

กาแฟที่แพงที่สุดในโลก

นำเสนอเมื่อ : 1 ธ.ค. 2552

กาแฟ แพงที่สุดในโลก (Most expensive coffee)

Kopi Luwak โคปี ลูแว็ค เป็นกาแฟโรบัสตาชนิดหนึ่ง และเป็นกาแฟแพงที่สุดในโลก เนื่องจากขบวนการผลิตอันยุ่งยาก แปลกประหลาด มีออกสู่ตลาดประมาณปีละ 500 ปอนด์ต่อปี ทำให้มันมีราคาประมาณกิโลกรัมละ 41,000 บาท และสามารถผลิตได้เพียงไม่กี่แห่งบนโลกนี้ จึงประเทศที่ผลิตได้ก็มีดังต่อไปนี้



- * ประเทศอินโดนีเซีย ที่เกาะสุมาตรา (Sumatra) , เกาะจาวา (Java) เกาะสุลาเวสี (Sulawesi)
- * ประเทศฟิลิปปินส์ (จะเรียกกาแฟชนิดนี้ว่า Kape Alamid)
- * ประเทศติมอร์ (จะเรียกกาแฟชนิดนี้ว่า kafé-laku)
- * ประเทศเวียดนาม (จะเรียกกาแฟชนิดนี้ว่า weasel coffee)

หัวข้อ

- [ขบวนการผลิต โคปี ลูแว็ค \(Kopi Luwak \)](#)
- [ความพยายามเลียนแบบ โคปี ลูแว็ค \(Kopi Luwak \)](#)
- [ทำไมกาแฟ โคปี ลูแว็ค \(Kopi Luwak \) จึงอร่อย](#)

ขบวนการผลิต โคปี ลูแวก (Kopi Luwak)

* ปลุกกาแฟในที่ที่มีสัตว์ที่เรียกว่า ชะมดสายพันธุ์เอเชีย (Asia Palm Civet) แต่ชาวพื้นเมืองจะเรียกชะมดชนิดนี้ว่า "ลูแวก"

* เมื่อกาแฟสุกชะมดมากิน เมื่อกาแฟที่สุก

* เมื่อชะมดกินเมื่อกาแฟเข้าไป กรดและเอนไซม์ในกระเพาะอาหารของชะมดทำปฏิกิริยาทางเคมี

คล้ายกับการหมัก(Fermentation)

* รอยชะมดตายหลุดออกมา แล้วตามเก็บ แต่สามารถรวบรวมได้ค่อนข้างง่าย

เนื่องจากชะมดมีนิสัยขบถภายในสถานที่เดิมๆ เสมอ

* นำมูลที่ได้มาเลือกเฉพาะเม็ดกาแฟ

* นำเม็ดกาแฟที่ได้ไปตากให้แห้ง

* นำเม็ดกาแฟที่ตากแห้งดีแล้วมาคั่วจนแห้งสนิท เป็นอันจบขบวนการผลิต โคปี ลูแวก



รูปชะมดสายพันธุ์เอเชีย (Asia Palm Civet) และมูลของมันจะเห็นว่ายังมีแต่เม็ดกาแฟแห้งนั้น

ความพยายามเลียนแบบ โคปี ลูแวก (Kopi Luwak)

แมสซิโม มาร์โคเน นักวิจัยแห่งมหาวิทยาลัยออนแทรีโอ ประเทศแคนาดา ใช้เวลาสืบเสาะอยู่นานกว่าจะพบว่าในป่าแห่งหนึ่งของประเทศอินโดนีเซีย มีชะมดกัดกินกาแฟ แต่จากการทดสอบรสชาติก็ยิ่งด้อยกว่าของอินโดนีเซีย เนื่องจากเป็นชะมดต่างพันธุ์กัน

แมสซิโม มาร์โคเน ยังค้นพบว่า กระบวนการย่อยอาหารของชะมด ต้องผ่านแบคทีเรียและเอนไซม์ในท้องของชะมด เป็นกรรมวิธีเดียวกับการหมักกาแฟแบบหนึ่งเรียกว่า "การหมักเปียก"

และยังใช้แบคทีเรียชนิดเดียวกันด้วย คือ แบคทีเรียแล็กติกเอซิด

มาร์โคเนมั่นใจว่าการหมักกาแฟเปียกน่าจะให้ผลใกล้เคียงกับกาแฟที่ผ่านการย่อยในท้องของชะมดแต่ยังอยู่ในขั้นตอนการทดลอง



กาแฟ โคปี ลูแวก (Kopi Luwak) ยี่ห้อต่างๆ จะเห็นว่าทุกยี่ห้อเน้น ชะมดกินทุกยี่ห้อ

ทำไมกาแฟ โคปี ลูแวก (Kopi Luwak) จึงอร่อย

* ขบวนการย่อยอาหารของชะมด ทำให้โปรตีนในเมล็ดกาแฟแตกตัวเป็นโมเลกุลขนาดเล็ก
เวลานำเมล็ดกาแฟชนิดนี้ไปคั่วบดจะมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ

* ขบวนการย่อยอาหารของชะมด ทำให้โปรตีนบางชนิดในเมล็ดกาแฟ ถูกสกัดออกเมื่อนำไปคั่วแล้ว
กาแฟจะมีรสชาติขมน้อยลงนิดหน่อย

* มันผลิตจากอึของชะมด



ข้อมูลอ้างอิง กาแฟ แพงที่สุดในโลก (Most expensive coffee)

http://en.wikipedia.org/wiki/Kopi_Luwak

<http://www.oncoffeemakers.com/kopi-luwak.html>

http://en.wikipedia.org/wiki/Asian_Palm_Civet

<http://coffeeacademy.exteen.com/20080804/o-1>

<http://www.rabikacoffee.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=411688&Ntype=1>

ขอบคุณภาพและข้อมูลดีๆจาก

<http://wowboom.blogspot.com/2009/04/most-expensive-coffee.html>

จาก www.sanook.com

ที่มา : <http://gotoknow.org/blog/nutrition-nuh/272032>