สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAE FAH LUANG UNIVERSITY

สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute

issn 2697-6366

จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee newsletter

Volume 2 Issue 9, July - September 2021
ปีที่ 2 ฉบับที่ 9 ประจำเดือน กรกฎาคม - กันยายน 2564

Special Report

Chiang Rai Tea and Coffee Month 2021 สู่งาน Amazing Robusta Chumphon # 2

Talk about Tea & Coffee

NEO Factory และการสร้างความร่วมมือในการขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนตามหลัก CSR

Know More About Tea & Coffee

กระบวนการผลิตกาแฟพิเศษโดยการใช้จุลินทรีย์

Health Tea & Coffee

Is Coffee Good for Your Liver

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะ พบกับจดหมายข่าวชาและกาแฟอีกครั้งนะคะ ในช่วงเวลา 2-3 เดือนที่ผ่านมา พฤติกรรมการใช้ชีวิตประจำวันของคนเปลี่ยนไปอย่างรวดเร็วจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 แน่นอนว่าส่งผลต่อการจัดกิจกรรมต่างๆ ร่วมถึงการตลาด การขายสินค้าทุกชนิดที่ต้องปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ตามไปด้วย ในช่วงนี้คนหันมาดูแล ป้องกันตัวเองมากขึ้น ต้องดูแลตัวเองจากโรคโควิด-19 ขอให้ทุกท่านดูแลรักษาสุขภาพและปลอดภัยจากโควิด-19 เพื่อให้ผ่านพ้นวิกฤต การแพร่ระบาดนี้ไปด้วยกัน"

สำหรับจดหมายข่าวชาและกาแฟฉบับที่ 9 นี้ ทางทีมงานได้รวบรวมเนื้อหาสาระความรู้ใหม่ๆ ในเรื่องกาแฟ โดยเริ่มจากคอลัมน์ Special Report จะขอนำเสนอกิจกรรม Chiang Rai Tea and Coffee Month 2021 สู่งาน Amazing Robusta Chumphon # 2 "จากนั้นคอลัมน์ Talk About Tea & Coffee : NEO Factory กับการสร้างความร่วมมือในการขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนตามหลัก CSR ส่วนคอลัมน์ Tea & Coffee Research เป็นงานวิจัยเกี่ยวกับ Physicochemical Properties and Aromatic Profile and Sensory Evaluation of Arabica Coffee in Ywangan Township, Myanmar คอลัมน์ Know More About Tea & Coffee เป็นการอธิบายกระบวนการผลิตกาแฟพิเศษโดยการใช้จุลินทรีย์ และคอลัมน์ Health Tea & Coffee นำเสนอข้อมูลในเรื่อง Coffee and liver health ในช่วงนี้กำลังเข้าสู่ฤดูฝน อากาศยังคงแปรปรวน ร้อนอบอ้าวในช่วงบ่าย ทุกท่านคงต้องการดื่มชาและกาแฟเย็นๆ เพื่อให้เกิดความผ่อนคลาย เราจึงขอแนะนำร้านชาและกาแฟยอดนิยมในคอลัมน์ Café around ท้ายสุดท่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาและกาแฟได้ในคอลัมน์ Activity ได้เลยค่ะ หากท่านมีข้อเสนอแนะหรือคำติชม สามารถแจ้งทางคณะผู้จัดทำได้ทาง

เฟสบุค : https://www.facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu
หรือ อีเมลล์ teacoffee@mfu.ac.th

CONTENT

Special Report
Chiang Rai Tea and Coffee Month 2021... 03

Talk about Tea & Coffee
NEO Factory และการสร้างความร่วมมือในการขับเคลื่อน... 07

Tea Coffee Research
Physicochemical Properties and Aromatic Profile... 09

Know More About Tea & Coffee
กระบวนการผลิตกาแฟพิเศษโดยการใช้จุลินทรีย์ 11

Health Tea & Coffee
Is Coffee Good for Your Liver 13

Café Around 15

Activity : 19

STAFF

ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล | ดร.อมร โอวาทวรกิจ | ทวิพิชญ์ อายะนันท์ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ ภักดี | อุทัย แสนคำดี

สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุด อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100
Tea and Coffee Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo 1, Thasud, Muang, Chiang Rai, Thailand 57100
โทรศัพท์/ โทรสาร : 0-5391-6253 E-mail : teacoffee@mfu.ac.th
Website : teacoffee.mfu.ac.th
www.facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu

Special Report

Chiang Rai Tea and Coffee Month 2021

สู่งาน Amazing Robusta Chumphon # 2

นางสาวกรุณา เดชาติวงศ์ ณ อยุธยา
ผู้อำนวยการ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)
สำนักงานเชียงราย

หากพูดถึงเมืองแห่งชาและกาแฟในประเทศไทย จังหวัดแรกๆ ที่เรามักจะคิดถึงคงหนีไม่พ้นจังหวัดเชียงรายและจังหวัดชุมพร เพราะทั้งสองจังหวัดมีพื้นที่ในการปลูกเมล็ดกาแฟมากที่สุดในประเทศไทย ทั้งยังเป็นแหล่งผลิตเมล็ดกาแฟที่สำคัญแห่งหนึ่งในกลุ่มประเทศอาเซียนที่สามารถส่งออกเมล็ดกาแฟไปขายยังทวีปอื่นๆ ในโลกได้อีกด้วย

ในปี 2021 นี้ เป็นครั้งที่ 3 แล้วที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเชียงราย ได้มีการจัดกิจกรรม Chiang Rai Tea & Coffee Month แม้ว่าในช่วงที่เริ่มดำเนินกิจกรรมจะเป็นช่วงเดียวกับที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้การจัดกิจกรรมต่างๆ เกิดการหยุดชะงัก แต่ ททท. ก็ไม่นิ่งนอนใจ เมื่อมีโอกาสได้ทำงานร่วมกับกลุ่มพันธมิตรอย่างสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ผู้ประกอบการ รวมถึงหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องด้านชาและกาแฟ ก็ได้มีการพูดคุยปรับเปลี่ยนแผนและเดินหน้าทำกิจกรรมกันต่อ จากเดิมที่จะมีการจัดอบรมในรูปแบบของการพบปะสัมมนา ก็มีการเปลี่ยนไปใช้สื่อด้านโซเชียลมีเดียเข้ามาเป็นตัวช่วยแทน เรียกได้ว่าการดำเนินกิจกรรม

ในปีนี้ เป็นการจัดและประชาสัมพันธ์แบบ Online Visual เต็มตัวเป็นครั้งแรก โดยได้เริ่มดำเนินกิจกรรมต่างๆ เป็นการเรียกน้ำย่อยมาตั้งแต่ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ไม่ว่าจะเป็นการจัด Workshop ผ่านทางออนไลน์โดยการถ่ายทอดสดผ่าน Facebook Live ภายใต้หัวข้อต่างๆ ที่น่าสนใจ เช่น หัวข้อ Tea and Coffee Shoot: ถ่ายแก้วเก๋ เป๊ะทุกรูป ที่ให้ผู้เข้าร่วม Workshop ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการถ่ายรูปแก้วกาแฟหรือแก้วชาให้ออกมาสวยเป๊ะแบบมือโปร เป็นต้น นอกเหนือจากการจัด Workshop แล้ว เรายังมีการจัด Tea & Coffee Talk ที่จะเชิญวิทยากร ผู้ประกอบการ เจ้าของกิจการ และชุมชน รวมไปถึงผู้ผลิตที่มากล้นไปด้วยความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ด้านชาและกาแฟ มาพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในหัวข้อที่แตกต่างกันไปในแต่ละสัปดาห์ ซึ่งก็ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากผู้ที่สนใจ

