

## 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://en.wikipedia.org/wiki/Kopi_Luwak)

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

[http://en.wikipedia.org/wiki/Asian\\_Palm\\_Civet](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](http://www.sanook.com)

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