

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารกาแฟ

ลักษณะโดยทั่วไปทางพฤกษศาสตร์

กาแฟชื่อโดยทั่วไป คอฟฟี่ (Coffee) มีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า Coffea Arabica, Linn, เป็นชื่อของชาวอาราเบีย ซึ่งแปลมาจากคำว่า แคฟฟา (Caffa) เป็นตำบลหนึ่งในภาคใต้ของอาบิสซิเนีย (Abyssinia) กาแฟจัดอยู่ในวงศ์ Robiacfae อยู่ในถิ่น Abyssinia (Ethiopea) และในถิ่นร้อนของเอเชีย และแอฟริกา

โดยทั่วไปแล้วกาแฟเป็นต้นไม้ขนาดเล็ก หรือเป็นไม้ที่เป็นพุ่ม แต่ที่ก็มีบ้างที่ทรงพุ่มใหญ่ หรือสูงขนาด 10 เมตรหรือสูงกว่านี้ขึ้นไปอีก

ลักษณะของต้น กาแฟจะมีลำต้นตั้งตรง มีใบออกตรงข้ามอยู่ตรงข้ามกันมองดูเป็นคู่เมื่อกาแฟเติบโตขึ้นกิ่งกาแฟจะออกตรงโคนกิ่งใบ แยกออกตรงข้ามกัน กิ่งกาแฟที่ออกจะขนานไปกับระดับพื้นดิน และโน้มลงดิน และกิ่งกาแฟจะมีใบออกเป็นคู่ตามข้อเช่นเดียวกับลำต้น นอกจากนี้ก็จะมีกิ่งรองแตกออกจากโคนก้านใบแยกตรงกันข้ามอีกเช่นกัน เมื่อกาแฟเติบโตขึ้นอีก กิ่งก็จะแตกออกจากกิ่งรองนี้ อีกเช่นเดียวกันกับกิ่งที่ออกจากลำต้น หน่อใหม่ของกาแฟจะแยกออกจากโคนต้น ซึ่งอาจแตกเป็นจำนวนมากและอาจจะขึ้นเปียดไปกับต้นเดิมได้

ลักษณะดอกกาแฟ ดอกกาแฟจะมีสีขาวบริสุทธิ์ กลิ่นหอมคล้ายมะลิป่า รูปคล้ายดาวมีก้านสั้น ซึ่งจะอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม อาจจะมี 2-4 ดอก ซึ่งกลุ่มของดอกจะมีกลีบเลี้ยงหุ้มไว้ประมาณ 2-4 กลีบ โคนดอกมีรูปเป็นหลอดยาว ดอกกาแฟจะออกตามข้อของต้นกาแฟบ้างเป็นส่วนน้อย แต่ส่วนใหญ่ดอกกาแฟจะออกจากข้อของกิ่งกาแฟ เริ่มจากข้อที่อยู่ใกล้ลำต้นออกไปหาปลายกิ่ง สำหรับกาแฟที่มีลักษณะดี ข้อของกิ่งสั้นเป็นที่เกิดดอกและผล ดอกกาแฟเป็นดอกสมบูรณ์เพศมีทั้ง เกสรตัวผู้และเกสรตัวเมียรวมอยู่ในดอกเดียวกัน เกสรตัวเมียจะมีอยู่สองส่วน เกสรตัวผู้มีอยู่เป็นจำนวนเท่ากับกลีบดอก 2-4 อัน กาแฟบางพันธุ์ก็อาจจะมีการผสมข้ามพันธุ์กันโดยง่ายหากอยู่ใกล้กัน เวลาที่ราออกดอกของกาแฟขึ้น

อยู่กับปริมาณน้ำ ถ้าในท้องถิ่นที่มีฝนตกเป็นฤดู ดอกจะออกหลังจากฝนตกมาแล้วประมาณ 1 เดือน แต่ถ้าหากอากาศชุ่มชื้นอยู่ตลอดปีหรือมีการชลประทาน จะทำให้ดอกกาแฟออกประปรายไปตลอดทั้งปี