เพราะเป็นกิจกรรมที่ไม่มีค่าใช้จ่ายและสามารถเข้าร่วมได้ง่ายๆ แม้ว่าจะอยู่ต่างพื้นที่กันก็ตาม ถือเป็นการประชาสัมพันธ์และเป็นการกระตุ้นการรับรู้ก่อนเข้าสู่ช่วงของกิจกรรมหลักในช่วงเดือนกรกฎาคม 2564

สำหรับกิจกรรมหลักภายใต้โครงการ Chiang Rai Tea & Coffee Month ในปี 2021 ณ จังหวัดเชียงราย ได้เริ่มต้นในเดือนกรกฎาคม โดยในปีนี้ได้ปรับเปลี่ยนแผนการจัดกิจกรรมมาเป็นรูปแบบของ New Normal Activities ทั้งหมด เพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กิจกรรมเดือนแห่งชาและกาแฟในปีนี้ แม้นักท่องเที่ยวจะไม่สามารถเดินทางท่องเที่ยวไปยังแหล่งชาและกาแฟต่างๆในจังหวัดเหมือนปีที่ผ่านมา ทาง ททท. สำนักงานเชียงราย จึงได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบการจัดกิจกรรมทั้งหมดมาเป็น Online เพื่อให้สอดรับกับสถานการณ์และพฤติกรรมการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนไป ซึ่งนักท่องเที่ยวและผู้ที่ร่วมกิจกรรมตลอดทั้งเดือนได้สัมผัสกับประสบการณ์ท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ (New Normal) รวมถึงเป็นการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้เรื่องราวของการท่องเที่ยวกับชากาแฟแต่ละแก้ว เชื่อมโยงสู่วัฒนธรรมและวัตถุดิบจากท้องถิ่น สร้างกระแสการเดินทางท่องเที่ยวหลังจากสถานการณ์คลี่คลายลง ตลอดจนเป็นการพัฒนาศักยภาพเครือข่ายชากาแฟด้วย ซึ่งตลอดระยะเวลาการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID- 19) ทำให้พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเปลี่ยนไปอย่างมาก โดยการจัดกิจกรรมในปีนี้ได้รับความสนใจและประสบผลสำเร็จเป็นอย่างมาก ถือเป็นกิจกรรมที่เราอยากจะส่งต่อไอเดียเด็ดให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และรังสรรค์เมนูต่างๆ ด้วยตนเองที่บ้าน Stay Home, Stay Safe ผ่านการใช้วัตถุดิบชากาแฟบอกเล่าเรื่องราวทางการท่องเที่ยวควบคู่กันไปด้วย โดยเริ่มต้นกิจกรรม Kick off *"เดือนแห่งชาและกาแฟเชียงราย 2021 : Chiang Rai Tea & Coffee Month 2021"* ในวันพุธที่ 30 มิถุนายน 2564 ผ่านทางการ Live Streaming *"Tea and Coffee Talk #5 A Cup to Village : จากแก้วเรา กลับสู่รากเหง้าของชุมชน"* เพื่อนำเสนอเรื่องราวของชาและกาแฟตลอดทั้งเดือนกรกฎาคม 2564 การจัดกิจกรรมในครั้งนี้ ททท. สำนักงานเชียงราย ต้องขอขอบคุณพันธมิตรผู้ร่วมเดินทางในการจัดกิจกรรมด้วยดีเสมอ อย่างสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ที่ได้ร่วมจัดกิจกรรม Workshop 4 กิจกรรม เผยแพร่องค์ความรู้ในเรื่องของชาและกาแฟให้แก่นักท่องเที่ยวและผู้ที่สนใจ ประกอบด้วย กิจกรรมที่ 1 Tea & Coffee Shoot ถ่ายแก้วเก๋เป๊ะทุกรูป #2

กิจกรรมที่ 2 Know more about coffee หัวข้อ *"การคั่วกาแฟเบื้องต้น (Basic Coffee Roasting)"* กิจกรรมที่ 3 Know more about Tea หัวข้อ *"Secret of Thai Tea"* และ กิจกรรมที่ 4 *"The Art of Siamese Taste throughout The Artist of Café"* กลิ่นของความเป็นไทยกับการสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่ม

เมนู Sip me more จากร้าน Morning Bell everting is happy

ซึ่งกิจกรรมนี้ได้รับการสนับสนุนจาก บริษัท SILPIN Asia จำกัด ต่อเนื่องด้วยการจัดกิจกรรมประกวดสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มชาและกาแฟ เป็นการค้นหาเมนู Chiang Rai Signature Drinks โดยการใช้ชาและกาแฟของเชียงราย วัตถุดิบท้องถิ่นและไซรัปของความเป็นไทยอย่าง SILPIN มาสร้างสรรค์เป็นเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถึง 9 เมนูด้วยกัน โดยเมนูที่ได้รับรางวัลชนะเลิศในครั้งนี้มาจากร้าน Morning Bell everting is happy

นอกจากนี้ ททท. ยังได้จัดกิจกรรมประกวดภาพถ่าย Tea & Coffee Shoot : Cup to the village และกิจกรรมประกวด Creative contest : Cup to the village ปิดท้ายกิจกรรมเดือนกรกฎาคมด้วย *"Move On : ไปต่อไม่รอแล้วนะ"* เป็นการปิดกิจกรรมเดือนแห่งชาและกาแฟเชียงราย 2021 ผ่านรูปแบบของการ Live Streaming บนเพจ Chiang Rai Tea & Coffee Month ซึ่งการ Live Steaming ประกอบด้วยการสาธิตเมนูเครื่องดื่ม โดยผู้ชนะการประกวดสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มชาและกาแฟ การสาธิตเมนูเบเกอรี่ *"สโคน เบเกอรี่ โฮมเมด เมนูง่ายๆ ที่ทำเองได้ที่บ้าน"* โดย คุณกุณฑล ชินรังคกุล (คุณท็อป) จาก Dear Friend Café and Restaurant สาธิตเมนูอาหาร *"เป็ดย่างซอสกาแฟ ปูว์เรดอกกะหล่ำ เมนูจากชาและกาแฟ ทำเองได้ที่บ้าน"* โดย คุณน้ำฝน จันจินะ (เชฟโจ๊ต) จาก ร้านอาหารครัวบ้านเลขที่ 9

โดยภาพรวมของงานในปีนี้ ททท. สำนักงานเชียงราย ยืนยันที่จะเดินหน้าการจัดกิจกรรมเดือนแห่งชาและกาแฟในครั้งต่อไป ซึ่งหวังว่าในปีหน้าและ ปีต่อไป คงจะได้มาสัมผัสบรรยากาศในเมืองแห่งชาและกาแฟ ซึ่งตอนนี้เรื่องของกาแฟเชียงรายกำลังอยู่ในกระแส กิจกรรมในปีนี้จึงมีคนสนใจเป็นจำนวนมาก มีการแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้เชี่ยวชาญ ถือว่าปีนี้ประสบความสำเร็จในระดับหนึ่งของการจัดกิจกรรมในช่วง New Normal เช่นนี้ จึงอยากแนะนำให้นักท่องเที่ยวที่อยากเดินทางมาเชียงรายสามารถมาเที่ยวชมแปลงชาและกาแฟในโอกาสที่เหมาะสมมาลองชิม ลองเที่ยวชุมชนรากเหง้าที่เป็นจุดเริ่มต้นของการปลูกชาและกาแฟ มาดูความสวยงามของจังหวัดเชียงราย

นอกจากการจัดกิจกรรมในพื้นที่แล้ว ททท. สำนักงานเชียงรายยังได้ร่วมมือกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานชุมพร มีแผนในการจัดงาน Amazing Robusta @ Chumphon เพื่อเชื่อมโยงเรื่องราวของชาและกาแฟข้ามภูมิภาค ในขณะเดียวกันยังเป็นการประชาสัมพันธ์และเพิ่มการรับรู้ด้านภาพลักษณ์เมืองแห่งชาและกาแฟของทั้งจังหวัดเชียงรายและจังหวัดชุมพรให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติไปพร้อมๆ กัน

นางสาวญาติกา แก้วบริสุทธิ์
ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานชุมพร (สชพ.)

