



๒๙

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ปีที่ 2 ฉบับที่ 9 ประจำเดือน ตุลาคม - ธันวาคม 2555



Special Report:
๒๙
ปาเกอญอ



ชาน้ำมัน ศูนย์วิจัยและ
พัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมัน



มาตุจิกคุณค่า
"น้ำมันเมล็ดชา" กันเดอะ



กรดไขมันจากน้ำมัน
เมล็ดชาเมี่ยง





ไร่บุญรอด

Rai Boonrawd



แวะเที่ยวชมพระอาทิตย์ยามเย็นก่อนลิบขอบฟ้า และชิมผลิตภัณฑ์
ของไร่บุญรอดฯ แม่กรณ์

- ผลิตภัณฑ์ชา
- ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้พร้อมดื่ม
- แยมผลไม้ ผลไม้อบแห้ง



ไร่บุญรอดฯ แม่กรณ์ 99 หมู่ 1 ต.แม่กรณ์ อ.เมือง จ.เชียงราย 57000
โทร. 0-5367-3962-3 แฟกซ์ 0-5367-3961

2

Special Report
ชา ป่า ปกาเกอญอ

5

Talk About Tea
“ชาน้ำมัน” ศูนย์วิจัยและ
พัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมัน

8

Health Tea
มารู้จักคุณค่า
“น้ำมันเมล็ดชา” กันเถอะ

10

Tea Research
กรดไขมันจากน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยง

13

Trendy Tea Menu
ใครก็ตกต้อง

14

Activity
กิจกรรมความเคลื่อนไหวของสถาบันชา

สวัสดีท่านผู้อ่านทุกท่าน ช่วงปลายฝนต้นหนาวแบบนี้ ทำให้อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย ยิ่งงักรักษาสุขภาพให้แข็งแรง เพื่อป้องกันโรคร้ายไข้เจ็บที่อาจจะมาเยือนได้ จดหมายข่าว ชาฉบับนี้ยังคงอัดแน่นด้วยเนื้อหาสาระเหมือนเคย เริ่มต้นด้วยโครงการดีๆ ของกลุ่มนักศึกษามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ชื่อโครงการ “ชา ป่า ปกาเกอญอ” สามารถติดตามรายละเอียดได้ในคอลัมน์ Special Report อีกทั้งจดหมายข่าวชาฉบับนี้จะทำให้ท่านผู้อ่านได้ความรู้เกี่ยวกับชาน้ำมันอย่างเต็มที่ ซึ่งทางศูนย์วิจัยและพัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมันได้ให้ความอนุเคราะห์เขียนบทความแนะนำชาน้ำมัน และแนะนำศูนย์วิจัยและพัฒนาฯ ในคอลัมน์ Talk about tea และอนุเคราะห์นำเสนอเมนูที่ปรุงด้วยน้ำมันชาในคอลัมน์ Trendy tea menu นอกจากนี้ในคอลัมน์ Tea research ได้นำเสนอผลงานวิจัยกรดไขมันจากน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยง และท่านจะได้รู้คุณค่าของน้ำมันเมล็ดชาจากคอลัมน์ Health tea สุดท้ายที่ขาดไม่ได้ คือ คอลัมน์ Activity ที่จะรายงานความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาอย่างต่อเนื่องเป็นประจำ

ในโอกาสนี้ทีมผู้จัดทำขอขอบคุณศูนย์วิจัยและพัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมัน มูลนิธิชัยพัฒนา เป็นอย่างยิ่งที่ให้ความอนุเคราะห์เขียนบทความในจดหมายข่าวชาฉบับนี้ ทั้งนี้ ทีมผู้จัดทำยินดีที่จะนำเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับชาให้กับท่านผู้อ่านได้ติดตามในฉบับต่อไปอย่างต่อเนื่อง