ลักษณะของผลกาแฟ แม้ว่าดอกกาแฟจะออกเป็นจำนวนมากก็ตาม แต่การติดผลจะมีเพียง 16-26 เปอร์เซ็นต์ เมื่อกลิบดอกกว้างแล้วกาแฟจะติดเป็นผลมีลักษณะคล้ายลูกหว้า และภายในผลกาแฟแบ่งออกเป็นสองส่วน ซึ่งเรียกว่าสารกาแฟ ส่วนหนึ่งมีสารกาแฟ 1 เมล็ด ซึ่งมีลักษณะแบนยาวไปตามรูปของเปลือกหุ้ม ถ้าหากเมล็ดหนึ่งเมล็ดโตสืบเพราะการผสมพันธุ์ไม่ดี เมล็ดที่เหลืออยู่จะมีรูปกลม ส่วนยาวจะมีรูปโค้งเป็นรูปกระบอกตัด ลูกที่ลูกจะมีสีแดงปนน้ำตาล สารกาแฟเป็นส่วนที่อยู่ในกระดาษ (Parchment) ซึ่งห่อหุ้มด้วยเยื่อบาง ๆ (Silver Skin) อีกชั้นหนึ่ง ส่วนเนื้อกาแฟที่ห่อหุ้มกะลาเมื่อลูกเต็มที่จะมีรสหวานเล็กน้อย มีลักษณะเป็นยางเหนียว ๆ ผลกาแฟเมื่อลูกเต็มที่ปอกเอาเปลือกและเนื้อทั้งน้ำเมล็ดกาแฟทั้งกะลา (Parchment) ไปตากแห้ง จะทำให้เสียน้ำหนักไปประมาณ 77% และเมื่อกระเทาะเอากะลาออกจะเสียน้ำหนักไปอีกประมาณ 14.78% หรือจะกล่าวได้ว่า ผลกาแฟสดที่เก็บมาทำเป็นสารกาแฟแห้งจะสูญเสียน้ำหนักไปประมาณ 80% โดยเฉพาะถ้าหากนำไปสับเป็นกาแฟที่ใช้ชงรับประทานก็ยังมีเนื้อกาแฟแท้เพียงร้อยละ 13.60 ของน้ำหนักสดขณะที่เก็บมาจากต้นใหม่ ๆ กาแฟข้อหนึ่ง ๆ ที่ให้ผลกาแฟแล้วในปีต่อไปจะไม่ให้ผลอีก แต่ผลกาแฟจะออกต่อไปในข้อที่ยังไม่ออกผล ซึ่งตามปกติจะออกผลจากข้อที่ใกล้ลำต้นออกไปสู่ปลายกิ่ง ส่วนจะออกที่ข้อใดนั้นสุดแต่ความสมบูรณ์ของต้นกาแฟในปีนั้น ๆ

ที่มาของสารกาแฟ

สารกาแฟหรือเรียกว่ากาแฟดิบ เป็นผลผลิตมาจากผลกาแฟ ซึ่งกาแฟนี้ เป็นพืชพื้นเมืองของอาบิสซิเนียและอาราเบีย (Absinia and Arabia) ได้ค้นพบเมื่อศตวรรษที่ 5 ที่ประเทศอาราเบีย¹ แต่ไม่มีผู้ใดให้ความสนใจเท่าใดนัก จนกระทั่งล่วงเลยมาถึงศตวรรษที่ 9 มีคนเลี้ยงแพะชาวอาราเบียคนหนึ่งชื่อ คาลดี (Kaldi) นำแพะออกไปเลี้ยงและแพะได้ไปกินผลและใบกาแฟเข้า แล้วเกิดความรู้สึกคคะนองผิดปกติ จึงได้นำเรื่องไปเล่าให้พระมอสส์เล็มองค์หนึ่งฟัง พระมอสส์เล็มองค์นั้น