กล่าวว่า เมื่อกาแฟกลายเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้และมีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนทุกกลุ่ม ทุกวัย มากขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะกลุ่มคนรุ่นใหม่ กลุ่มมิลเลเนียล ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงธุรกิจกาแฟอย่างมากมาย กาแฟไม่เพียงแต่ให้รสชาติที่ดีเพียงอย่างเดียว แต่ต้องให้ผู้ดื่มได้รับประสบการณ์จากกาแฟในทุกมิติที่จะสร้างให้เกิดอารมณ์ ความสุข ผ่อนคลาย สนุกสนาน หรือแม้แต่ความตื่นเต้น ตื่นตากับการเลือกดื่มด่ำกาแฟในทุกๆ แก้ว

ข้อมูลจากสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร ปี 2563 พบว่า พื้นที่จังหวัดชุมพรและจังหวัดระนอง มีเนื้อที่เพาะปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า ที่ให้ผลผลิตมากที่สุดเป็นอันดับ 1 ของประเทศ โดยจังหวัดชุมพร มีเนื้อที่เพาะปลูกกาแฟมากกว่า 80,000 ไร่และสามารถส่งออกผลผลิตได้มากถึง 6,861 ตัน ส่วนจังหวัดระนอง มีเนื้อที่เพาะปลูกกาแฟมากกว่า 30,000 ไร่ และสามารถส่งออกผลผลิตได้มากถึง 3,035 ตัน ซึ่งรวมทั้ง 2 จังหวัด จะคิดเป็นร้อยละ 80 ของพื้นที่ปลูกกาแฟและให้ผลผลิตกาแฟทั้งประเทศ

"ปฏิเสธไม่ได้ว่ากาแฟโรบัสต้าต้องชุมพร และอะราบิกาก็ต้องที่เชียงราย เพราะสองเรามีพื้นที่ปลูกกาแฟมากที่สุดในประเทศ" จึงเกิดความร่วมมือกันระหว่างหน่วยงาน ททท. สำนักงานชุมพร และ ททท.สำนักงานเชียงราย ในความพยายามส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย โดยใช้อัตลักษณ์และสินค้าเด่นของพื้นที่อย่าง *"กาแฟ"*

ทั้งสองสายพันธุ์ นำมาสร้าง Content ต่างๆ ผ่านการจัดงานชาและกาแฟเชียงราย Chiangrai Tea & Coffee Month และงานเทศกาลกาแฟโรบัสต้า Amazing Robusta @ Chumphon โดยทั้งสองพื้นที่ยังได้มีการแชร์ประสบการณ์แลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในการประชาสัมพันธ์ เพื่อยกระดับกิจกรรมไปสู่ระดับภูมิภาค ระดับประเทศ และระดับสากล ทั้งนี้กำหนดการจัดกิจกรรมงานเทศกาลกาแฟโรบัสต้า Amazing Robusta @ Chumphon จะมีกำหนดจัดกิจกรรมในเร็วๆ นี้ แล้วพบกันนะคะ

บริษัท นีโอ คอร์ปอเรท จำกัด

NEO Factory

และการสร้างความร่วมมือในการขับเคลื่อน เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนตามหลัก CSR

คุณศุทธ์ศิริ ปรีชาอัศวนันท์
R&D Center Manager
NEO Factory

คุณคือคอกาแฟตัวจริงหรือไม่ ถ้าใช่ แล้วคุณรู้หรือไม่ว่า กว่าที่จะได้เมล็ดกาแฟสำหรับชงดื่มในแต่ละแก้วนั้นต้องผ่านกระบวนการผลิตหลายขั้นตอนมากเพียงใด ในขณะที่กำลังดื่มด่ำกับกาแฟที่มีความหอมชวนดื่ม ของเสียที่เหลือจากกระบวนการผลิตก็กำลังเกิดขึ้นเป็นจำนวนมากเช่นกัน โดยเฉพาะขั้นตอนการแยกเมล็ดกาแฟจากลูกเชอร์รี่ เมื่อแยกเมล็ดกาแฟออกไปแล้ว เปลือกลูกเชอร์รี่ (ผลกาแฟ) จะกลายเป็นของเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตทันที ลูกเชอร์รี่ บางส่วนจะถูกนำไปใช้หมักเป็นปุ๋ย แต่ส่วนใหญ่จะถูกทิ้งไว้เป็นจำนวนมากจนเป็นภูเขาสูงรอให้เน่าเปื่อยตามธรรมชาติ ซึ่งในระหว่าง

การย่อยสลายตามธรรมชาตินั้น จะเกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม เช่น กลิ่นเหม็นจากความร้อนจากการทับถมในกองเปลือกกาแฟ และน้ำเสียจากเมือกของเปลือกกาแฟที่ถูกย่อย เป็นต้น ส่งผลกระทบต่อสุขภาพทั้งทางร่างกายและจิตใจของเกษตรกรและชุมชนโดยรอบ รวมถึงนักท่องเที่ยว

ปัญหาดังกล่าวที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและมีแนวโน้มว่าจะรุนแรงขึ้นทุกปีตามการเพิ่มขึ้นของปริมาณ

การบริโภคเมล็ดกาแฟในประเทศ ทางบริษัท นีโอ แฟคทอรี่ จำกัด เล็งเห็นว่าปัญหาดังกล่าวควรได้รับการแก้ไขอย่างเร่งด่วน ประกอบกับจังหวัดเชียงราย อยู่ในเขตภาคเหนือตอนบน มีลักษณะภูมิประเทศเป็นเทือกเขาสูง ทำให้มีอากาศหนาวตลอดทั้งปี ทำให้มีผลผลิตกาแฟที่ดีที่สุดของประเทศไทย จึงเป็นที่มาโครงการวิจัยในการทำความร่วมมือระหว่างบริษัท นีโอ แฟคทอรี่ จำกัด ร่วมกับทางสถาบันชาและกาแฟ และสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ทำการวิจัยและการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าลูกเชอร์รี่ ทั้งผลสดและผลแห้งที่เหลือทิ้งจากการกระบวนการโดยนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง และลดปริมาณของเหลือทิ้งจากกระบวนการแปรรูปกาแฟให้เป็นศูนย์ (Zero waste) ทั้งนี้เพื่อเป็นการช่วยเกษตรกรในการจัดการเปลือกกาแฟเหลือทิ้งในพื้นที่เพาะปลูก และช่วยลดปัญหากลิ่นเหม็นเน่าจากเปลือกกาแฟเหลือทิ้งที่เกษตรกรและชุมชนในพื้นที่ต้องเผชิญอยู่ทุกปี ทางบริษัทฯ ได้ทำการสำรวจพื้นที่ เพื่อจัดหาชุมชนต้นแบบ โดยริเริ่มทำโครงการร่วมกับชุมชนบ้านแม่จันใต้ อ.แม่สรวย จ.เชียงราย เนื่องจากเป็นแหล่งปลูกกาแฟที่มีชื่อเสียงแหล่งหนึ่งของไทยและเป็นที่รู้จักทั่วประเทศ เกษตรกรมากกว่าครึ่งหนึ่งของพื้นที่ ปลูกต้นกาแฟและขายเมล็ดกาแฟเป็นอาชีพหลัก อีกทั้งชุมชนบ้านแม่จันใต้เป็นชุมชนเล็กๆ บนหุบเขา ที่สูงประมาณ 1,400 กิโลเมตรจากระดับน้ำทะเล ขาดโครงสร้างพื้นฐาน ระบบสาธารณูปโภค เช่น ไฟฟ้า ถนนหนทางที่ดี โรงเรียน และสถานีอนามัย ดังนั้นการที่จะกำจัดเปลือกกาแฟที่เหลือทิ้งออกจากพื้นที่หรือซื้อเครื่องจักรมาทำลายเปลือกกาแฟดังกล่าวได้ จึงทำได้ค่อนข้างยากและมีค่าใช้จ่ายสูง เกษตรกรไม่สามารถกำจัดเปลือกกาแฟได้ทันต่อจำนวนผลผลิตที่ผลิตได้ ทำได้เพียงแค่อดทนกับกลิ่นเหม็นและมลพิษจากเปลือกกาแฟเหลือทิ้งที่มีจำนวนมหาศาลเป็นกองภูเขาในทุกปี

