

ชา[©]



จดหมายข่าวชา

tea newsletter

Volume 7 Issue 29, October - December 2017

ปีที่ 7 ฉบับที่ 29 ประจำเดือน ตุลาคม - ธันวาคม 2560



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA INSTITUTE, MAE FAH LUANG UNIVERSITY

นามะมัทจะเชือกโกแลต

Trendy Tea Menu

บทบาทของ FoodInnopolis
กับการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชา
ในประเทศไทย

Talk About Tea

Tea Research

Effect of Centrifugation to Inhibit Tea Cream Formation in Concentrated Black Tea

การเลือกซื้อชา และวิธีเก็บรักษาชา

Know More About Tea

ชาเขียวพวงมัทจะมิดีกว่าที่คิด

Health Tea

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่าน ช่วงปลายฝนต้นหนาวแบบนี้ทำให้อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย ยิ่งงักรักษาสุขภาพให้แข็งแรง เพื่อป้องกันโรคร้ายไข้เจ็บต่างๆ ที่อาจแวงมาทักทายได้ สำหรับจดหมายข่าวชาฉบับนี้ยังคงอัดแน่นไปด้วยเนื้อหาสาระ มากหมายเช่นเคย ก่อนอื่นขอนำเสนอหน่วยงานภาครัฐที่จะคอยขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาบ้านเราในบทบาทของ FoodInnopolis กับการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาในประเทศไทย สามารถติดตามรายละเอียดได้ในคอลัมน์ Talk About Tea จากนั้นมาพบกับงานวิจัยของนักศึกษาปริญญาโท สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ในคอลัมน์ Tea Research หัวข้อ “Effect of Centrifugation to Inhibit Tea Cream Formation in Concentrated Black Tea” ตามมาด้วยคอลัมน์ Know More About Tea กับ “การเลือกซื้อชา และวิธีเก็บรักษาชา” เมื่อเลือกซื้อชาและเก็บรักษา แบบถูกวิธีแล้ว เราก็มาทราบคุณค่าของชา ในคอลัมน์ Health Tea ในหัวข้อ “ชาเขียวผงมีทระมิตดีกว่าที่คิด” เมื่อทราบ ประโยชน์ของชาเขียวผงมีทระแล้ว เราก็มาทำเมนูแสนอร่อยจากชาเขียวผงมีทระกันเถอะค่ะ ฉบับนี้ขอนำเสนอเมนู “นามะมีทระช็อคโกแลต” ในคอลัมน์ Trendy Tea Menu สุดท้ายที่ขาดไม่ได้คือ คอลัมน์ Activity ที่จะรายงาน ความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาอย่างต่อเนื่องเป็นประจำ

ในโอกาสนี้ทีมผู้จัดทำขอขอบพระคุณ ผศ. ดร. อัครวิทย์ กาญจนโอภาส รองเลขาธิการ สำนักงานคณะกรรมการ นโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ CEO, FoodInnopolis เป็นอย่างยิ่งที่ให้ความอนุเคราะห์ เขียนบทความในจดหมายข่าวชาฉบับนี้ ทั้งนี้ ทีมผู้จัดทำยินดีที่จะนำเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับชาให้กับท่านผู้อ่านได้ติดตาม ในฉบับต่อไปอย่างต่อเนื่อง

CONTENT

3 Talk About Tea : บทบาทของ FoodInnopolis กับการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาในประเทศไทย

4 Tea Research : Effect of Centrifugation to Inhibit Tea Cream Formation in Concentrated Black Tea

5 Know More About Tea : การเลือกซื้อชา และวิธีเก็บรักษาชา

7 Health Tea : ชาเขียวผงมีทระมิตดีกว่าที่คิด

10 Trendy Tea Menu : นามะมีทระช็อคโกแลต

11 Activity : กิจกรรมตั้งแต่วันที่ 11 มิ.ย. 60 -13 ก.ย. 60



ทีมผู้จัดทำ

ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมัยตระกูล | กวีพิชญ์ อายนันท์ | จิราพร ไร่พุกธา | ศิริภานต์ กักดี | กิรณัฐ นัทหล่อ

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุด อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100

Tea Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo. 1 Thasud, Muang, Chiang Rai, Thailand 57100

โทรศัพท์/ โทรสาร : 0-5391-6253 E-mail : tea-institute@mfu.ac.th

www.teainstitutemfu.com

www.facebook.com/teainstitute.mfu





พศ.ดร. อัครวิทย์ กาญจนโอภาส

รองเลขาธิการ

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์

เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ

CEO, FoodInnopolis



เมืองนวัตกรรมอาหาร กับการพัฒนาอุตสาหกรรมชาในประเทศไทย

ชาและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับชานั้นนับได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญไม่เพียงแต่เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น แต่ยังคงแพร่หลายและก่อให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจไปทั่วทุกภูมิภาคของโลก แม้ว่าการดื่มชานั้นจะมีมานานมากแล้วก็ตามที่แต่รูปแบบและลักษณะของผลิตภัณฑ์ก็มีการพัฒนาให้เหมาะสมกับยุคสมัยและความต้องการของผู้บริโภค อีกทั้งประโยชน์จากการดื่มชาซึ่งมาจากสารที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพต่างๆ ที่ให้คุณประโยชน์ต่อร่างกายนั้นเริ่มมีรายงานทางวิทยาศาสตร์และทางการแพทย์มากขึ้น ทำให้ความต้องการผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชาเพื่อเป็นอาหารเสริมสุขภาพหรืออาหารฟังก์ชันนั้นมีเพิ่มมากขึ้นด้วย อาทิเช่น สารสกัดคาเทชินจากใบชา เป็นต้น

ในประเทศไทยเองก็มีการปลูกชาหลายพื้นที่ในภาคเหนือของประเทศไทยโดยเฉพาะจังหวัดเชียงรายและเชียงใหม่ ในขณะที่องค์ความรู้ทางด้านชาและการแปรรูปชานั้นยังคงมีอยู่ในแวดวงที่จำกัด ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการพัฒนากระบวนการหรือกรรมวิธีในการผลิต ตลอดจนการพัฒนาหรือสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์

เมืองนวัตกรรมอาหาร (FoodInnopolis) ซึ่งเป็นโครงการที่จัดตั้งขึ้นตามมติของคณะรัฐมนตรีเมื่อเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2559 โดยมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน) สังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนร่วมกับหน่วยงานอื่นๆ ทั้งภายในกระทรวงฯ และนอกกระทรวงฯ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดกิจกรรมด้านการวิจัยพัฒนานวัตกรรมขึ้นในภาคเอกชน โดยจัดให้มีโครงสร้างพื้นฐาน บริการ และสิทธิประโยชน์ที่เอื้อต่อการลงทุนด้านการวิจัยและพัฒนา โดยในระยะแรก