¹ ประเทศอาราเบีย คือประเทศชาวจูดิอาราเบียในปัจจุบัน ซึ่งอยู่ทางเอเชียตะวันตก (คาบสมุทรอาหรับ)

จึงได้เก็บผลกาแฟมากระเทาะเปลือกกลายเป็นสารกาแฟไปคั่วแล้วต้มในน้ำร้อนดื่ม และเห็นว่ามีความกระปรี้กระเปร่าดีจึงได้เล่าให้ผู้อื่นฟังต่อไป ชาวอาราเบียจึงเริ่มรู้จักต้นกาแฟมากขึ้น จึงทำกาแฟแพร่หลายมากขึ้น จากประเทศอาราเบียเข้าสู่ชาวอิตาลี สเปน ออลแลนด์ เยอรมันและฝรั่งเศส จากนั้นขบวนการผลิตสารกาแฟก็ได้พัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ

สำหรับในประเทศไทย ตามบันทึกของพระสาคำสัตรีพลขันธ์ (นายเจริญ - ชาวอิตาลี) ระบุว่าในปี พ.ศ. 2454 ประเทศไทยปลูกกาแฟพันธุ์อาราเบียมาตั้งแต่ราวปี พ.ศ. 2393 นับถึงปัจจุบันนี้ประมาณ 130 ปีแล้ว สำหรับกาแฟพันธุ์โรบัสตา ทราบว่ามีชาวไทยอิสลามผู้หนึ่ง ชื่อ นายตีหมุน เป็นผู้นำเข้ามาปลูกเป็นคนแรกที่บ้านเกอสะบาย้อย จังหวัดสงขลาในราว พ.ศ. 2447

แม้ว่าการปลูกกาแฟยังไม่มี การทราบแน่ชัดว่ามีการปลูกกันมาแต่เมื่อไร และใครเป็นผู้นำเข้ามาให้เป็นที่แน่ชัด แต่ปรากฏว่ามีต้นกาแฟอยู่ในท้องที่หลายจังหวัด เช่น ทางภาคเหนือ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ส่วนทางภาคใต้ก็มีในเขตอำเภอสะบาย้อย จังหวัดสงขลา ทางภาคตะวันออกก็มีในจังหวัดสมุทร ซึ่งเข้าใจว่าพวกพ่อค้าหรือผู้ที่เดินทางไปมาอาจจะเป็นผู้นำเข้ามา เช่น ลำปางอาจจะเข้ามาจากเขตพม่าทางด้านแม่สาย ทางภาคใต้อาจจะเข้ามาจากรัฐเปรีคินมลายู สำหรับทางด้านสมุทรเข้าใจว่าพระในนิคมคาทอลิกจากเวียดนามได้เป็นผู้นำเข้ามาปลูก ซึ่งประมาณกันว่ามีมาไม่น้อยกว่า 30 ปี ถึง 50 ปี แล้วในจังหวัดอีกบางจังหวัดในประเทศไทยทางภาคเหนือได้แก่ อุดรดิตถ์ แพร่ น่าน เชียงราย ลำพูน เชียงใหม่ ส่วนภาคใต้ เช่น ชุมพร สุราษฎร์ธานี กระบี่ พังงา สตูล ยะลา นราธิวาส ปัตตานี ตรัง และภูเก็ตมีการปลูกกาแฟอยู่บ้าง ซึ่งคาดว่าเมื่อชาวสวนกาแฟไปทดลองปลูกก็ปรากฏว่าผลที่ได้เจริญงอกงามดี ซึ่งกรมวิชาการเกษตร (กรมกสิกรรม) ก็ได้เริ่มสนับสนุนส่งเสริมให้มีการปลูกกาแฟตั้งแต่ปี พ.ศ. 2497 เป็นต้นมา