ทางบริษัท นีโอ แฟคทอรี่ จำกัด มุ่งมั่นและตั้งใจส่งเสริม ช่วยเหลือเกษตรกรในการแก้ปัญหาการจัดการเปลือกกาแฟเหลือทิ้งอย่างตรงจุดและยั่งยืน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรให้ดีขึ้น โครงการนี้ถือเป็นโอกาสที่ดีในการช่วยส่งเสริมการสร้างอาชีพการผลิตกาแฟคุณภาพอย่างยั่งยืนให้กับชุมชน โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่จำนวนมากให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดจากการแปรรูปเปลือกกาแฟเหลือทิ้ง เกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปกาแฟ สามารถสร้างรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในโครงการ นอกจากนี้รายได้นี้จะนำไปใช้หมุนเวียนจัดการใช้ในการพัฒนาพื้นที่ที่ประสบปัญหาเกี่ยวกับการจัดการเปลือกกาแฟเหลือทิ้งในพื้นที่อื่นๆ ทั่วประเทศอีกด้วย

Physicochemical Properties and Aromatic Profile of Arabica Coffee in Ywangan Township, Myanmar

Sai Aung Moon[1] and Piyaporn Cheamchaitrakun[1,2*]
[1]School of Agro-Industry, Mae Fah Luang University
[2]Tea and Coffee Institute, Mae Fah Luang University Chiang Rai 57100, Thailand
6151401004@lamduan.mfu.ac.th

Figure 1: The Different Color of Light, Medium and Dark Roast

Coffee processing is an important step to obtain a good green coffee bean that prevents fruit spoilage by unfavorable fermentation for roasting process. Coffee roasting is heating green coffee beans and starting complex the chemical and physical reaction to coffee flavor and aroma compounds. The objectives of this research were to study the effect of different coffee processing methods; dry process (DP), wet process (WP) and honey process (HP) on their phy sicochemical properties of green coffee bean, and to investigate the effect of the three coffee bean roasting; light, medium, and dark roast on the aromatic profile

and sensory quality of roasted coffee bean. Coffee green beans (*C. Arabica var. Catuai*) were collected from three factories at Ywangan Township, Myanmar. The samples were prepared by different processing methods DP, WP and HP, the physicochemical properties including bulk density, color, moisture content, protein, lipid, and fatty acids were investigated. Next, the effects of different roasting (light, medium, and dark roast) on aroma profile sensory quality were studied.

The results showed that the different coffee processing methods were significantly affected ($p \leq 0.05$) on physicochemical properties of green coffee bean including color, moisture content, protein, lipid, and fatty acids (Linoleic acid C18:2, and Arachidic acid C20:0). Color values for L*, a*, b*, C*, and H° were influenced by DP, WP, and HP. WP was showed more dark-green-blue with light shading than HP and DP which a sign of freshness, shiny and cleanness coffee bean. DP was more light-red-yellow and brightness than HP and WP which a sign burnt coffee bean. DP (14.73-14.8 %) had higher protein content on compared in the HP (14.14-14.63%) and WP (13.43-14.21%). Lipid content of WP (12.90-13.33%) was higher than HP (12.54-12.6%) and DP (11.98-12.35%). Five fatty acids were considered as Palmitic acid (C16:0), Linoleic acid (C18:2), Oleic acid (C18:1), Stearic acid (C18:0), and Arachidic acid (C20:0). Palmitic acid (C16:0) and Linoleic acid were the two main fatty acids. However Palmitic acid (C16:0), Oleic acid (C18:1) and Stearic acid (C18:0) were not significant different ($p \geq 0.05$) on DP, WP and HP. Linoleic acid (18.2) of DP (23.57-24.57%) was higher than HP (23.77-24.00%) and WP (23.33-23.70%) which can provide more acidity. Arachidic acid (20.0) of WP (3.93-4.93%) was higher than HP (3.87-4.57%) and DP (2.93-4.9%) which can provide a bitter and sweeter taste. Thus, DP was high level on moisture content, protein, and linoleic acid (C18:2) on than WP and HP. WP was better green coffee bean color L* a* b* and C* H° and a high level on lipid and Arachidic acid (C20:0) than other processes. However, there was not affected by density due to the same variety, size, and weight.

Consequently, the different coffee processing DP, WP, and HP results were in considerable differences in the formed coffee aroma of the volatile compound of roasting coffee bean. The results showed that the different coffee roasting were significantly affected ($p \leq 0.05$) on volatile compounds. WP methods were the most evident on volatile compounds including a total of alcohols, followed by *furans, pyrazines, pyridines, esters, terpenes, acids,* and *sulfurous compounds.* DP methods were great levels on the total of pyrazines, followed by heterocyclic N, esters, aldehydes, and acid. HP was the main volatile compounds on the total of *phenols,* followed by *ketones, pyrroles,* and *aldehydes.* On the other hand, the different coffee roasting (light, medium and dark roast) affected on coffee aroma of the volatile compound. Light roasting was the most obvious in volatile compounds than medium and dark as a total of *furans,* followed by *phenols, pyrazines, pyrroles, aldehyde, heterocyclic N, terpenes,* and *acids. Ketones, pyrazines, terpenes,* and *Sulfurous compounds* were the main volatile compounds in a medium roasing. Total of *alcohol, esters,* and *pyridines* were high levels in dark roast, which formed most of the smoky, burnt, and bitter tastes odors. According to SCAA standard, the final score of cupping test of DP, WP and HP were 79.25, 78.50, and 77.25 respectively. It presented that Ywangan coffee were usual good quality.

Keyword : Arabica coffee, Myanmar, Physicochemical Properties, Aromatic Profile, Sensory Test

กระบวนการผลิตกาแฟพิเศษ โดยการใช้จุลินทรีย์

อาจารย์ ดร. ณัฏฐ์สรัล สายชนะ
อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ในปัจจุบันมีผู้บริโภคกาแฟจำนวนมากหันมาใส่ใจคุณภาพของกาแฟแต่ละแก้วมากยิ่งขึ้น ไม่ใช่เพียงการลิ้มรสกาแฟแบบเร่งด่วน (instant coffee) แต่เป็นการสัมผัสถึงรสชาติ กลิ่น และคุณภาพด้านอื่นๆ ของกาแฟที่ชงแต่ละแก้ว ด้วยเหตุนี้ทำให้เกิดความต้องการกาแฟพิเศษหรือ specialty coffee ขึ้นในท้องตลาด กาแฟพิเศษนี้มีกระบวนการผลิตแต่ละขั้นตอนที่พิถีพิถันและมีเทคนิคในการการสร้างเอกลักษณ์ทางกลิ่นและรสชาติตลอดจนเนื้อสัมผัสที่เฉพาะตัวซึ่งเจาะกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบรสชาติและกลิ่นของกาแฟที่มีความพิเศษมากกว่ากาแฟชงแบบธรรมดา