Special Report

โดย อ.ดร. ธีรพงษ์ เทพทรงไพบูลย์



ชา ป่า ปกาเกอญอ

บทบาทสรุปโครงการ

ชาวปกาเกอญอบ้านห้วยหินลาดใน อาศัยอยู่ในเขตป่าอนุรักษ์ มีวิถีการดำรงชีวิตอย่างพอเพียงจากผลผลิตในกับธรรมชาติพร้อมด้วยความเข้มแข็งทางวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการดูแลรักษาป่าที่สืบทอดมาแต่บรรพชน อย่างไรก็ตามการบุกรุกป่า โดยการเผาป่าเพื่อทำไร่จากหมู่บ้านข้างเคียงเป็นปัญหาลักจอบของชาวปกาเกอญอที่ต้องปกป้องผืนป่าบ้านห้วยหินลาดในด้วยเงินทุนและคนในหมู่บ้านเพียง 105 คน ภาระที่ต้องแบกรับนี้ทำให้ทีม SIFE มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญฯ ได้ริเริ่มทำโครงการ “ชา ป่า ปกาเกอญอ” โดยจับคู่ชุมชนมาขายที่ชุมชนผลิตแล้วที่ขายจอร์จชุมชนบ้านห้วยหินลาดใน เพื่อเพิ่มรายได้ ซึ่งรายได้จากผลิตแล้วที่ขายที่ชุมชน คณะกรรมการหมู่บ้านจะนำไปใช้เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน 2 ด้าน คือ การป้องกันไฟป่าของชุมชน ซึ่งจำเป็นต้อต้องมีค่าใช้จ่ายด้านอุปกรณ์ป้องกันไฟป่า ค่าอาหาร ค่าปฐมพยาบาลในกรณีเกิดอุบัติเหตุ และการจัดทำสื่อทางวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา และความเชื่อ เพื่อให้ชาวปกาเกอญอรุ่นหลัง ได้สืบสานภูมิปัญญาของชุมชนต่อไป

ชุมชนเป้าหมาย

ชาวบ้านห้วยหินลาดใน ตำบลบ้านโป่ง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย จำนวน 105 คน 25 ครัวเรือน มีพื้นที่ป่าชุมชนประมาณ 10,000 ไร่

สภาพปัญหาปัจจุบัน

กระแสไฟเผา และการบุกรุกทำลายพื้นที่ป่าเพื่อทำเกษตร

เป้าหมายของโครงการ

เพิ่มมูลค่าผลผลิตของชุมชน เพื่อเพิ่มรายได้ไปเสริมสร้างความเข้มแข็งในการป้องกันไฟป่า และสร้างความยั่งยืนของการอนุรักษ์ป่าผ่านการผลิตสื่อทางวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาและความเชื่อของชาวปกาเกอญอให้เยาวชนรุ่นหลังได้สืบสานการอนุรักษ์ป่าสืบต่อไป

การดำเนินงาน

ศึกษาสำรวจข้อมูล
ผลผลิตของชุมชน

ประชุมปรึกษาหารือ
ที่ปรับปรุงได้ในการ
ผลิตผลิตภัณฑ์
กับชุมชน

สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ
ผลิตภัณฑ์ของชุมชน

อบรม และถ่ายทอด
แนวทางการสร้างมูลค่า
เพิ่มให้กับ ชุมชน
ของชุมชน

ผลสำเร็จ

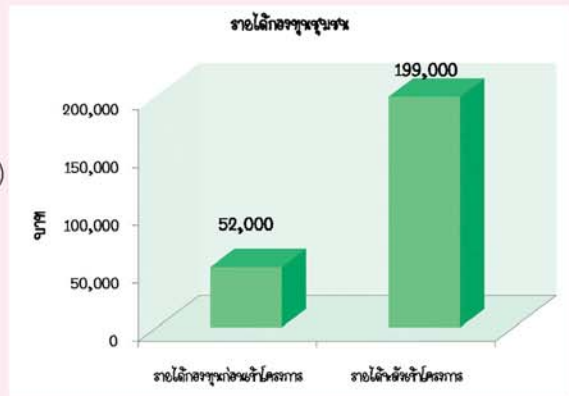
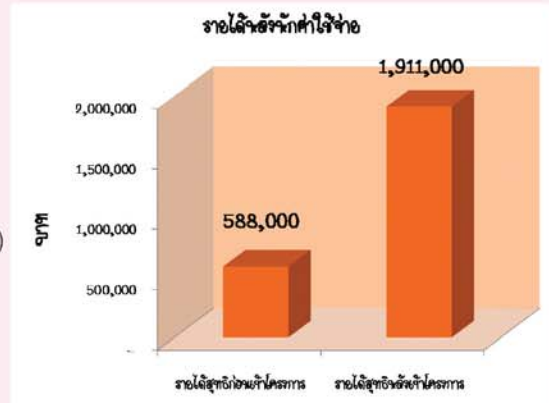