การแพร่พันธุ์ของกาแฟ

ประมาณถึงคริสต์ศตวรรษที่ 15 การดื่มกาแฟได้แพร่หลายอยู่ในตะวันออกกลางและรอบฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ข้ามไปยังฝั่งยุโรป จะเห็นได้จากในสังคมชั้นสูงของชาวยุโรปเป็นที่นิยมกันมาก เดิมกาแฟเหล่านั้นเป็นของชาวอาหรับมีชื่อเป็นภาษาอาหรับว่า Coffea Arabica ซึ่งได้ส่งวนพันธ์ไว้เกือบ 200 ปี เนื่องจากห้ามนำพันธุ์ออกแพร่พันธุ์ดังนั้นในสมัยนั้นต้นกาแฟเป็นที่สนใจและหายาก แต่อย่างไรก็ตามก็ยังมีกาแฟแพร่หลายออกไปทั่วโลกก็เพราะได้มาจากต้นตระกูลของกาแฟตะวันออก โดยนักพรต ชื่อ BABA BUDAN ได้ไปแสวงบุญเมกกะ เห็นชาวเมืองดื่มกาแฟกันอย่างกว้างขวาง ก่อนจะกลับก็ขึ้นไปบนเขาและเก็บเมล็ดกาแฟแก่ ๆ ได้ประมาณ 7 เมล็ดเท่านั้น แล้ว

นำพ่อค้าคาคับพุ่งด้วยความระมัดระวังเข้ามาปลูกใกล้กับปากถ้ำซึ่งอยู่ใกล้กับเมือง Chikmagalur¹ ซึ่งจากต้นกาแฟเหล่านี้ได้ขยายพันธุ์ไปปลูกใน Mysore² เป็นพื้น ๆ ต้น

กาแฟพันธุ์ที่นำไปปลูกในสังกาก็โดยชาวฮอลแลนด์และปอร์ตุเกส อีกทั้งยังนำมาจากทดลองปลูกกันที่ Amsterdam ในฮอลแลนด์ ส่วนฝรั่งเศสเริ่มนำไปปลูกใน Antilles Garbbean และหมู่เกาะ Boarborr ต่อมาชาวยุโรปต่างก็ได้ขยายไปปลูกในถิ่นร้อนต่าง ๆ ที่เป็นเมืองขึ้นของตน เช่น อังกฤษ ปลูกที่จาไมก้า ออฟริกาใต้และตะวันออก และที่ออสเตรเลีย ชาวอเมริกันนำไปปลูกที่เม็กซิโก อเมริกาใต้ อเมริกากลาง ส่วนบราซิลในขณะนั้นพยายามขโมยพันธุ์ไปปลูกแต่ก็ไม่สำเร็จ แต่ในที่สุดหมู่บราซิล คือ Francisco De Melho Paheta ได้พันธุ์ไปปลูกจนสำเร็จในเวลาต่อมาจนทำให้บราซิลได้กลายเป็นเจ้าแห่งตลาดกาแฟของโลก คือ 3 ส่วนใน 4 ส่วนของกาแฟที่ทั่วโลกผลิตจากบราซิล ซึ่งทำให้มีรายได้ต่อปีเกินกว่า 200 ล้านเหรียญอเมริกัน นอกจากนี้ประเทศที่ปลูกมากเช่น เวเนซุเอลา โคลัมเบีย กัวเตมาลา เม็กซิโก ฮอนดูรัสเอลซัลวาดอร์ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย ปอร์โตริโก อังกฤษ อินเดีย คอสตาริกา นิการากัว ฮอลแลนด์ และอื่น ๆ