คุณภาพของเมล็ดกาแฟขึ้นอยู่กับหลาย ๆ ปัจจัย ทั้งในส่วนของสายพันธุ์ที่ให้คุณภาพที่แตกต่างกันไปตามปัจจัยที่เกี่ยวข้องในกระบวนการเพาะปลูกกาแฟ ระดับความสุกของเชอร์รี่กาแฟที่เก็บเกี่ยว กระบวนการแปรรูปจากเชอร์รี่กาแฟจนได้เป็นกาแฟสาร เทคนิคการคั่วกาแฟ และสุดท้ายคือเทคนิคในการชงกาแฟ ซึ่งปัจจัยดังที่กล่าวมาทั้งหมดล้วนมีผลต่อคุณภาพของกาแฟทั้งในด้านรสชาติ (flavor) กลิ่น (aroma) รสที่ยังหลงเหลือในปาก (after taste) ความเปรี้ยว (acidity) ความหวาน (sweetness) ความสมดุลย์ของรส (balance unitformity clean cup) และเนื้อสัมผัส (body) ของกาแฟ ในบทความนี้จะกล่าวถึงกระบวนการผลิตกาแฟพิเศษโดยใช้จุลินทรีย์เข้ามาร่วมในขั้นตอนการแปรรูปจากเชอร์รี่กาแฟไปเป็นกาแฟสาร ซึ่งเป็นขั้นตอนที่สำคัญในการทำให้เกิดกลิ่นรสและเนื้อสัมผัสของกาแฟจากเมล็ดกาแฟธรรมชาติ

โดยธรรมชาติของเชอร์รี่กาแฟจะมีความหวานซึ่งได้จากน้ำตาลในผลเชอร์รี่กาแฟ การที่มีน้ำตาลในผลเชอร์รี่กาแฟทำให้เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ ซึ่งมักจะพบในผลไม้ที่มีรสหวาน ได้แก่จุลินทรีย์กลุ่มหลัก 3 กลุ่ม คือ ยีสต์ แบคทีเรียแลกติก และแบคทีเรียอะซิติก จุลินทรีย์ทั้งสามกลุ่มนี้มักจะพบในผลไม้สุกหลายๆ ชนิด มีบทบาทในกระบวนการเปลี่ยนแปลงน้ำตาลในผลไม้สุกไปเป็นสารอินทรีย์กลุ่มแอลกอฮอล์ กรดแลกติก หรือกรดอะซิติก ในกระบวนการการแปรรูปกาแฟแบบต่างๆ นั้นจะมีจุลินทรีย์เหล่านี้เข้ามามีบทบาทในแต่ละขั้นตอนตามสภาวะที่เอื้ออำนวยต่อการเจริญเติบโต เช่น ในสภาวะไร้อากาศและมีปริมาณน้ำตาลสูง ยีสต์และแบคทีเรียแลกติกจะเจริญเติบโตได้ดี ทำให้เกิดการผลิตแอลกอฮอล์และกรดแลคติกซึ่งมีผลต่อเนื้อสัมผัสและกลิ่นรสของเมล็ดกาแฟที่ได้ หรือในกระบวนการที่มีน้ำตาลหรือแอลกอฮอล์และอากาศจะเกิดการหมักด้วยแบคทีเรียอะซิติก ทำให้เกิดการผลิตกรดอะซิติกซึ่งเป็นกรดที่มีกลิ่นฉุน หากมีปริมาณมากจะทำให้เกิดรสชาติหรือกลิ่นที่ไม่ดีในเมล็ดกาแฟได้

Health
Tea & Coffee

Is Coffee Good for Your Liver

กาแฟที่หอมกรุ่นนั้น ด้านหนึ่งก็ทำให้อาการกรดไหลย้อนรุนแรงขึ้น เพิ่มความเสี่ยงต่อภาวะกระดูกพรุน แต่อีกด้านหนึ่งกาแฟก็ส่งผลดีต่อตับ เนื่องจากมีสารในกลุ่มไดเทอร์ปีน ที่ช่วยยับยั้งการเปลี่ยนสารจากภายนอกร่างกายให้อยู่ในรูปสารพิษ และช่วยกระตุ้นกระบวนการขจัดสารพิษออกจากร่างกาย นอกจากนี้กาแฟยังมีสารพิษออกจากร่างกาย นอกจากนี้กาแฟยังมีสารต้านอนุมูลอิสระและต้านการอักเสบ งานวิจัยพบว่าการดื่มกาแฟช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดไขมันพอกตับและมะเร็งตับ อย่างไรก็ตามดังที่กล่าวไว้แต่ต้นว่า กาแฟมีด้านลบ และกาแฟถ้วยโปรดของหลายคนก็หวานมันด้วยน้ำตาลและครีม สิ่งเหล่านี้จึงเป็นอีกจุดหนึ่งของผู้ที่คิดจะดื่มกาแฟเพื่อสุขภาพ

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่อยู่คู่มนุษย์มาแต่ยุคโบราณ ผลของกาแฟต่อร่างกายที่ทุกคนนึกถึงมักจะเป็นผลลบ เช่น ทำให้นอนไม่หลับ เพิ่มความเสี่ยงต่อภาวะกระดูกพรุน หรือทำให้อาการกรดไหลย้อนรุนแรงขึ้น แต่ภายในกาแฟหนึ่งแก้ว มิได้มีเพียงแต่คาเฟอีน ซึ่งเป็นสารที่ทำให้ระบบประสาทตื่นตัวเท่านั้น ยังมีพฤกษเคมีตัวอื่นๆ เช่น กรดคาเฟอิกและกรดคลอโรจินิค ซึ่งเป็นสารประกอบในกลุ่มโพลีฟีนอล คาเฟสตอลและคาห์วีออล ซึ่งเป็นสารในกลุ่มไดเทอร์ปีน เป็นต้น ประกอบกับข้อมูลจากงานวิจัยต่างๆ ผลของกาแฟจึงยังมีอีกมาก ทั้งด้านดีและไม่ดี ในบทความนี้จะอธิบายถึงด้านบวกของกาแฟที่หลายคนอาจจะไม่ทราบกัน นั่นก็คือ ช่วยรักษาสุขภาพของตับ ซึ่งเป็น *“โรงงานใหญ่”* ของร่างกายที่มีหน้าที่ทั้งการสร้างสารต่างๆ ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต เช่น อัลบูมิน กลูโคส น้ำดี และทำลายสารพิษออกจากร่างกาย นอกจากนี้ตับยังเป็น *“โกดัง”* เก็บสารอาหาร เช่น คาร์โบไฮเดรตในรูปของกลัยโคเจน การรักษาสุขภาพตับจึงมีความสำคัญอย่างมากต่อการรักษาสุขภาพกาย

ในบรรดาพฤกษเคมีหลายชนิดที่มีในกาแฟ สารในกลุ่มไดเทอร์ปีน ได้แก่ คาเฟสตอลและคาห์วีออล ก่อให้เกิดผลดีต่อตับ โดยสารกลุ่มนี้จะช่วยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ที่กระตุ้นความเป็นพิษของสารเคมีจากภายนอกร่างกาย และเพิ่มการทำงานของเอนไซม์ที่ขจัดสารพิษ นอกจากนี้ในกาแฟยังมีสารต้านอนุมูลอิสระและสารต้านอักเสบ ซึ่งช่วยลดความผิดปกติที่เกิดขึ้นกับตับ ดังเช่นการศึกษาถึงผลของกาแฟต่อการเกิดไขมันพอกตับในหนูทดลอง พบว่าหนูที่ได้รับกาแฟมีค่าเลือดที่แสดงถึงการที่ร่างกายถูกทำลายด้วยอนุมูลอิสระ น้อยกว่าหนูที่ไม่ได้รับกาแฟ