ได้จัดสรรพื้นที่อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย จ.ปทุมธานี จำนวน 200 ไร่ ให้เป็นเมืองนวัตกรรมอาหารแห่งแรก และมีแผนที่จะขยายออกไปในมหาวิทยาลัยต่างๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และในภูมิภาค รวมทั้งที่จังหวัดเชียงรายด้วย โดยความร่วมมือกับอุทยานวิทยาศาสตร์ภูมิภาคและมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ก็เพื่อจะขับเคลื่อนและยกระดับการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในภาคเอกชนทั่วประเทศอย่างเป็นรูปธรรม

ทั้งนี้เมืองนวัตกรรมอาหารได้กำหนดสาขาที่ประเทศไทยมีศักยภาพด้านการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารไว้ดังนี้ (1) **อาหารฟังก์ชัน อาหารสุขภาพ และอาหารเฉพาะกลุ่ม** เช่นอาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารสำหรับเด็ก อาหารสำหรับนักกีฬา เป็นต้น (2) **อาหารที่มีมูลค่าสูงหรืออาหารพรีเมียม** เช่น อาหารออร์แกนิก สารสกัดจากอาหารหรือสารสกัดจากธรรมชาติที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (3) **ความปลอดภัยอาหาร บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทันสมัยในการเกษตรและการผลิตอาหาร** เช่น ฟาร์มอัจฉริยะ การผลิตอาหารด้วยระบบอัตโนมัติ เป็นต้น ซึ่งจะเห็นได้ว่า อุตสาหกรรมชาสามารถพัฒนาและยกระดับเพื่อเป็นอาหารฟังก์ชัน อาหารสุขภาพ ตลอดจนการผลิตสารสกัดเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้อีกด้วย อันจะก่อให้เกิดการเพิ่มมูลค่าของผลผลิต และสร้างรายได้ตลอดจนการจ้างงานตลอดทั้งห่วงโซ่มูลค่า

โดยที่แผนการดำเนินงานเพื่อสร้างนวัตกรรมในอุตสาหกรรมชานั้น เมืองนวัตกรรมอาหารได้มีการหารือร่วมกับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ทั้งในส่วนของสถาบันฯ สำนักงานจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและพัฒนานวัตกรรม ตลอดจนหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดทิศทางและแผนการทำงานร่วมกันต่อไป

Effect of Centrifugation to Inhibit Tea Cream Formation in Concentrated Black Tea

Muhammad Rafiq^{1*}, Piyaporn Chueamchaitrakun^{1,2} and Theerapong Theppakorn¹

¹Food Technology Program, School of Agro-Industry, Mae Fah Luang University, Chiang Rai 57100, Thailand

²Tea Institute, Mae Fah Luang University. Chiang Rai 57100, Thailand
5951401004@lamduan.mfu.ac.th



Tea is the local commodity which is already well known in this world. It has been consumed by customers around the world even in Thailand. Tea was made from leaf end tea plant which is *Camellia sinensis*. Tea is a source of polyphenols, especially flavonoid. Based on the enzymatic process tea can be divided into three categories; green tea, oolong tea and black tea. Black tea is processed from the shoot of tea plants by allowing fully fermentation resulting in the formation of larger polymeric polyphenols. The main flavonoid inside black tea includes catechin (flavan-2-OLS) are epicatechin (EC), epicatechin-3-gallate (ECG), epigallocatechin (EGC), and epigallocatechin-3-gallate (ECG). Catechin has characteristic colorless, soluble in water, bitter and astringent in the end of tongue. Almost all of tea characteristics such as taste, color, and aroma can be related with catechin modification. There are many polyphenols in tea such as catechins, flavonoid, flavanones, phenolic acids, glycosides and the aglycones of plant pigments. During fermentation of tea leaves, an enzymatic oxidation of tea polyphenols takes place, especially tea catechins takes place leading to formation of a series of multimeric colored chemical compounds, such as theaflavins and thearubigins, which are responsible for the characteristics of the black tea. Theaflavins content is an important chemical compound in determining black tea polyphenols which are natural antioxidants and show stronger antioxidative activity.

After extraction the concentration of tea is quite low and it affects the amount of bioactive compound inside black tea. Ready to Drink tea company usually using concentrated black tea as the main raw material. It was chosen regarding the efficiency, cost and space conservation. Concentrated black tea has higher concentration and it will affect the pH, color, taste and aroma because all of the components inside will be more than black tea extract. Even though concentrated black tea is necessary for industry but a problem will be occurred during holding time and distribution to customer. Problem in this case is tea cream will be formed during holding time and distribution. Tea cream is insoluble in water layer in the bottom of concentrated black tea, furthermore it will decrease yield significantly. Tea cream can be formed in low total solid concentration, but it will increase as long as with total solid. Theaflavins and thearubigins tend to create tea cream because they have galloyl group. Both of the pigments will react with catechin and caffeine can react too

because all of them have galloyl group. It will form in condition pH in range 4-6.8 and the temperature below 35°C. Concentrated black tea has pH in range suitable with the criteria tea cream can be formed, after that during holding time and distribution to customer the temperature of product will be at room temperature. The hypothesis of this research is pH, temperature, galloyl group, and total solid concentration will affect tea cream formation during holding time and distribution. There is some method to reduce tea cream, like physical, chemical and biochemical treatment. Physical treatment especially centrifugation commonly used in company, thus this treatment is easy to do, cheap and only requires a machine. The objectives of this research is to reduce tea cream during storage by using centrifugation. The advantage of this research for tea industry is to reduce nonconformability in production and distribution. Because tea cream which formed has a characteristic insoluble in water so it will affect the instant powder tea for advance. After that tea cream will affect the whole characteristic of black tea.

This research will apply physical treatment by using centrifugation in several speeds in room temperature for 20 minutes to concentrated black tea directly after concentrated black tea produced. Clear fraction as the results from centrifugation will be the sample which will be analyzed further. The parameters of this research were physical and chemical parameters. Main chemical components which have a main effect on tea cream formation were caffeine, total catechin, total polyphenol, theaflavin and thearubigin. All of the parameters were analyzed in several times during 21 days of storage time to see the effect of centrifugation in concentrated black tea. After the analysis, all of the data was analyzed statistically in significant 95%. The advantages of centrifugation were easy and commonly used in tea factories.

The results of this experiment were impressive because it can reduce the tea cream percentage (w/w) during storage compared with control ($p < 0.05$). Main chemical components in treated samples were not significantly different with control, just like the purpose of this research to reduce the difference between treated and control. The conclusion was centrifugation can reduce the percentage of tea cream significantly during storage time, and the physical and chemical parameter results value was acceptable. This method is applicable for industry because it is applicable and the result is promising.