ประโยชน์ของสารกาแฟ

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่กระตุ้นให้กระปรี้กระเปร่า สดชื่นเบิกบาน ดังนั้นทำให้ประชากรทั่วโลกเกือบทุกชาติทุกชั้นดื่มเป็นประจำ ทั้งนี้เพราะกาแฟมีแอลกอฮอล์คาเฟอีนเป็นส่วนสำคัญในการกระตุ้น ซึ่งแอลกอฮอล์คาเฟอีนนี้จะอยู่ในส่วนต่าง ๆ ของพืชหลายชนิด แต่เท่าที่มนุษย์เรานำมาใช้กันอย่างกว้างขวางก็คือ ใบชา กาแฟและโกโก้ ใบชานั้นชาวโลกรู้สึกใช้กันกว้างขวางมานาน แต่ในด้านเศรษฐกิจและการค้าที่เป็นประโยชน์อันใหญ่ยิ่งระหว่างประเทศแล้วได้แก่กาแฟ ส่วนโกโก้แม้จะเป็นที่นิยมกันทั่วโลกก็ตาม แต่ก็มีค่าในด้านการค้าน้อยกว่ากาแฟและใบชา สำหรับกาแฟและใบชานั้นแม้ว่าน้ำหนักของกาแฟกับใบชาจะเท่ากัน แต่กาแฟก็มีคาเฟอีนน้อยกว่าใบชา ซึ่งจากการค้นคว้าจะพบว่าในใบชาแห้งมีคาเฟอีน 5% ในสารกาแฟมี 1.5 เปอร์เซ็นต์ ส่วนในโกโก้มี 1.8 เปอร์เซ็นต์ ของแอลกอฮอล์โรโอไบรไมน์ (Theobromine Alkaloid) ซึ่งมีคาเฟอีนอยู่ในนี้เป็นส่วนน้อย ฉะนั้นการกระตุ้นของโกโก้จึงต่างกับใบชาและกาแฟซึ่งมีคาเฟอีนโดยตรง

ตามรายงานของ C.W. Trigg (Uker 1922) กล่าวว่าในสารกาแฟพันธุ์อาราบิกามีเมล็ดใหญ่มีคาเฟอีน 1.5 เปอร์เซ็นต์ ต้นที่อายุ 20 ปี ดอกกาแฟจะมีคาเฟอีน 0.9 เปอร์เซ็นต์ ส่วนใบ

1 และ 2

เป็นชื่อเมือง ซึ่งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศอินเดีย

กาแพ่งตาดกแห่งฝั่งในอากาศ (ไม่ใช่แสงอาทิตย์) มี 0.82% ในลำต้นมี 0.087% และเนื้อของ
ผลกาแพ่ง 0.88% และยังมีผู้กล่าวว่านอกจากผลและดอกแล้วเปลือกของกิ่งที่แก่จัดและภายในราก
ใหญ่ของเปลือกแข็งที่หุ้มเมล็ดก็มีกาแพ่งเช่นกัน

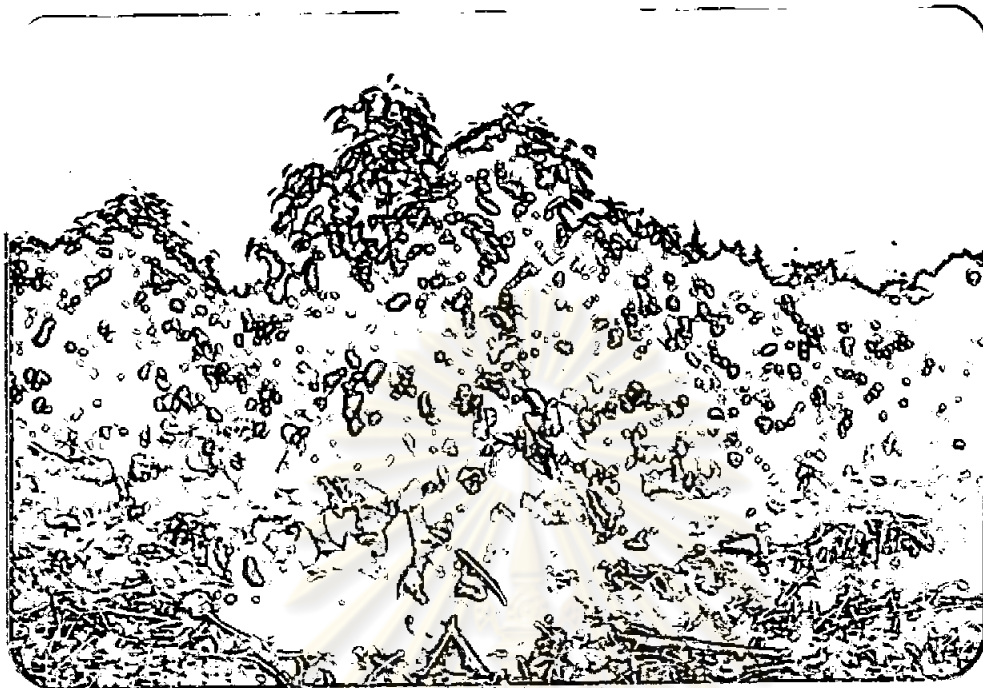
สารกาแพ่งนั้นนอกจากจะมีกาแพ่งแล้วก็ยังมีวิตามินและธาตุอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย
อีกด้วย คือ