กาแฟกับไขมันพอกตับ

ไขมันพอกตับเป็นโรคที่สัมพันธ์กับการที่ร่างกายตอบสนองต่อฮอร์โมนอินซูลินน้อยลง โดยเชื่อว่า ภาวะดังกล่าวทำให้ไขมันสะสมในตับมากขึ้น ไขมันที่สะสมในตับของผู้ป่วยบางราย

เกี่ยวข้องกับการอักเสบของเนื้อตับ ทำให้เกิดพังผืดตามมา นำไปสู่การเกิดตับแข็งในที่สุด การศึกษาหลายงานแสดงให้เห็นว่ากาแฟช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดไขมันสะสมในตับได้

งานวิจัยจากอิตาลีงานหนึ่งได้เปรียบเทียบผู้ที่มีไขมันพอกตับจำนวน 157 คน กับผู้ที่ไม่มีไขมันพอกตับอีก 153 คน พบว่าการดื่มกาแฟสามารถลดความเสี่ยงต่อการเกิดไขมันพอกตับ ในขณะที่ภาวะดื้อต่ออินซูลินและโรคอ้วน เพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดไขมันพอกตับ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยจากญี่ปุ่นที่วิเคราะห์ข้อมูลของพนักงานออฟฟิศเพศชายจำนวน 1,612 คน ที่ปีใดปีหนึ่ง และติดตามผลต่อไปอีกห้าปี ผลการศึกษาที่จุดเวลาใดเวลาหนึ่ง พบว่าผู้ที่มีไขมันพอกตับจะดื่มกาแฟน้อยกว่าผู้ที่ไม่มีไขมันพอกตับ และเมื่อมองดูผลต่อเนื่อง 5 ปีของผู้ที่ไม่มีไขมันในตับ ตอนปี พ.ศ.2542 จำนวน 492 คน เมื่อถึงปี พ.ศ.2547 ผู้ชายจำนวน 328 คน ยังมีตับเป็นปกติ ในขณะที่อีก 164 คน มีไขมันพอกตับ ผู้ที่ไม่มีไขมันในตับจะดื่มกาแฟเพิ่มขึ้น จากเฉลี่ยวันละ 2.6 ถ้วยในปี พ.ศ. 2542 เป็น 3 ถ้วยในปี พ.ศ.2547 ในขณะที่ผู้ที่มีไขมันพอกตับจะดื่มกาแฟลดลงจาก 2.6 ถ้วยในปี พ.ศ.2542 เป็น 2.3 ถ้วย ในปี พ.ศ.2547

จากการศึกษาในประเทศออสเตรเลีย ในผู้ป่วยโรคตับ 1018 คน ซึ่งประกอบด้วย ผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสตับอักเสบบี ผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสตับอักเสบซี และผู้ป่วยโรคไขมันพอกตับที่ไม่ได้เกิดจากการดื่มแอลกอฮอล์ โดยประเมินจากการวัดความยืดหยุ่นของตับด้วยเครื่องไฟโบรสแกน (fibroscan) ซึ่งสามารถวัดได้โดยการส่งผ่านคลื่นเสียงความถี่ต่ำเข้าไปในตับ และแปลผลตามค่าที่ได้ ซึ่งค่าที่ได้มากหมายความว่าเนื้อตับมีพังผืดมากตามมา จากนั้นเปรียบเทียบผลของค่าดังกล่าว ก่อนและหลังการได้รับชาหรือกาแฟ

กาแฟกับมะเร็งตับ?

มะเร็งตับนับเป็นภัยร้ายสุขภาพที่น่ากลัวอย่างหนึ่ง ดังสถิติปรากฏว่า มะเร็งตับชนิด hepatocellular carcinoma (HCC) เป็นสาเหตุการตายอันดับสามของมะเร็งทั้งหมด มะเร็งชนิดนี้พบบ่อยเป็นอันดับหนึ่งในชายไทย การป้องกันมะเร็งชนิดนี้ จึงมีความสำคัญต่อคุณภาพชีวิตและการมีอายุยืน กาแฟในฐานะแหล่งรวมพฤกษเคมีที่ดีต่อตับ ก็แสดงผลในการลดความเสี่ยงของการเป็นมะเร็งตับ ซางและคณะนักวิจัยชาวจีนได้วิเคราะห์ข้อมูลจากงานวิจัยในมนุษย์ทั้งหมด 16 งาน แล้วพบว่า การดื่มกาแฟสามารถลดความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งตับได้ถึง 50%

ผลจากการศึกษาพบว่า ผู้ป่วยโรคตับที่ดื่มกาแฟเฉลี่ย 2 แก้ว หรือมากกว่า 2 แก้วต่อวัน มีค่าพังผืดในตับลดลง โดยสามารถลดค่าพังผืดในตับของผู้ป่วยไวรัสตับอักเสบบีได้มากกว่าในผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสตับอักเสบซี และผู้ป่วยโรคไขมันพอกตับที่ไม่ได้เกิดจากการดื่มแอลกอฮอล์ ในขณะที่ผลดังกล่าวไม่เกิดกับผู้ที่ดื่มชา ดูเหมือนว่ากาแฟจะช่วยลดการเกิดพังผืดตับแข็ง และลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็งตับได้อีกครั้ง

จากที่กล่าวมาทั้งหมด กาแฟจึงไม่ได้ *"ร้ายบริสุทธิ์"* เสียทีเดียว หากแต่ยังมีด้านดีต่อสุขภาพ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากกาแฟนั้น มีทั้งผลดีและผลเสียต่อร่างกาย การตัดสินใจดื่มกาแฟ จึงควรคำนึงถึงสภาพร่างกายว่าอ่อนไหวต่อฤทธิ์ในด้านลบของกาแฟหรือไม่ กำลังรับประทานยาหรือได้รับการรักษาอะไรเป็นพิเศษหรือเปล่า นอกจากนี้กาแฟถ้วยโปรดของหลายๆ คน มักจะเต็มไปด้วยน้ำตาล และ / หรือครีม ซึ่งทำให้ร่างกายได้รับพลังงานเพิ่มไปอีก จนอาจทำให้น้ำหนักเกินเกณฑ์ได้ สิ่งเหล่านี้จำเป็นต้องพิจารณาอย่างรอบคอบ ส่วนผู้ที่ไม่ชอบดื่มกาแฟก็อย่าเพิ่งเสียใจว่าหมดโอกาสป้องกันโรคตับ วิธีป้องกันโรคตับยังมีอีกหลายวิธี เช่น การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ หลีกเลี่ยงสารเคมี ยาสมุนไพรที่ไม่รู้แหล่งที่มา อาหารขึ้นรา รักษาน้ำหนักตัวให้อยู่ในเกณฑ์ เป็นต้น เท่านี้เราก็จะสามารถรักษาโรงงานและโกดังแห่งชีวิตเอาไว้ได้ในช่วงเข้าพรรษานี้...งดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และหันมาดื่มกาแฟกันแทน เพื่อให้เข้ากับสโลแกน หน้าใสขึ้น ฟื้นฟูตับ กลับความคิดชีวิตเปลี่ยน งดเหล้าเข้าพรรษา ของ สสส. กันนะคะ

ที่มา: Alexander Hodge et al., "Coffee Intake Is Associated with a Lower Liver Stiffness in Patients with Non-Alcoholic Fatty Liver Disease, Hepatitis C, and Hepatitis B", Nutrients 2017, 9, 56.