จำนวนถุง
บรรจุใบชาของชุมชน
จำนวน 30 กิโลกรัม
จำนวนถุง 35 ใบ (3 ถุง 100 ใบ)



จำนวนถุง
บรรจุใบชาของชุมชน
และบรรจุใบชาของ
ชุมชนจำนวน 40 กิโลกรัม
จำนวนถุง 35 ใบ (3 ถุง 100 ใบ)

รายได้จากรักค่าใช้จ่ายที่คาดว่าจะได้รับ



สรุปผลการดำเนินงาน

เศรษฐกิจ

คนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 225
 ไร่องานของชุมชนเพิ่มขึ้น ร้อยละ 283



สังคม

คนในชุมชนมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น
 รายได้ส่วนหนึ่งจะนำไปจัดทำสื่อทางการวัฒนธรรม
 ประเพณี ภูมิปัญญา และความเชื่อ
 เพื่อสืบสานให้เยาวชนคนรุ่นใหม่

สิ่งแวดล้อม

ไร่องานของชุมชนที่เพิ่มขึ้นจะนำไปใช้ในการทำแนวกันไฟ
 เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำแนวกันไฟ และการป้องกันไฟป่า
 เป็นการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำให้คงอยู่ สืบต่อไป

แหล่งเงินทุน (บาท)

- ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 9,000
- สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 7,700
- SIFE ประเทศไทย 10,000
- รวมทั้งหมด 26,700

ความยั่งยืนของทีม SIFE Mae Fah Luang

- จัดตั้งชมรม SIFE Mae Fah Luang
- สมาชิกทุกคนได้รับการอบรมให้เข้าใจถึงแนวคิดของ SIFE
- Social network เจ้าหน้าที่ส่วนร่วมในติดต่อประสานงานและการประชาสัมพันธ์
- มีการประเมินศักยภาพ จุดเด่น และจุดด้อยของทีมเมื่อประเมินโครงการปรับปรุงและพัฒนาตนเอง



ชาน้ำมัน

ศุภยวิวิจัยและพัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมัน มูลนิธิวิจัยพัฒนา อ.แม่สาย จ.เชียงราย

หากจะพูดถึงคำว่า “ชา” หลากๆ ท่านคงจะคิดถึงใบชา ที่เราเอามาชงดื่มกันและใบชาที่เป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมดื่มกันไปทั่วโลก แต่สำหรับเรื่องราวของ “ชา” ที่เรากำลังจะพูดถึงกันในบทความนี้ไม่ได้เป็นใบชาที่คุ้นเคยกัน แต่เป็น “เมล็ดชา” ที่ทางศูนย์วิจัยและพัฒนาชาน้ำมัน และพืชน้ำมันมูลนิธิวิจัยพัฒนา นำมาผลิตเป็น “น้ำมันเมล็ดชา” ซึ่งสามารถนำมาใช้ทั้งได้ทั้งการอุปโภคและบริโภคและที่สำคัญน้ำมันเมล็ดชาที่ทางศูนย์วิจัยชาน้ำมันฯ ผลิตขึ้นนั้นเป็นผลิตผลจากต้นชาที่ปลูกขึ้นบนผืนแผ่นดินไทย ด้วยพระมหากรุณาธิคุณของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงมีพระราชดำริให้มีการศึกษาและวิจัยการปลูกต้นชาน้ำมันขึ้นบนดอยสูงของจังหวัดเชียงราย และผลผลิตที่ได้ก็จะนำเข้ามาผลิตเป็นน้ำมันเมล็ดชาที่โรงงานชาน้ำมันของศูนย์วิจัยชาน้ำมันฯ ที่อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย โดยพระองค์มีพระราชประสงค์ที่จะให้คนไทยได้บริโภคน้ำมันพืชที่ดีและมีคุณภาพสูง