การเลือกซื้อชา และวิธีเก็บรักษาชา

การเลือกซื้อชา

ชาตามท้องตลาดมีให้เลือกมากมายหลายรูปแบบ มีหลากหลายผลิตภัณฑ์ ท่านสามารถเลือกซื้อชาได้จากหลายแหล่ง ตั้งแต่ร้านขายชา ร้านซูเปอร์มาร์เก็ต หรือร้านมินิมาร์ท ซึ่งหัวใจสำคัญสำหรับการเลือกซื้อชา คือ การระบุรสชาติที่ชอบ และหาคนขายชาที่มีความรู้มีความน่าเชื่อถือ



กวีพิชญ์ อายะนันท์

วิธีเรียนรู้การเลือกซื้อชามาขงตัวเอง

ผู้ดื่มต้องสอบถามโดยตรงจากผู้รู้หรือผู้ขายชา ซึ่งคนเหล่านั้นจะให้คำแนะนำได้เป็นอย่างดี ร้านชาที่ดี มักจะมีชาให้เลือกเกือบทุกชนิด มีความรู้ที่ลึกซึ้ง และสามารถแนะนำชาตามที่ท่านต้องการได้ นอกจากนี้แล้ว ผู้ขายอาจจะชงชาประเภทต่างๆให้ท่านทดลองดื่ม เพื่อที่จะได้ตัดสินใจซื้อชาตามรสชาติที่ท่านชื่นชอบ

เทคนิคในการชิมชาสำหรับผู้เริ่ม

1. เมื่อได้รับถ้วยชามาแล้ว ให้สังเกตดมกลิ่นหอมที่ถ้วยชา
2. เมื่อดื่มแล้วให้กลั้วน้ำชาไว้ในปากก่อนเพื่อรับรู้รสชาติ ให้ลิ้นสัมผัสรสชาติของน้ำชา ไม่ควรดื่มครั้งเดียวจนหมด ควรดื่มชาประมาณ 2-3 ครั้ง
3. คนขายชาจะให้ชิมชาหลายชนิด สิ่งที่มาจะทำให้เกิดอาการเมาชา เมื่อชิมชามาก หลากหลายชนิด ประสาทการรับรู้ของกลิ่นและรสชาติก็เกิดอาการมึนจึงไม่สามารถแยกแยะได้ว่าอะไรผ่านเข้าไปในปากก็จะมีรสชาติและกลิ่นเหมือนกันหมด แยกไม่ออก ดังนั้นการชิมชาแต่ละครั้งไม่ควรชิมเกิน 3 ชนิด (โดยปกติเขียนชา เวลาชิมชาจะจิบ ดม แล้วบ้วนทิ้ง)
4. เมื่อทราบแล้วว่าชาชนิดไหนถูกปาก ก็ซื้อชนิดนั้นไปอย่ามองที่ราคาถูกหรือว่าแพง ให้ดูที่ความชอบ การซื้อชาไม่ควรซื้อปริมาณมาก ควรซื้อให้พอขงดื่มได้ประมาณ 1-3 เดือน

วิธีเก็บรักษาชา

ใบชานั้นจะต้องเก็บรักษาเป็นอย่างดี เพื่อจะได้คงไว้ซึ่งกลิ่น สีและรสชาติ สิ่งสำคัญที่มีผลกระทบต่อคุณภาพใบชาคือ ความชื้น อุณหภูมิ และกลิ่น ชาส่วนใหญ่จะถูกบรรจุมาในบรรจุภัณฑ์ที่อากาศเข้าถึงไม่ได้หลากหลายรูปแบบ เช่น ห่อพลาสติกหรือกระป๋องดีบุก ภาชนะที่จะใช้บรรจุใบชาจะต้องแห้งสะอาด ปราศจากกลิ่น และอากาศไม่สามารถเข้าถึงได้

วิธีการเก็บรักษาใบชาที่ถูกต้องมีดังนี้

- ให้เก็บในกล่องที่ผนึกแน่นไม่ให้อากาศเข้าหรือภาชนะโลหะขนาดพอเหมาะมีฝาสองชั้นกันไม่ให้อากาศเข้า เพื่อป้องกันไม่ให้ชาเก่าหรือเหม็น
- ไม่ควรให้ใบชาถูกอากาศโดยไม่จำเป็นเพราะอากาศมีผลกระทบต่อสารต้านอนุมูลอิสระที่มีอยู่ในใบชา
- หลีกเลี่ยงการนำใบชาออกตากแดดเพราะแสงแดดจะทำลายคุณภาพของใบชา
- หลีกเลี่ยงการเก็บในพื้นที่ที่มีความชื้น เพราะความชื้นจะเป็นตัวทำลายคุณภาพของใบชา ในกรณีที่ต้องซื้อใบชาในปริมาณที่มาก ควรแบ่งใบชาใส่ในภาชนะพอเหมาะ
- ความชื้นในอากาศมีผลต่อใบชา ดังนั้นใบชาควรจะถูกบรรจุอยู่ในถุงฟอยด์ มัดให้แน่นก่อนจะเก็บไว้ในกระป๋อง
- ไม่ควรนำภาชนะที่มีกลิ่นมาบรรจุใบชา หรือเก็บใบชาไว้ใกล้กับอาหารหรือสิ่งของที่มีกลิ่นเพราะใบชามีคุณสมบัติที่ดีในการดูดกลิ่น
- ควรเก็บชาไว้ในที่มืด เพราะชาอ่อนไหวกับแสงแดดมาก หากทิ้งไว้ในที่มีแดดส่องถึงชาจะสูญเสียรสชาติได้ เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงความชื้นและรักษาอุณหภูมิของใบชาให้คงที่ ควรเก็บใบชาไว้ในที่ที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก เพราะถ้าหากชาได้รับความชื้นอาจจะขึ้นราได้
- ใบชาแต่ละชนิด อุณหภูมิที่เก็บรักษาต่างกัน ควรเก็บชาในที่แห้งและอุณหภูมิต่ำ อาจจะเก็บใส่กระป๋องที่ปิดมิดชิดหรือไว้ในตู้เย็นก็ได้
- ควรเก็บชาให้ห่างจากกลิ่น เช่น กลิ่นอาหาร กลิ่นบุหรี เนื่องจากชามีคุณสมบัติดูดกลิ่น เมื่อเปิดฝาแล้วควรรีบปิดและนำชาไปเก็บอย่างรวดเร็ว

แหล่งที่มาของข้อมูล

Koa Joseph S.G. ชา...เลือกชาดื่ม ชื้อชาเป็น. เชียงใหม่ : The Knowledge Center, 2546. 152 หน้า.

สมิธ, คริสตี้. World atlas of tea. กรุงเทพฯ : บลู สกาย บุ๊คส์, 2560. 240 หน้า.