POET Craft Chocolate n' Coffee

เกิดจากความชอบทานช็อกโกแลต และทำสวนปลูกโกโก้อยู่ในจังหวัดเชียงราย ตั้งใจอยากแปรรูปโกโก้ในรูปแบบต่างๆ พอดีกับช่วง Covid-19 ระบาด จึงตัดสินใจปรับปรุงโฮสเทลที่ทำอยู่ขณะนั้น เป็นร้านโฮมคราฟช็อกโกแลตเล็กๆ ที่อยากเสิร์ฟขนมและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากช็อกโกแลตทั้งจากจังหวัดต่างๆ ในประเทศไทย และช็อกโกแลตจากต่างประเทศ และตั้งใจเป็น third place ให้คนมานั่งอ่านหนังสือ ทำงาน พูดคุยกัน

เมนูแนะนำ

Sprink Break

Chocolate Drink แนะนำเป็น Sprink Break คาร์คช็อกโกแลตที่มีกลิ่นรสของส้มยูซุ

The Black Fat

ขนมแนะนำเป็น The Black Fat ขนมปังเนื้อหนึบใส้มูสช็อกโกแลต และท็อปปิ้งด้วยซอสช็อกโกแลตเข้มข้น กับ Cranberry Cream Cheese ขนมปังแครนเบอร์รี่ สอดใส้ครีมชีส

เวลาเปิด-ปิด
อังคาร - อาทิตย์ : 09:00 - 16:30 น.
ปิดทุกวันจันทร์

ถนนพ่อขุน จากห้าแยกพ่อขุน มุ่งหน้าสนามกีฬา ประมาณ 200 เมตร ร้านอยู่ทางขวามือ

09-8356-1990

Poet Chocolate

Precious Factory

Precious factory เราเป็นร้านกาแฟและโรงคั่วกาแฟ เล็กๆที่อยู่นอกตัวเมือง เราตั้งใจออกแบบร้านให้เรียบง่าย สะอาดตาและรู้สึกอบอุ่น ทางร้านเราจะมีเมล็ดกาแฟหมุนเวียนเปลี่ยนกันไปเรื่อยๆ ทั้งเมล็กนอกและเมล็ดไทย เราพยายามเสนอความเป็นตัวตนของเราผ่าน เมล็ดกาแฟต่างๆ ที่เราเสริฟออกไป

เมนูแนะนำ

Dirty coffee & cake

เมนูนมที่ผสมสูตรพิเศษ แช่ในอุณหภูมิที่เย็นจัด และ Top ด้วยกาแฟคั่วกลาง Precious blend ของทางร้าน

เวลาเปิด-ปิด
เปิดทุกวัน
จันทร์-ศุกร์ 06.45 - 17.00 น.
เสาร์-อาทิตย์ 07.45- 17.00 น.

141/1 หมู่ 9.ต.ป่าก่อดำ
อ.แม่ลาว จ.เชียงราย 57250

09-5113-9893

Precious factory

Precious

กาแฟสมัยใหม่ เป็นเอกลักษณ์ของทางร้าน ได้ความลงตัวของน้ำหวาน โดยการนำ น้ำพีช น้ำส้ม และน้ำลิ้นจี่ ผสมกับตัวกาแฟคั่วอ่อน ทำให้ได้รสชาติเปรี้ยว สดชื่น

Sweet valentine

เมนูสำหรับคนที่ต้องการความสดชื่นของน้ำผลไม้ เป็นเมนูม็อกเทล ที่ดื่มง่าย มีส่วนผสมของน้ำหวานจาก น้ำพีช น้ำลิ้นจี่ น้ำกุหลาบมิ๊กซ์เบอร์รี่ และน้ำทับทิม ทำให้ได้รสชาติที่หอมหวานจากธรรมชาติ

Stay Here Coffee

ร้าน Stay Here Coffee ร้านกาแฟเล็กๆ ในจังหวัดเชียงราย เริ่มต้นจากคนสองคน ที่มีความหลงไหลในรสชาติของกาแฟ และอยากจะมีร้านเพื่อพูดคุยแลกเปลี่ยนความชื่นชอบเกี่ยวกับกาแฟโดยมีความตั้งใจที่จะเป็นตัวกลางในการนำเสนอรสชาติจากต้นน้ำ สู่ปลายน้ำ ถึงแม้ปัจจุบันร้านเราจะไม่สามารถดูแลถึงต้นน้ำ ก็คือการปลูก การ Process รวมถึงการคั่วกาแฟก็ตาม ตอนนี้ดูแลได้เพียงปลายน้ำ คือการ ชั่ง ตวง วัด เพื่อให้สกัดกาแฟออกมาได้รสชาติที่ดีที่สุด แต่เราก็ได้คัดสรร เมล็ดกาแฟดีๆ จากหลายๆแหล่งที่มีคุณภาพ มาให้ลูกค้าได้ดื่มและเรียนรู้ประสบการณ์ไปพร้อมๆ กันครับ

เวลาเปิด-ปิด
เปิดทุกวัน
จันทร์-ศุกร์ 07.30 - 17.00 น.
เสาร์-อาทิตย์ 09.00 - 17.00 น.

468/69 ม.3 ต.บ้านดู่ อ.เมือง
จ.เชียงราย 57100

09-5952-3124

Stay Here Coffee

Stay Here Coffee

เมนูแนะนำ

Dirty

เมนูนมสูตรพิเศษแช่ในอุณหภูมิที่เย็นจัด และ Top ด้วย Shot Espresso แบบ Over ทำให้ได้รสชาติที่เข้มข้นและมีความเป็นครีมมี่

Lazy Monday

เมนูที่เหมาะสำหรับคนที่ต้องการความสดชื่น โดยใช้ Shot Espresso ผสมกับ น้ำผึ้ง น้ำมะนาว และโซดา ทำให้ได้รสชาติเปรี้ยวซ่าสดชื่น

Black Orange

เมนูที่เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ โดยใช้ น้ำส้มสายน้ำผึ้ง และ Top ด้วย Shot Espresso ทำให้ได้รสชาติที่หอมหวานน้ำส้มและความเข้มข้นหนักแน่นจากกาแฟ

Saturday café

Saturday Café เริ่มก่อตั้งปี 2014 ภายใต้แนวคิด "อยากให้ทุกวันเป็นวันเสาร์" บรรยากาศภายในร้านให้ความรู้สึกเหมือนมาเที่ยวบ้านเพื่อน เป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนและแชร์ความคิด-ความชอบเรื่องกาแฟ เน้นนำเสนอเมล็ดกาแฟเชียงราย ด้วยความตั้งใจจะพัฒนากาแฟไทยให้มีคุณภาพดีขึ้น รับสอนทำกาแฟแบบตัวต่อตัว [private class] ขายเครื่องชงเครื่องบด และเมล็ดกาแฟคั่วบด

เวลาเปิด-ปิด
จันทร์-ศุกร์ 10.00 - 17.00 น.
หยุดวันอาทิตย์

43 หมู่ 11 ถนนศรีทรายมูล
ต.รอบเวียง อ.เมือง
จ.เชียงราย 57000

saturdaycafe/chiangrai

saturdaycafe.chiangrai

เมนูแนะนำ

Caffé Latte เมนูขายดีประจำร้าน ความหอมหวานของกาแฟผสมลงตัวกับความนุ่มของนม โดดเด่นด้วยกลิ่นโทนแบบ dark chocolate และ nutty

Dirty Orange เป็นการนำน้ำฝรั่งและสตรอเบอร์รี่มาผสมกันและราดด้วยชอตเอสเพรสโซ

Coldbrew กาแฟสกัดเย็นสูตรพิเศษ ไม่เหมือนที่ใดในโลก อยากให้ทุกคนได้ลอง

สถาบันชาและกาแฟ ตอนรับและร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น คณะศึกษาดูงานจากสำนักงานเกษตรจังหวัดพะเยา และกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟอำเภอแม่ใจ