ดอกชาน้ำมัน

ชาใบ กับชาน้ำมัน

ชา นั้นเป็นพืชพื้นเมืองในแถบทวีปเอเชีย ในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงและเอเชียใต้ ซึ่งมักจะขึ้นและเติบโตบนพื้นที่สูงและมีอากาศค่อนข้างเย็น ซึ่งจะพบมากในประเทศจีน และอินเดีย พืชในตระกูลชา หรือคำที่มีชื่อสามัญในภาษาอังกฤษว่า “Tea” นั้นมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า “คามิเลีย” (Camellia) ซึ่งชาในสายพันธุ์คามิเลียนี้ยังมีความหลากหลายในสายพันธุ์ย่อยๆ อีกมากกว่า 200 สายพันธุ์ ชา นั้นถูกนำมาใช้ในทั้งในการอุปโภคและบริโภค ไม่ว่าจะเป็นใบและก้าน นำมาใช้ในการชงดื่ม น้ำมันที่ได้จากเมล็ด นำมาใช้ในการปรุงอาหาร ทำเครื่องสำอาง หรือดอกชาที่มีสีสวยงามนำมาเป็นไม้ดอกไม้ประดับ

สำหรับชาใบที่เราเก็บกันมาชงดื่มนั้นเป็นส่วนของใบยอดอ่อน และก้าน อยู่ในสายพันธุ์ของชาที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* ซึ่งชาชงดื่มนั้นยังแยกออกเป็นสายพันธุ์ย่อยอีกหลายสายพันธุ์แต่ที่เรารู้จักกันเป็นอย่างดีก็อย่างเช่น ชาอัสสัม ชาอูหลง เป็นต้น



Camellia oleifera

เมล็ดชาน้ำมัน

ส่วนชาน้ำมันนั้นเป็นชาอีกสายพันธุ์หนึ่งที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia oleifera* เป็นไม้พุ่มเหมือนกับชาใบ มีดอกสีขาวและเกสรสีเหลือง เมื่อแก่จะให้ผลสีน้ำตาลและเมื่อผลแตกออกจะมีเมล็ดอยู่ด้านในซึ่งมีลักษณะคล้ายเมล็ดกาแฟ ซึ่งเมล็ดส่วนนี้จะเป็นส่วนที่ให้น้ำมัน และน้ำมันที่ได้จากเมล็ดชานี้ เป็นน้ำมันที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง สามารถใช้ปรุงอาหาร และเป็นส่วนประกอบในเครื่องสำอางหรือยา

คุณประโยชน์ของน้ำมันเมล็ดชา

น้ำมันเมล็ดชานี้มีองค์ประกอบที่สำคัญทางเคมี คือ มีสัดส่วนของกรดไขมันชนิดต่างๆ ในปริมาณที่ไม่ค่อยไปกว่าน้ำมันมะกอก เช่น มีกรดไขมันอิ่มตัวต่ำ กรดไขมันไม่อิ่มตัวในรูปของโอเมก้า 9 สูงถึง 88% โอเมก้า 6 ประมาณ 13-28% และมีกรดโอเมก้า 3 ประมาณ 1-3% ทั้งยังมีวิตามินเอ บี ดี และอี และมีสารคาเทชินซึ่งเป็นสารต้านการเกิดอนุมูลอิสระ ซึ่งคุณประโยชน์ทางด้านโภชนาการของน้ำมันเมล็ดชานี้ช่วยต่อต้านการเกิดอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง ลดระดับไขมันในเลือด ลดความดัน ป้องกันการอักเสบของเนื้อเยื่อ เป็นต้น นอกจากการนำน้ำมันจากเมล็ดชามาใช้ในการบริโภคแล้ว น้ำมันจากเมล็ดชาายังถูกนำไปเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอางอีกหลากหลายชนิด ในประเทศญี่ปุ่นมีการนำน้ำมันจากเมล็ดชาสายพันธุ์ญี่ปุ่น (*Camellia japonica*) ไปใช้ในการหมักผมมาตั้งแต่โบราณที่รู้จักกันชื่อ “ทซึบากิ” (Tsubaki)

จากสรรพคุณที่มีอยู่มากมายของน้ำมันเมล็ดชานี้สามารถเปรียบเทียบได้กับน้ำมันมะกอกที่ใช้กันมากในโลกตะวันตก ทำให้น้ำมันเมล็ดชาถูกขนานนามว่าเป็นเสมือน “น้ำมันมะกอกของทวีปเอเชีย”