เมื่อท่านมีความชื่นชอบในการดื่มชาแล้ว ท่านสามารถพัฒนาตัวเองจากการดื่มชาธรรมดาธรรมดาเป็นชาที่มีเกรดที่สูงขึ้นได้ นอกจากนี้แล้วบรรจุภัณฑ์ชา ต่างก็เป็นสิ่งสำคัญต่อคุณภาพของใบชาท่านควรเลือกผลิตภัณฑ์ชาที่มีการปิดมิดชิด เช่น ห่อพลาสติก ถุงฟอยด์ ซึ่งอากาศไม่สามารถเข้าได้ กระป๋องดีบุกที่มีฝาปิดมิดชิด บรรจุภัณฑ์ประเภทแก้ว หรือกล่องสุญญากาศ ซึ่งจะทำให้ชามีคุณภาพดีและสามารถรักษาสภาพได้ยาวนานขึ้น





ชาเขียวผงมัทฉะมีดีกว่าที่คิด

ผงชาเขียวมัทฉะ คือ ผงชาเขียวญี่ปุ่น มีชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Camellia sinensis* เพียงแต่ว่า มัทฉะ เป็นผงบดละเอียด ของชาเขียวญี่ปุ่น ที่ได้รับการดูแลเป็นพิเศษ คือ อยู่ในที่ร่ม ได้รับการเก็บเกี่ยว และผึ่งเย็นอย่างดี ทำให้มีรสชาติ หวานหอมอร่อย

ชาเขียวญี่ปุ่น ที่ผลิตจากใบชาเขียวอ่อนๆ ชาสดๆ โดยการนำใบชาที่เก็บใหม่ๆ มาอบให้แห้งกลายเป็นชาเขียวชนิดใบที่เรียกว่า “เทนชะ” จากนั้นนำเทนชะ มาบดเป็นผงที่ละเอียดมากๆ กรรมวิธีการผลิตของชาชนิดนี้มีความซับซ้อนมากต้องใช้เทคโนโลยีการบดขั้นสูง เพื่อไม่ให้เกิดความร้อนขึ้นในขณะการบด เพราะจะทำให้ชาที่มีสีเขียวเปลี่ยนสีได้

ชาเขียว ที่ดีนั้นจะต้องคงความเขียวสดใสและคุณค่าของชาไว้ได้อย่างเต็มเปี่ยม เครื่องดื่มชาเขียวมัทฉะจึงต่างจากชาจีนที่คนไทยทุกคนคุ้นเคยกันมานาน นั่นคือวิธีการชงชาจะไม่ผ่านการกรอง แต่จะนำชาเขียวมัทฉะมาชงละลายน้ำได้ทันที เนื่องจากมีเนื้อที่ละเอียดมาก

ดังนั้นเครื่องดื่มที่ทำจากชาเขียวมัทฉะจึงไม่ต้องแปลกใจเลยที่คุณจะพบตะกอนชาตกอยู่ก้นแก้วเสมอ ในเวลาที่ได้ดื่มชาเขียวเข้าไปจะรู้สึกได้ว่า เราได้ดื่มใบชาทั้งใบ ในผงชาเขียวมัทฉะนั้นอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ และสารคลอโรฟิลล์จึงทำให้มีสีเขียวสด เมื่อชงผสมเข้ากับน้ำร้อน จะมีรสชาติฝาดนิดๆ เป็นเอกลักษณ์

ปัจจุบันนี้ได้มีการประยุกต์นำ ชามัทฉะ มาทำเป็นเครื่องดื่ม โดยทำเป็นผงมัทฉะบรรจุอยู่ในซอง เวลาจะรับประทานให้เทผงมัทฉะลงในชวดน้ำเปล่า หรือน้ำแร่ จากนั้นก็เขย่าให้ผงละลายจนเข้ากันดีแล้วก็ได้ชาเขียวมัทฉะที่มีรสชาติและความหอมเฉพาะตัว รสชาติของมัทฉะจะเข้มข้นเล็กน้อย (ชมแบบชา) มีกลิ่นหอมกว่าชาเขียวทั่วไป มีสีเขียวขุ่น ไม่ใส เหมือนชาเขียวที่ได้จากการชงแบบอื่นๆ เช่น ชงโดยใช้ถุงชา (tea bag) และมีตะกอนอยู่บ้าง

นับได้ว่าเป็นอีกวิถีทางหนึ่งในการดื่มชาเขียวที่ง่าย สะดวก ได้ประโยชน์จากชาเขียวทั้งหมด เนื่องจากการรับประทานใบชาทั้งใบ อีกทั้งมีกลิ่นที่หอม รสชาติที่อร่อย เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

คุณประโยชน์ของมัทฉะ

ก็จะเหมือนใบชาทั่วไป ให้ประโยชน์แก่ร่างกายมากมาย โดยมีสารสำคัญที่ทำให้เกิดประโยชน์ (Active Health Component) ที่เรียกว่า โพลีฟีนอล (Polyphenols) หรือเรียกกันทั่วไปว่า คาเทชิน (Catechins) ซึ่ง Catechins นี้จะมีปริมาณ 30 - 40% ของส่วนที่เป็นของแข็งที่สามารถสกัดได้จากใบชาเขียวแห้ง

คาเทชินที่อยู่ในชาเขียว ประกอบด้วย Epigallocatechin-3-gallate (EGCG), Epicatechin-3-gallate, Epicatechin, Epigallocatechin, Gallic acid, Gallate and Catechin ในทั้งหมดนี้ สารที่มีมากที่สุดคือ Epigallocatechin-3-gallate หรือ อี จี ซี จี (EGCG) ขนาดใบชาเขียวแห้ง 1 ซอง (1.5 - 2.0 กรัม ต่อซอง) จะให้ EGCG ประมาณ 35 - 110 mg

EGCG นับได้ว่าเป็นสารต้านอนุมูลอิสระจากธรรมชาติที่มีประสิทธิภาพสูงที่สุดในชาเขียว และมีปริมาณมากที่สุด มีความแรงของการต้านอนุมูลอิสระมากกว่า วิตามินซี และวิตามินอี 25-100 เท่า

การบริโภคชาประมาณ 1 แก้วต่อวัน จะให้สารต้านอนุมูลอิสระมากกว่าการรับประทานแครอท บรอกเคอรี่ ผักโขม และสตรอเบอร์รี่ ในขนาดที่รับประทานในแต่ละมื้อ ซึ่งมีงานวิจัยรองรับมากมาย ถึงประโยชน์ของสารสำคัญตัวนี้ อาทิเช่น

1. ช่วยลดความอ้วน ลดน้ำหนักด้วยกลไกของการกระตุ้นปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมัน (Stimulates Fat Oxidation) มีรายงานวิจัยที่มีข้อมูลสนับสนุนว่า EGCG ช่วยเพิ่มกระบวนการเผาผลาญพลังงานของเนื้อเยื่อไขมัน และมีรายงานการทดลองในคนแล้วว่าช่วยลดความอ้วนได้ นอกจากนี้ มีงานวิจัยที่ทำในคนไทย โดยแบ่งผู้ที่มีน้ำหนักเกินเป็นสองกลุ่ม ได้รับสารสกัดชาเขียว และยาปลอม กลุ่มที่ได้รับชาเขียวมีน้ำหนักน้อยกว่า 2.7, 5.1 และ 3.3 ก.ก. ในสัปดาห์ที่ 4, 8 และ 12 ของการวิจัย