วันที่ 31 มีนาคม 2564 สถาบันชาและกาแฟ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ และคณะทำงานชา-กาแฟ อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐพล แสงระยับ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร อาจารย์ ดร.กิติพงษ์ คงพินิจบรรจง อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ และอาจารย์ ดร.ขนบพร ตั้งตระกูลวนิช อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ ร่วมต้อนรับเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรจังหวัดพะเยา และกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ ตำบลศรีถ้อย อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา เข้าศึกษาดูงานสถาบันชาและกาแฟ ตามโครงการเพิ่มขีดในการแข่งขันการเกษตรระดับภูมิภาค กิจกรรมพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารปลอดภัยได้มาตรฐาน เพื่อพัฒนาเป็นแหล่งผลิตสินค้าคุณภาพปลอดภัยได้มาตรฐาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ในกิจกรรมย่อยการถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าและอาหารปลอดภัย การพัฒนาศักยภาพการผลิตกาแฟคุณภาพ โดยได้จัดกิจกรรมให้เกษตรกร สังเกตทำความเข้าใจลักษณะคุณภาพเมล็ดกาแฟสาร และการทดสอบชิมกาแฟเพื่อทำความเข้าใจในเรื่องรสชาติ ณ ห้อง Food maker-space (MI 405) ชั้น 4 อาคาร Innovation Park กลุ่มอาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สถาบันชาและกาแฟ ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในหัวข้อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาจากยอดชาอัสสัม

ตามที่คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเชียงใหม่ ร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลแม่แวน อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่ ได้จัดโครงการฝึกอบรม โครงการส่งเสริมอาชีพราษฎรประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ในหัวข้อ การฝึกอบรมการเตรียมสารสกัดจากใบชาสด ใบชาแห้ง และการสาธิตสูตรตำหรับและการเตรียมโลชั่นบำรุงผิวกายผสมสารสกัดจากใบชา เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2564 โดยได้เชิญผู้ช่วยศาตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรในกิจกรรมฝึกอบรม โดยได้บรรยายในเรื่องความสำคัญคุณสมบัติของใบชา ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ทางด้านชาในเรื่องการทำสารสกัดจากใบชาสด และใบชาแห้ง รวมถึงแนวคิดการต่อยอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชา การทำโลชั่นบำรุงผิวผสมสารสกัดจากใบชา ให้กับกลุ่มเกษตรกรบ้านขุนแจ๋ ตำบลแม่แวน อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกษตรกรมีความเข้าใจในการสกัด สารสกัดจากใบชาและนำไปใช้ประโยชน์สามารถมาเพิ่มมูลค่าพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์โลชั่น เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนต่อไป

กิจกรรมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันชาและกาแฟร่วมลงพื้นที่ตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI “ชาเชียงราย”

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมเป็นคณะทำงานเพื่อการพิจารณาคำขอ ตรวจสอบควบคุมคุณภาพสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ลงพื้นที่ตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” เพื่อตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสินค้า สถานที่ผลิตและแปลงปลูกชา ประจำปี 2564 ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการชาในระหว่างวันที่ 25-26 มีนาคม 2564 ได้แก่ วันที่ 25 มีนาคม 2564 ในเขตพื้นที่ อำเภอเวียงป่าเป้า จำนวน 1 ราย และวันที่ 26 มีนาคม 2564 ในเขตพื้นที่ อำเภอเมือง จำนวน 1 ราย

สถาบันชาและกาแฟร่วมกับเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การคั่วกาแฟ”

เมื่อวันที่ 29 -30 มีนาคม 2564 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การคั่วกาแฟ” โดยได้เชิญวิทยากร คุณพีรพงษ์ พันธุ์โยธี และ คุณกมลวรรณ์ โตบุญช่วย มาเป็นวิทยากรและสาธิตการคั่วกาแฟ

ณ ห้อง Food Makerspace (MI405) ชั้น 4 อาคาร Innovation Park กลุ่มอาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทีมคณะทำงานสถาบันชาและกาแฟ เรียนรู้ทักษะในการคั่วกาแฟ และนำมาใช้ในการเรียนการสอนให้เกษตรกรและผู้ประกอบการชาและกาแฟ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้และการเพิ่มมูลค่าของชาและกาแฟ อีกทั้งเป็นการแลกเปลี่ยนการเรียนรู้กับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านและสามารถนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาต่อยอดชาและกาแฟในอนาคต

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมพิธีมอบหนังสืออนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI) “ชาเชียงราย”

เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม 2564 สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ได้เชิญ ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมพิธีมอบหนังสืออนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI) “ชาเชียงราย”เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจให้แก่ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ “ชาเชียงราย” โดยนายประจญ ปรัชญ์สกุล ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย ให้เกียรติมอบหนังสืออนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI) “ชาเชียงราย” จำนวน 6 ราย ได้แก่

1. บริษัท สุวิรุฬห์ ชาไทย จำกัด
2. บริษัท ชาดอยช้าง จำกัด
3. สวนชาดอยตุง
4. โรงงานชา 1 x 2
5. ใบชาเดโชธำรง
6. โรงงานชาเขียวภูตะวัน

ในการประชุมกรรมการจังหวัดและหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดเชียงราย ประจำเดือนพฤษภาคม 2564 ณ ห้องประชุมจอมกิตติ ชั้น 3 ศาลากลางจังหวัดเชียงราย ซึ่งกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ได้พิจารณาอนุญาตให้ผู้ยื่นคำขออนุญาต ในปี 2564 จำนวน 6 ราย เป็นผู้มีสิทธิใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI) ในฐานะเป็นผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ “ชาเชียงราย”

สถาบันชาและกาแฟ เข้าร่วมประชุมคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 2/2564

เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2564 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 2/2564 โดยมีนายนาวิน อินทรจักร เกษตรจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการประชุมคณะทำงาน ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย ซึ่งในการประชุมครั้งนี้เป็นการสรุปผลการลงพื้นที่ตรวจติดตาม ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐาน ผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “ชาเชียงราย” จำนวน 8 ราย และประชุมแผนการทำงานของคณะทำงาน ประจำปี พ.ศ. 2564

โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ (อำเภอเชียงแสน) จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม ม็อกเทล (ชา กาแฟ) รุ่นที่ 1/2564

วันที่ 23-26 มีนาคม 2564 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ (อำเภอเชียงแสน) จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม ม็อกเทล (ชา กาแฟ) รุ่นที่ 1/2564 ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย วิทยากรโดย นายธีรุตย์ เจริญทองธนันต์ บาร์เทนเดอร์ ซึ่งกิจกรรมเป็นการเรียนรู้อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ของบาร์เทนเดอร์ วิธีการใช้งาน รู้จักชนิดของแก้วประเภทต่างๆ เรียนรู้ส่วนผสมต่างๆ การสกัดเย็น ชา กาแฟ เทคนิคการตกแต่งแก้ว เทคนิคการผสมเครื่องดื่มม็อกเทค แบบมืออาชีพ และการสร้างสรรค์เครื่องดื่มเมนูใหม่จากชากาแฟ เป็นต้น ทำให้ผู้เข้าร่วมอบรมเข้าใจในวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาประยุกต์ใช้เป็นเครื่องดื่ม สามารถนำไปบริหารจัดการร้านขายเครื่องดื่มเพื่อสร้างอาชีพ และส่งเสริมทักษะอาชีพ สร้างรายได้เพิ่ม และนำไปเป็นพื้นฐานการเป็น บาร์เทนเดอร์แบบมืออาชีพต่อไปได้