แปลงปลูกชาน้ำมันแห่งแรกในประเทศไทย

แม้ว่าน้ำมันเมล็ดชาจะไม่เป็นที่รู้จักมากนักในประเทศไทย แต่ด้วยพระมหากรุณาธิคุณของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีที่ทรงพบ ทรงทดลองใช้ และทรงสืบหาข้อมูลของน้ำมันเมล็ดชาด้วยพระองค์เอง ทำให้ทรงพบว่า น้ำมันเมล็ดชาเป็นน้ำมันที่มีประโยชน์สูงต่อร่างกายในหลายด้าน จึงได้ทรงมีพระราชดำริให้มูลนิธิชัยพัฒนา และมูลนิธิแม่ฟ้าหลวงดำเนินการศึกษาและทดลองปลูกต้นชาน้ำมันสายพันธุ์ *Camellia oleifera* ที่ได้รับการถวาย

มาจากสถาบันพฤกษศาสตร์ของมณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีน และนำไปปลูกบนพื้นที่ทดลองบนดอยสูง เช่น บ้านปูนะ บ้านปางมะหัน จังหวัดเชียงราย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 ทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากประเทศจีนในการส่งผู้เชี่ยวชาญด้านการปลูกชาน้ำมันมาให้ความรู้และคำแนะนำในการปลูกร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ในประเทศไทย ได้แก่ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้ กรมวิชาการเกษตร ศูนย์อนุรักษ์พันธุ์กรรมพืชและสวนพฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ จนทำให้เกิดเป็นแปลงปลูกที่ให้ผลผลิตของชาน้ำมันเป็นครั้งแรกในประเทศไทย

การปลูกชาน้ำมันบนดอยสูงยังใช้เป็นแนวทางในการแก้ปัญหาป่าเสื่อมโทรม ลดการแผ้วถางและทำลายป่าของผู้ที่อาศัยอยู่บนที่สูง ช่วยป้องกันการกัดเซาะพังทลายของหน้าดินบริเวณเชิงเขา ทั้งยังใช้พื้นที่ดินตามแนวเขตแดนประเทศที่ก่อนหน้านี้ไม่เคยได้ใช้ประโยชน์เพราะถูกทำลายทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด นอกจากนี้ยังใช้เป็นแปลงปลูกเป็นจุดกำหนดพิกัดทางภูมิศาสตร์เพื่อให้รู้ว่าเป็นเขตแดนของประเทศไทย โดยไม่ต้องทำรั้วกัน ในแง่ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการปลูกชาน้ำมันนั้น ข้อมูลจากมูลนิธิแม่ฟ้าหลวงพบว่าประชาชนมีรายได้เพิ่มสูงขึ้น ช่วยแก้ไขปัญหาความยากจนของประชาชนชาวไทยที่อาศัยอยู่บนพื้นที่ดังกล่าว และที่สำคัญประชาชนเหล่านั้นรักและมีความภูมิใจในความเป็นคนไทยยิ่งขึ้น



อาคารของศูนย์วิจัยชาน้ำมันฯ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมัน

เมื่อแปลงปลูกชาน้ำมันให้ผลผลิต สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีจึงทรงมีพระราชดำริให้จัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมันมูลนิธิชัยพัฒนาขึ้น เพื่อใช้เป็นโรงงานหีบน้ำมันจากเมล็ดชา รวมถึงพืชน้ำมันอื่นๆ และยังเป็นสถานีวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับ



พืชน้ำมันที่มีประโยชน์ต่อร่างกายไม่ว่าจะเป็นน้ำมันจากเมล็ดชาทานตะวัน มะรุมและพืชน้ำมันชนิดอื่นๆ โดยมีเป้าหมายที่ต้องการจะให้องค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยรวมถึงผลิตภัณฑ์น้ำมันชนิดต่างๆได้รับการเผยแพร่ให้เป็นที่รับรู้แก่ประชาชนทั่วไป

ศูนย์วิจัยและพัฒนาชา น้ำมันและพืชน้ำมันได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากสถาบันการศึกษาในประเทศอย่างเช่น มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการจัดทำเครื่องหีบน้ำมันชาต้นแบบของคนไทย ซึ่งได้สร้างเครื่องหีบน้ำมันจนเป็นผลสำเร็จและได้เริ่มเปิดดำเนินการอย่างเป็นทางการเมื่อต้นปีพ.ศ. 2554 จากนั้นได้เริ่มทำการหีบน้ำมันจากเมล็ดชาที่ได้รับจากแปลงปลูกในเดือนพฤศจิกายนปีเดียวกัน