2. ช่วยลดไขมันในเลือด แม้จะลดไขมันในเลือดได้ไม่มากนัก แต่ก็มีการวิจัยที่ตีพิมพ์สองงานวิจัย ในงานวิจัยแรกพบว่า เมื่อรับประทานอาหารที่มีไขมันสูง การดื่มชาในปริมาณปานกลางหรือปริมาณมากร่วมด้วย จะลดปริมาณ ไขมันในเลือดชนิดไตรกลีเซอไรด์ลงได้อย่างมีนัยสำคัญ ในช่วง 6 ชั่วโมงหลังทานอาหารและดื่มชา โดยลดการเพิ่มระดับของไขมันชนิดไตรกลีเซอไรด์ในเลือดได้ถึง 15.1-28.7% อีกงานวิจัยพบว่า ผู้ที่ดื่มชาประมาณสองถ้วยต่อวัน สามารถลดไขมันในเลือดชนิดโคเลสเตอรอลลงได้เล็กน้อย (119.9 เป็น 106.6 มก./ดล.) แต่ก็มีนัยสำคัญทางคลินิก

3. ช่วยโรคเส้นเลือดอุดตัน มีรายงานวิจัยว่า สารสำคัญในชาเขียว สามารถลดการหดเกร็งของเส้นเลือดฝอย ลดการเกิดตะกอน (Plaque) ในเส้นเลือดฝอย ทำให้ลดอุบัติการณ์ของโรคกล้ามเนื้อหัวใจตายจากการขาดเลือด (Myocardial Infarction) และอัมพฤกษ์ อัมพาตจากเส้นเลือดตีบตัน (Stroke) นอกจากนี้ EGCG ยังเป็นตัวยับยั้งการเกิดการสันดาป Oxidation ของโคเลสเตอรอล ทำให้ลดการเกิดการสะสมสร้างตะกอน (Plaque) ในเส้นเลือดจากคอเลสเตอรอล ทำให้ลดการเกิดเส้นเลือดแข็งตัวตีบตัน (Atherosclerosis) และลดอุบัติการณ์ของโรคเส้นเลือดหัวใจตีบ (Coronary Atherosclerosis)

ในงานวิจัยในสัตว์ทดลองยังลดการเกิดเส้นเลือดในปอดตีบตัน (Pulmonary Thrombosis) อีกด้วย ส่งผลให้เป็นผลดีต่อสุขภาพของหลอดเลือดหัวใจ ไม่นานนี้มีการวิจัยทางระบาดวิทยาในคนญี่ปุ่นพบว่า ผู้ที่ดื่มชาเขียวจะลดการเกิดโรคเส้นเลือดทางสมอง ทั้งโรคเส้นโลหิตในสมองแตก (Cerebral hemorrhage) และเส้นเลือดสมองตีบ (Cerebral infarction) ได้จริง

4. ต่อด้านอนุมูลอิสระ และต่อต้านมะเร็ง (Antioxidant and Anticancer) ชาเขียวมีผลต่อการยับยั้งการเกิดมะเร็งได้หลายชนิดทั้งในคนและสัตว์ เพราะมีฤทธิ์ทางด้านการต้านอนุมูลอิสระอย่างมาก จากการวิเคราะห์งานวิจัยที่เชื่อถือได้ของ Cochrane Database ตีพิมพ์ล่าสุด จำนวน 51 งานวิจัยทั่วโลก แม้จะมีจำนวนงานวิจัยที่จำกัด พบว่าการดื่มชาเขียวลดอุบัติการณ์เกิดโรคมะเร็งหลายชนิด เช่น มะเร็งตับ มะเร็งต่อมลูกหมาก มะเร็งปอด มะเร็งกระเพาะปัสสาวะ มะเร็งลำไส้ และมะเร็งต่อมไทรอยด์



ข้อห้าม หรือ ข้อควรระวัง ของมัทฉะ



เนื่องจาก ชามัทฉะ เป็นชาที่บดจากใบชาโดยตรง จึงยังคงมีคาเฟอีนเล็กน้อย คล้ายกับกาแฟ ข้อห้าม จึงคล้ายกับกาแฟ คือ ผู้ที่ทานกาแฟแล้วใจสั่น นอนไม่หลับ ก็ไม่ควรรับประทานมัทฉะ และผู้ที่เป็โรคหัวใจชนิดที่มี หัวใจเต้นเร็ว และโรคไตรอยด์เป็นพิษ ในระยะที่ยังคุมไม่ได้ และมีใจสั่น หัวใจเต้นเร็ว ก็ไม่ควรรับประทานน้ำชา กาแฟ รวมทั้งมัทฉะ เช่นกัน



ขอบคุณข้อมูล

www.chiangmaiteashop.com

หนังสือวิตามินไบเบิล. (ดร.เอิร์ล มินเดลล์). “สารสกัดจากชาเขียว (Green tea extract)”. หน้า 252-253.

สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. (ธิดารัตน์ จันทร์ดอน). “ชาเขียว (Green Tea)... ดื่มอย่างไรให้ได้ประโยชน์”. เข้าถึงได้จาก: www.pharmacy.mahidol.ac.th. [09 ก.ย. 2017].

ฝ่ายส่งเสริมเกษตรชลประทาน กรมชลประทาน. “ความมหัสจรรย์ของชาเขียว”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: irrigation.rid.go.th. [09 ก.ย. 2017].

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. (รศ. ดร. พิมพ์พรรณ พิทยานุกุล). “ดื่มชาอย่างไร ให้ได้ประโยชน์ต่อสุขภาพ”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: irrigation.rid.go.th. [09 ก.ย. 2017].

สมิทธิ โชติศรีสื่อชา นิสิตสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. “ชาเขียว – Green Tea”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.student.chula.ac.th/~53373316/. [09 ก.ย. 2017].

วิจัยอุตสาหกรรมเทคโนโลยีชีวภาพ องค์การเภสัชกรรม. (ดร. ประภัสสร สุรวัฒนาวรรณ). “ชาเขียว”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.gpo.or.th. [09 ก.ย. 2017].

ไทยรัฐออนไลน์. (ภก.ขวัญชัย นันทะโย). “ไขข้อข้องใจ! ‘ชาเขียว’ ยาดีครอบจักรวาล... จริงหรือ?”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.thairath.co.th. [09 ก.ย. 2017].

J Agric Food Chem. (Ko CH, Lau KM, Choy WY, Leung PC.). “Effects of tea catechins, epigallocatechin, galocatechin, and galocatechin gallate, on bone metabolism.”

ขอบคุณรูปภาพ

<http://thaimatcha.com/> [09 ก.ย. 2017].

<http://www.walking-travel.com/> [09 ก.ย. 2017].