ในเมล็ดกาแพ่งแระธาตุและสารประกอบต่าง ๆ ดังนี้

<u>สิ่งที่มี</u>	<u>สารกาแพ่ง(กาแพ่งดิบ) %</u>	<u>เมล็ดกาแพ่งตัวแล้ว (%)</u>
Niacin	2.2	13.0
Thiamin	0.2	0.0
Riboflavin	0.23	0.30
Pantothenic Aic	1.0	0.23
Cholien	59.	84.
Folic Aic	0.020	0.022
Citrovorumfactor	0.012	0.003
Vitamin B ₆	0.143	0.011
Vitamin B ₁₂	0.00011	0.00006
Sodium	4.0	1.4
Calcium	104.	105.
IRON	3.7	4.7
Fluorine	0.45	0.24

ที่มา : การทำโรกาแพ่งของหลวงบูรณะบำรุงการ ปี 2505

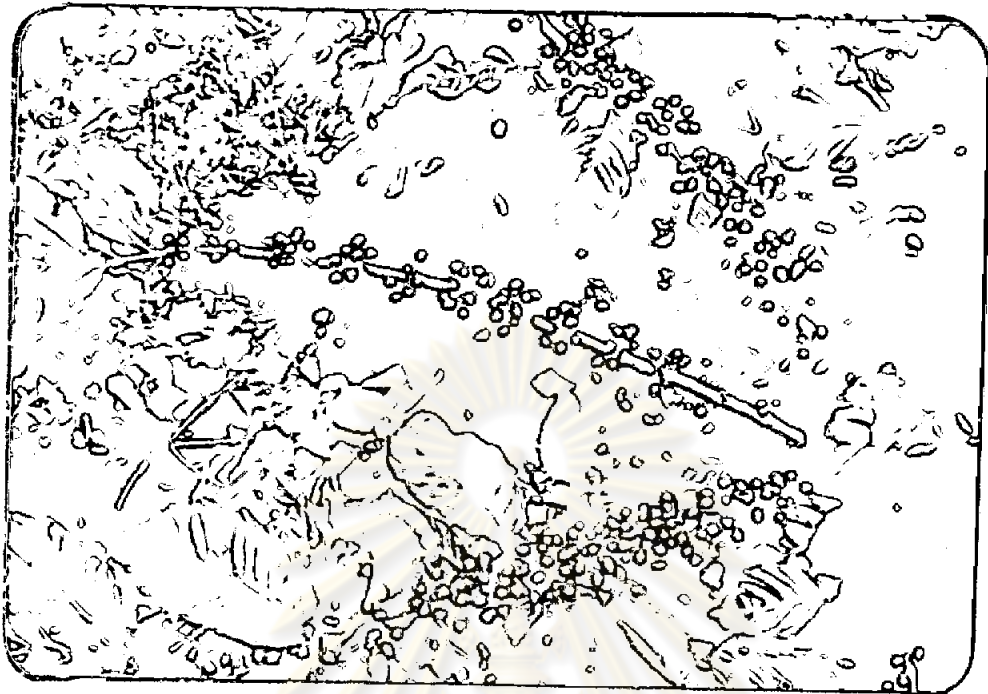
นอกจากนี้ในทางการแพทย์ยังใช้สารกาแพ่งเป็นส่วนผสมในการทำยาอีกด้วย แต่ก็ไม่มีกา
รับรองเป็นทางการ ยังไงก็ตามสารกาแพ่งชาวอาหรับรู้ว่าเป็นยาซึ่งมีคุณสมบัติในการช่วยกระตุ้นความ
รู้สึกและเพิ่มความสดชื่นแข็งแรงอีกด้วย ทั้งชาวอาหรับใช้สารกาแพ่งเป็นยามาก่อนชาวยุโรปและอเมริกา
ถึง 250 ปี ซึ่งกล่าวว่า เป็นยาบำรุงสมองแก้ปวดศีรษะ แก้ไอ แก้วัณโรค แก้ลมชักและแก้เป็นง่อย และ
มีสรรพคุณอีกมาก



