?** ☐ Yes ☐ No

เติมแบคทีเรียกรดแลคติกหรือจุลินทรีย์: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- **Use machines to assist (e.g., temp control)?** ☐ Yes ☐ No

มีเครื่องช่วยควบคุมการหมักหรือไม่: ☐ มี ☐ ไม่มี → ประเภทเครื่อง: _____

- **Monitor pH and temp?** ☐ Yes ☐ No

วัดค่า pH และอุณหภูมิหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- pH Stop Point:

☐ >5.0 ☐ 4.5–5.0 ☐ 4.0–4.5 ☐ 3.5–4.0 ☐ <3.5 ☐ Not sure

- Temp:

☐ <20°C ☐ 20–25°C ☐ 25–30°C ☐ 30–35°C ☐ 35–40°C ☐ 40–45°C ☐ Not sure

Part 4: Drying

ตอนที่ 4: การตากแห้ง

- Drying method:

☐ Raised Bed ☐ Ground Drying ☐ Mechanical ☐ Mixed

วิธีการตาก:

☐ ตะแกรงยกพื้น ☐ ตากพื้น ☐ เครื่องอบ ☐ ผสม

- Monitor drying temp/humidity? ☐ Yes ☐ No

วัดอุณหภูมิและความชื้นหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- Temp: ☐ <25°C ☐ 25–30°C ☐ 30–35°C ☐ 35–40°C ☐ >40°C ☐ Not sure

อุณหภูมิ:

- Humidity: ☐ 30–40% ☐ 40–50% ☐ 50–60% ☐ 60–70% ☐ 70–80% ☐ 80–90% ☐ Not sure

ความชื้น:

- Turn/mix beans daily? ☐ Yes ☐ No

พลิกหรือกวนเมล็ดหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- Frequency: ☐ Once ☐ Twice ☐ Three times ☐ >3x ☐ Never

ความถี่ต่อวัน:

- Drying duration:

☐ <5 d ☐ 5–7 d ☐ 8–10 d ☐ 11–14 d ☐ 15–20 d ☐ >20 d ☐ Not sure

ระยะเวลาตาก:

- Regrading after drying? ☐ Yes ☐ No

แยกขนาดหรือคัดคุณภาพหลังตาก: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

Part 5: Data Recording

ตอนที่ 5: การบันทึกข้อมูล

- Record pH/temp/etc.? ☐ Yes ☐ No

บันทึกข้อมูลกระบวนการหรือไม่: ☐ ใช่ ☐ ไม่ใช่

- Ever adjust process based on data? ☐ Yes ☐ No

◦ Describe briefly: _____

เคยปรับกระบวนการตามข้อมูลหรือไม่: ☐ เคย ☐ ไม่เคย

ถ้าเคย อธิบายสั้นๆ: _____

Part 6: Environmental Practices

ตอนที่ 6: การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (เลือกได้หลายข้อ)

- ใช้ปุ๋ยหมัก/ปุ๋ยอินทรีย์
- เก็บน้ำฝน/บำบัดน้ำก่อนปล่อย
- ใช้พลังงานแสงอาทิตย์หรือระบบประหยัดพลังงาน
- นำเปลือกกาแฟมาใช้ใหม่ (ทำปุ๋ย ชาเปลือก ฯลฯ)
- อื่นๆ: _____

Thank you for your participation!

ขอบคุณสำหรับการมีส่วนร่วมของท่าน!