นามะ มัทฉะ ช็อกโกแลต Nama Green Tea Chocolate

ส่วสดีคัะ Trendy tea memu ฉบับนี้ขอนำเสนอมenu : นามะ มัทฉะ ช็อกโกแลต Nama Green Tea Chocolate (สูตรไมโครเวฟ) ที่ทำได้แสน่ง่าย เพราะแค่มีไมโครเวฟก็สามารถทำได้ อีกรั้งยังส่วนประกอบของเมนูก็ไม่มีอะไร มากมายเลย เรามาเริ่มทำกันเลยดีกว่าคะ

ส่วนผสม

ไวท์ช็อกโกแลต	300 กรัม
วิปปิ้งครีม	125 กรัม
เนยสด	60 กรัม
ผงชาเขียว	30 กรัม (สำหรับใส่ในช็อกโกแลต)
ผงชาเขียว	30 กรัม (สำหรับโรยหน้า)

วิธีทำ

1. นำไวท์ช็อกโกแลต, วิปปิ้งครีมและเนยสด ใส่ชามกระเบื้อง แล้วนำเข้าไมโครเวฟ ที่ไฟแรง 400 w เป็นเวลา 4 นาที
2. นำออกมาคนให้เข้ากัน แล้วใส่ผงชาเขียว คนให้เข้ากัน
3. เทใส่พิมพ์ 5*5 นิ้ว ที่ปูกระดาษไขรองไว้ แล้วนำไปแช่ตู้เย็น ช่องธรรมดา เป็นเวลา 6-8 ชั่วโมง
4. เมื่อช็อกโกแลตเซตตัวให้นำออกจากพิมพ์ แล้วตัดเป็นชิ้นพอดีคำ จากนั้นโรยด้วยผงชาเขียว

เคล็ดลั้บ

- ควรเลือกไวท์ช็อกโกแลตที่มีส่วนผสมของโกโก้บัตเตอร์แทนไขมันพืช เพราะหากเลือกใช้ไวท์ช็อกโกแลตที่มีส่วนผสมของไขมันพืช เมื่อนำมาผสมกับวิปปิ้งครีมอาจทำให้ช็อกโกแลตไม่เซตตัว
- ผงชาเขียวสำหรับผสมในเนื้อช็อกโกแลต ควรเลือกผงชาเขียวที่เขียนไว้ว่าเหมาะสำหรับทำเบเกอรี่ หรือชงเย็นได้ เพราะหากใช้ผงชาเขียวที่เหมาะสมสำหรับชงร้อน ผงชาเขียวจะไม่ละลายเป็นเนื้อเดียวกับช็อกโกแลต
- สำหรับผงชาเขียวที่โรยหน้า จะใช้ผงชาเขียวสำหรับทำเบเกอรี่ก็ได้ แต่ถ้าใช้ผงชาเขียวสำหรับชงร้อนมาโรย จะได้กลิ่นที่หอมมากยิ่งขึ้น และผงชาเขียวร้อนมักจะมึรสขมกว่า จะตัดกับรสชาติที่หวานจัดของไวท์ช็อกโกแลต ทำให้มีรสชาติที่อร่อยมากยิ่งขึ้น
- ต้องระวังเวลาที่คนส่วนผสมให้เข้ากัน อย่าคนแรง ไม่อย่างนั้นจะเกิดฟองอากาศ ทำให้เนื้อช็อกโกแลตไม่เนียน เป็นรูพรุน
- หากไม่มีไมโครเวฟ เราสามารถละลายช็อกโกแลต โดยการนำหม้อมาต้มน้ำให้เดือด จากนั้นก็วางถ้วยเซรามิก หรือถ้วยแก้ว ที่ใส่ช็อกโกแลตไว้ แล้วตุนช็อกโกแลตให้ละลาย อย่าให้ช็อกโกแลตโดนความร้อนตรงๆ เพราะอาจจะทำให้ช็อกโกแลตไม่กลับมาเซตตัวได้



สูตรอาหารโดย : Rita Akira www.marumura.com

ขอขอบคุณข้อมูลและภาพประกอบจาก

เฟซบุ๊ก ทำอาหารในแบบง่าย ๆ ตามสไตล์ Rita

<https://cooking.kapook.com/view141393.html>

<https://www.facebook.com/FoodByRita/photos/a.164425996975223.43018.103473473070476/942958272455321/?type=3&theater>

<http://www.marumura.com/nama-green-tea-chocolate/>

กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก



สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดงานสัมมนา Thai – Japan Alliance for Tea Industry และพร้อมเป็นศูนย์กลางพัฒนาอุตสาหกรรมชาไทย

เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2560 สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ และศูนย์ความเป็นเลิศทางธุรกิจและโลจิสติกส์ ร่วมกันจัดงานสัมมนา “Thai – Japan Alliance for Tea Industry” โดยมี รศ. ดร. วันชัย ศิริชนะ อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวต้อนรับ นายศักดิ์ชาย วงศ์กนิษฐ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย ประธานในพิธีเปิดงานสัมมนา ซึ่งภายในงานมีผู้ประกอบการชาประเทศไทย ผู้ประกอบการชาญี่ปุ่น เกษตรกรผู้ปลูกชา หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ที่สนใจในธุรกิจเกี่ยวกับชาและผู้ที่เริ่มต้นทำธุรกิจชา ร่วมงานเพื่อนำเสนอชาไทยและสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการสนับสนุนธุรกิจชาไทย รวมถึงเป็นโอกาสอันดีที่ผู้ประกอบการชาจะได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้เทคโนโลยีด้านการผลิตชาครบวงจรที่ M-Square อาคาร E-Park มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



งานสัมมนาในครั้งนี้จัดขึ้นด้วยวัตถุประสงค์ที่มุ่งให้เกิดประโยชน์กับผู้ประกอบการชาอย่างแท้จริง เพื่อสร้างโอกาสในการนำเสนอชาไทย และสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการสนับสนุนธุรกิจชาไทย รวมถึงเป็นโอกาสอันดีที่ผู้ประกอบการชาจะได้เรียนรู้และแลกเปลี่ยนเทคโนโลยีด้านการผลิตชาอย่างครบวงจรกับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านจากประเทศญี่ปุ่น ไปจนถึงการนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาต่อยอดการผลิตชาในอนาคต

โดยผู้เข้าร่วมการสัมมนาในครั้งนี้ ได้รับฟังการบรรยายในหลายหัวข้อที่น่าสนใจ ได้แก่ นายอุทัย นพคุณวงศ์ รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ในหัวข้อ “ยุทธศาสตร์ชา” กับการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาของประเทศไทย

ผศ. ดร. อัครวิทย์ กาญจนโอภาส รองเลขาธิการ สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ หัวข้อ Thailand FoodInnopolis กับการพัฒนาอุตสาหกรรมชาของประเทศไทย และอาจารย์ ดร. สุเทพ นิมสาย หัวข้อศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางธุรกิจและโลจิสติกส์ (Be-Logist) หัวข้อ