สวนพักผ่อนและแก้มลิง ศูนย์ชาน้ำมันฯ

น้ำมันที่หีบได้ถูกนำไปใช้ในการปรุงอาหารของร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในศูนย์และยังบรรจุขวดจำหน่ายให้กับผู้ที่แวะเข้ามาเยี่ยมชมงานของศูนย์วิจัยชา น้ำมันฯ นอกเหนือจากน้ำมันทางศูนย์ยังได้ทำการวิจัยและพัฒนาในการนำน้ำมันจากเมล็ดชาไปใช้ประโยชน์ในการสร้างผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ เช่น ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์สบู่ ผลิตภัณฑ์ลูกประคบ ซึ่งผลิตภัณฑ์ใหม่ดังกล่าวก็ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากผู้รักสุขภาพ และผู้ที่สนใจ

สำหรับกากชาที่ได้หลังจากการหีบน้ำมันทางศูนย์ชา น้ำมันฯ ได้นำไปให้เกษตรกรใช้ทดลองในการกำจัดหอยเชอรี่ในช่วงฤดูการทำนา ซึ่งก็มีผลการทดลองในระดับที่น่าพึงพอใจมาก สามารถกำจัดหอยเชอรี่ได้โดยไม่ต้องใช้ในปริมาณมากนัก ทำให้เกษตรกรหลายรายให้ความสนใจและต้องการที่จะนำกากชาไปใช้ในพื้นที่นาของตนเอง

นอกจากนี้ศูนย์วิจัยชา น้ำมันฯ ได้จัดลานนิทรรศการความรู้ ซึ่งเป็นเรื่องราวการเดินทางของน้ำมันเมล็ดชา ก่อนจะถึงมือผู้บริโภค เพื่อให้นักเรียน นักศึกษา นักท่องเที่ยว และผู้ที่สนใจ ได้เรียนรู้ และยังนำชมกระบวนการผลิต น้ำมันชาของทางโรงงานเพื่อให้เข้าใจในเรื่องของกระบวนการและวิธีการผลิต ส่วนบริเวณด้านนอกของศูนย์วิจัยชา น้ำมันฯ นั้น ถูกจัดให้เป็นบริเวณพักผ่อนบนพื้นที่สวนขนาด 150 ไร่ พร้อมกับเป็นพื้นที่รับน้ำตามแนวพระราชดำริ “แก้มลิง” ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวซึ่งในแต่ละวันจะมีผู้ที่เข้ามาใช้พื้นที่ในการทำกิจกรรมครอบครัวและออกกำลังกายกันมากมาย

ความคิดที่ให้ผลอันยิ่งใหญ่

จากพระราชประสงค์ของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีที่มุ่งหวังที่จะพัฒนา เพื่อให้ประชาชนไทยได้มีความสุข อยู่ดีกินดี จนกลายมาเป็นพระราชดำริที่ก่อให้เกิดโครงการพัฒนาทั้งด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมไม่ว่าแปลงปลูกชา น้ำมัน ไร่ชา น้ำมัน โรงงานชา น้ำมัน ศูนย์วิจัยและพัฒนาชา น้ำมันและพืชน้ำมัน เริ่มจากสิ่งที่ไม่เคยมี ไม่เคยคิด กลายเป็นสิ่งที่เป็นไปได้และเกิดขึ้นบนผืนแผ่นดินไทยแห่งนี้ ทั้งยังนำความผาสุกมาสู่ประชาชนชาวไทย ตั้งแต่ต้นน้ำคือผู้ปลูก กลางน้ำคือผู้ผลิต และปลายน้ำคือประชาชนผู้ใช้ สิ่งที่ได้รับพระราชทานมานั้นไม่ใช่แค่รายได้หรือผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่สิ่งที่เกิดขึ้นในหัวใจคนไทยที่ได้รับจากการทรงงานก็คือ “โอกาส” และ “ความหวัง” อันไม่มีที่สิ้นสุด