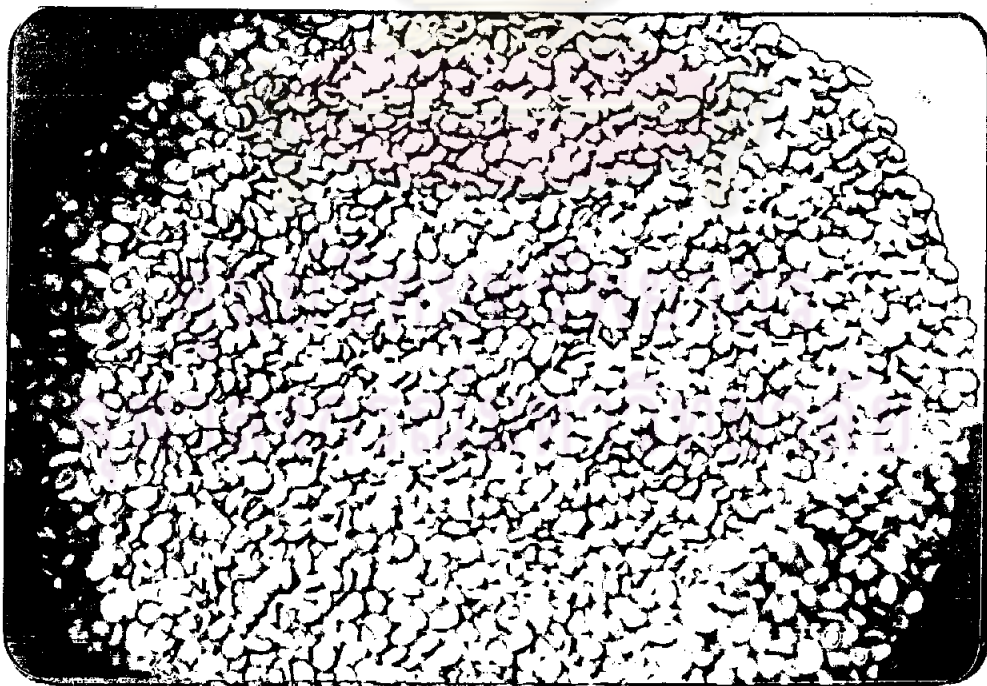
ภาพที่ 1 สักขะของต้นกาแฟ



ภาพที่ 2 สักขะของดอกกาแฟ



ภาพที่ 3 ลักษณะของผลกาแฟ



ภาพที่ 4 ลักษณะของสารกาแฟ (กาแฟดิบ)