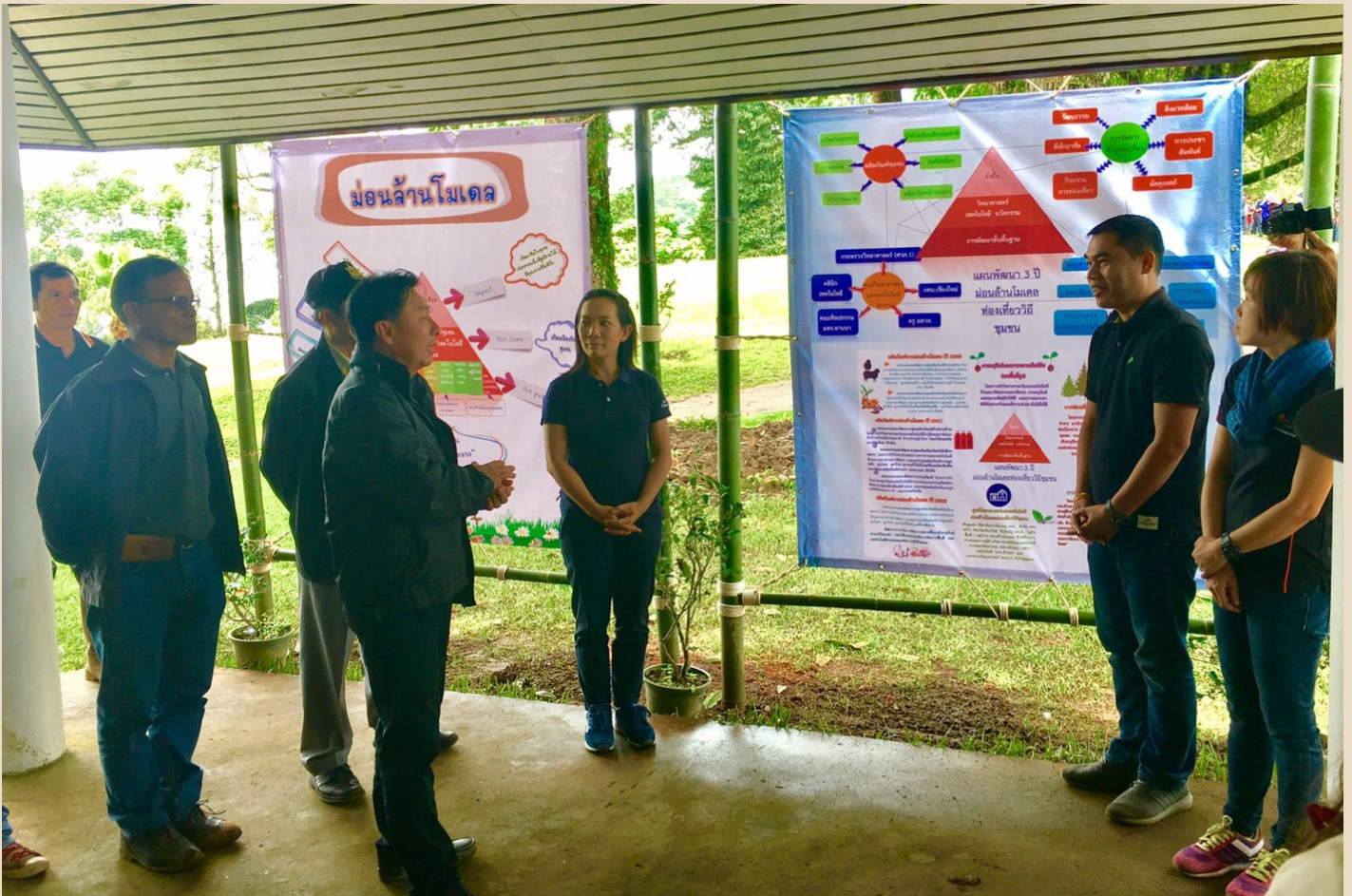
Today and the future for Tea Business Model Innovation เป็นต้นในงานยังได้มีการนำเสนอ Tea Business in Thailand และ Tea Business in Japan ของผู้ประกอบการชาไทย และผู้ประกอบการชาจากประเทศญี่ปุ่นอีกด้วย อีกทั้งยังมีการเสวนากันระหว่างผู้ประกอบการชาจากประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น เกี่ยวกับการแปรรูปชา การบวนการผลิตชา และการตลาดของชาไทยและชาของประเทศญี่ปุ่น

กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันเข้าร่วมจัดแสดงนิทรรศการฯ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน

เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2560 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ร่วมกับ ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพร้าว ได้จัดนิทรรศการ พร้อมนำเสนอการทำแผนพัฒนา 3 ปี “มอนลันโมเดล ท้องเที่ยววิถีชุมชน” ให้แก่ คณะผู้บริหารจากกรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช ณ สถานีพัฒนาเกษตรที่สูงฯ ต่อม่อนล้าน อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่

ในการนี้ทางคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาได้เชิญ สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมจัดแสดงนิทรรศการเกี่ยวกับฯ และนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับฯ อาทิเช่น ชากบวิถีแห่งการพัฒนาที่ยั่งยืน การปรับปรุงสวนชาเก่าที่ขาดการดูแล การดูแลบำรุงรักษาสวนชา และการแปรรูปชาเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ เป็นต้น ซึ่งมีกลุ่มเกษตรกรสนใจเป็นจำนวนมาก โดยการจัดนิทรรศการในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน ให้คนในชุมชนมีรายได้ ลดรายจ่ายและมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ก่อให้เกิดการสร้างอาชีพที่ยั่งยืน ต่อไปในอนาคต





สนับสนุนองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ในงานสัปดาห์วันวิทยาศาสตร์แห่งชาติ ส่วนภูมิภาค ประจำปี 2560

สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ ร่วมกับศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดงานสัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ประจำปี พ.ศ. 2560 ส่วนภูมิภาค ระหว่างวันที่ 16 - 18 สิงหาคม 2560 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย โดยในปีนี้ได้เน้นในเรื่อง เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน หรือ Sustainable Development Goals (SDGs) ทั้งนี้สถาบันฯได้ร่วมจัดนิทรรศการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ในเรื่อง ชากักวิถีแห่งการพัฒนาที่ยั่งยืน ซึ่งสถาบันฯได้นำเสนอ วิธีการปรับปรุงสภาพพื้นที่สวนชา ให้มีผลผลิตจำนวนมากขึ้น โดยการแผ้วถางตัดหญ้า การดูแลรักษาต้นชา เช่น การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ยอินทรีย์ และวิธีการนำใบชามาแปรรูปเป็นเครื่องดื่มต่างๆ อาหารเมนูชาประเภทต่างๆ และได้เพิ่มเติมจัดแสดงข้อมูลสายพันธุ์ชาในประเทศไทยให้นักเรียนได้รู้จักต้นชาและสัมผัส ต้นชาจีน ต้นชาอัสสัม เป็นต้น นอกจากนี้แล้วได้มีกิจกรรมการตอบคำถามเกี่ยวกับชา และเล่นเกมสโตนเมล์ดชา ซึ่งในการจัดงานครั้งนี้มีนักเรียนสนใจร่วมกิจกรรมเป็นจำนวนมาก

สนับสนุนการเรียนการสอน

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เปิดการเรียนการสอนวิชา Tea & Coffee ในหัวข้อ Green tea processing สำหรับนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 4 มีภาคปฏิบัติเกี่ยวกับกระบวนการผลิตชาเขียวซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวิชาเรียน โดยมี ผศ. ดร. ธีรพงษ์ เทพภรณ์ เป็นอาจารย์ผู้สอน โดยสถาบันฯได้สนับสนุนวัตถุดิบใบชาสด เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคปฏิบัติในกระบวนการกรรมวิธีผลิตชาเขียวและเป็นการฝึกปฏิบัติผลิตชาจริง เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2560 ณ อาคารปฏิบัติการ 4 (S4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันฯ ได้รับโล่พระราชทานเกียรติคุณ จากสมเด็จพระเจ้าลูกเธอเจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี

เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2560 อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ เข้ารับโล่พระราชทานเกียรติคุณ จากสมเด็จพระเจ้าลูกเธอเจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี ในนามของ “สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง” ผู้สนับสนุนและพัฒนาชาติเด่น ประจำปี 2560 ในงาน “Chiang rai Coffee-Tea & Green Food Festival 2017” ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า เชียงราย

อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ กล่าวว่า รู้สึกเป็นเกียรติและมีความภาคภูมิใจเป็นอย่างยิ่งที่เป็นตัวแทนของสถาบันฯ เข้ารับพระราชทานโล่เกียรติคุณฯ สถาบันฯ ได้ดำเนินงานตามภารกิจหลัก 2 ด้าน คือ ส่งเสริมงานวิจัยและบริการวิชาการ มาตลอดระยะเวลา 15 ปี ในการทำงานที่จะช่วยยกระดับพัฒนาอุตสาหกรรมชาในประเทศไทยให้มีความก้าวหน้าและทัดเทียมกับต่างประเทศ สถาบันฯเป็นหน่วยงานแห่งเดียวในประเทศไทยที่มีความพร้อมในการพัฒนาอุตสาหกรรมชาอย่างครบวงจร มีความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันฯที่มีชื่อเสียงในต่างประเทศ เช่น จีน ไต้หวัน ญี่ปุ่น อินเดีย ศรีลังกา เพื่อที่จะนำความรู้ต่างๆ มาช่วยพัฒนาอุตสาหกรรมชาไทยให้ยั่งยืนต่อไป

โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สถาบันเข้าร่วมจัดนิทรรศการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับการขับเคลื่อนวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตชาในงาน “Chiang rai Coffee -Tea & Green Food Festival 2017”

สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการในงาน “Chiang rai Coffee-Tea & Green Food Festival 2017” ภายใต้หัวข้อหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับการขับเคลื่อนวิสาหกิจชุมชนชา ซึ่งอาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับงบประมาณในการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 2 หมู่บ้านคือ โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ ตำบลลาวี อำเภอมะสอย จังหวัดเชียงราย และโครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมือง ตำบลแม่ลอย อำเภอกองแก้ว จังหวัดเชียงราย ปีที่ 2 โดยในงานนี้ได้รับเกียรติจาก นายณรงค์ศักดิ์ โอสถธนากร ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย เป็นประธานในพิธีเปิด และเข้าเยี่ยมชมบูธดังกล่าวร่วมกับนายสุเทพ ทิพย์รัตน์ เกษตรจังหวัดเชียงราย โดยงานนี้จัดขึ้นระหว่างวันที่ 25-27 สิงหาคม 2560 ณ ลานศูนย์การค้า เซ็นทรัลพลาซ่า เชียงราย

ซึ่งในงานนี้สถาบันฯได้นำเสนอผลการดำเนินงานของหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ 2 แห่ง ซึ่งเป้าหมายในการดำเนินงานหมู่บ้านชาอินทรีย์ ได้มุ่งเน้นนำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาพัฒนาหมู่บ้านในด้านการผลิตชาให้มีคุณภาพดีและปลอดภัยต่อการบริโภค การแปรรูปจะใช้กระบวนการผลิตที่ง่าย และเหมาะสมกับท้องถิ่นเพื่อผลิตสินค้าชาให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรอย่างต่อเนื่องและก่อให้เกิดความยั่งยืนในอนาคต

นอกจากนี้โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมือง เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้เริ่มดำเนินการเป็นปีที่ 2 หมู่บ้านดังกล่าวนี้มีเป้าหมายเพื่อนำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเมืองให้มีความปลอดภัยต่อการบริโภค และส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากเมือง ซึ่งเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น และรักษาผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นให้คงอยู่ตลอดไป



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สถาบันเข้าร่วมจัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์ “งานเทศกาลกาแฟและชา Chiang Rai ASEAN Coffee&Tea 2017”

จังหวัดเชียงรายร่วมกับศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ได้กำหนดจัดงานเทศกาลกาแฟและชา Chiang Rai ASEAN Coffee & Tea 2017 ขึ้น เพื่อรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณ และแสดงถึงศักยภาพการผลิตกาแฟของจังหวัดเชียงรายที่ได้ดำเนินรอยตามแนวพระราชดำริจนประสบความสำเร็จอย่างสูงในปัจจุบัน ภายใต้แนวคิด “สานต่องานที่พ่อสร้าง” ในงานนี้ได้เรียนเชิญ นายสมชาย ชาญณรงค์กุล อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เป็นประธานในพิธีเปิดงาน โดยกำหนดจัดงานระหว่างวันที่ 31 สิงหาคม – 3 กันยายน 2560 ณ บริเวณชั้น G คอเวียร์ อเวนิว ศูนย์การค้า ดิ เอ็มควอเทียร์ กรุงเทพมหานคร

ในงานได้มีการจัดแสดงนิทรรศการ “ตามรอยที่พ่อสร้าง” นำเสนอภาพประวัติการทรงงานด้านชาและกาแฟของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช นิทรรศการ “กาแฟของพ่อ จากเชียงรายสู่สากล” และนิทรรศการแสดงศักยภาพการผลิตชา กาแฟของจังหวัดเชียงราย เป็นต้น ทั้งนี้ทางศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ได้เชิญ สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมจัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ โครงการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศภายใต้การจัดงาน Chiang Rai ASEAN Coffee & Tea 2017 โดยสถาบันฯ ได้นำนำเสนอผลการดำเนินงานของหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ทั้ง 2 แห่ง ได้แก่

1. หมู่บ้านชาอินทรีย์ บ้านปางก๊ว ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป้าหมายในการดำเนินงานหมู่บ้านชาอินทรีย์ ได้มุ่งเน้นนำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาพัฒนาหมู่บ้านในด้านการผลิตชาให้มีคุณภาพดีและปลอดภัยต่อการบริโภค การแปรรูปชาจะใช้กระบวนการผลิตที่ง่าย และเหมาะสมกับท้องถิ่นเพื่อผลิตสินค้าชาให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น

2. หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นบ้านเกียงดอย ตำบลแม่ลอย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย โดยได้เริ่มดำเนินการเป็นปีที่ 2 หมู่บ้านดังกล่าวนี้มีเป้าหมายเพื่อนำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเมี่ยงให้มีความปลอดภัยต่อการบริโภค และส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากเมี่ยง ซึ่งเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อรักษาผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรอย่างต่อเนื่องและก่อให้เกิดความยั่งยืนในอนาคต