ผลิตภัณฑ์จากชา น้ำมัน

อ้างอิง

1. ลลิต ธนอมสิงห์ 2555 “ศูนย์วิจัยและพัฒนาชา น้ำมันและพืชน้ำมัน” ครอบคลุมวาร 1 กรกฎาคม ททบ.5
2. ขวัญจิรา ชิวานนท์ 2554 “ศูนย์วิจัยและพัฒนาชา น้ำมันและพืชน้ำมัน” บทสัมภาษณ์ 14 ตุลาคม มูลนิธิชัยพัฒนา
3. จรรยา ชัยเจริญวงศ์ 2552 “กากเมล็ดชากำจัดหอยเชอรี่” บทความเผยแพร่ลำดับที่ 4 7 มีนาคมสถาบันเทคโนโลยีและชีวภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
4. ศูนย์วิจัยและพัฒนาชา น้ำมัน 2555 หนังสือเล่มเล็กสำหรับประชาสัมพันธ์ มูลนิธิชัยพัฒนา
5. Li He, Zhou Guo-ying, Zhang Huai-yun and Liu Jun-ang 2010 “Research progress on the health function of tea oil” Journal of Medicinal Plants Research vol. 5(4), pp. 485-489.
6. Chen, Yen-Hui 2007 “Physicochemical Properties and Bioactivities of Tea Seed” (Camellia Oleifera) Oil, Thesis Master of Science, Clemson University.

มารู้จักคุณค่า "น้ำมันเมล็ดชา" กันเถอะ

กระแสความอ้วนช่วงนี้กำลังได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลาย สาเหตุหลักๆ ที่ทำให้อ้วนกันได้ง่ายคงเป็นเรื่องของการรับประทานอาหาร โดยเฉพาะอาหารประเภททอดการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารจึงเป็นเรื่องที่ต้องมีความพิถีพิถัน หลายคนอาจมองว่าน้ำมันคงเหมือนกันหมด มีองค์ประกอบของไขมันที่ทำให้เกิดโรคอ้วนหรือเบาหวานได้ง่าย ความจริงแล้วน้ำมันแต่ละชนิดมีองค์ประกอบไม่เหมือนกัน ไขมันมีทั้งชนิดที่ดีและไม่ดี การเลือกน้ำมันมาประกอบอาหารจึงมีความสำคัญ เพราะการเลือกใช้น้ำมันที่ดีจะช่วยยืดคุณภาพชีวิตให้กับคุณ จดหมายข่าวชาฉบับนี้เราจะนำเสนอประโยชน์ของน้ำมันเมล็ดชา เพื่อให้ผู้อ่านได้รับทราบถึงข้อเท็จจริงกันให้มากยิ่งขึ้นค่ะ

"น้ำมันเมล็ดชา" เป็นน้ำมันพืชที่สกัดมาจากเมล็ดของต้นชาน้ำมัน ซึ่งชื่อทางวิทยาศาสตร์คือ *Camellia oleifera* Abe, Theaceae เป็นพืชในสกุล *Camellia* เช่นเดียวกับชาที่ใช้ในการชงดื่ม (*Camellia sinensis*) แต่เป็นคนละสายพันธุ์กัน ต้นชาน้ำมันนี้มีชื่อเรียกกันทั่วไปว่า Oil-seed camellia, Tea oil camellia หรือ Lushan Snow Camellia "น้ำมันเมล็ดชา" มีคุณสมบัติที่ดีใกล้เคียงเทียบได้กับน้ำมันมะกอก จนได้รับการขนานนามว่าเป็น "น้ำมันมะกอกแห่งทวีปเอเชีย" นับเป็นน้ำมันดีที่ไม่ควรมองข้าม เพราะจากการศึกษาวิจัย พบว่าเป็นน้ำมันที่มีสัดส่วนของกรดไขมันที่ดีต่างๆ ในปริมาณที่ช่วยส่งเสริมคุณภาพและป้องกันโรค เนื่องจากมีองค์ประกอบของไขมันที่ดีต่อร่างกายไม่ด้อยไปกว่าน้ำมันมะกอก และไม่มีการดัดไขมันทรานส์ ซึ่งทำให้ร่างกายสามารถดูดซึมวิตามินเอ ดี อี และเคได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้น้ำมันเมล็ดชายังมีกรดไขมันอิ่มตัวต่ำ และมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง ซึ่งประกอบด้วยกรด



โอเลอิก (โอเมก้า 9) สูงถึงประมาณ 81-87% และยังมีกรดไขมันไม่อิ่มตัว (โอเมก้า 6) ประมาณ 13-18% นอกจากนี้ยังมีกรดแอลฟาไลโนเลอิก (โอเมก้า 3) ประมาณ 1-3% กรดไขมันไม่อิ่มตัวเหล่านี้สามารถช่วยลดระดับ LDL (คอเลสเตอรอลชนิดไม่ดี) และเพิ่มระดับ HDL (คอเลสเตอรอลชนิดดี) ในร่างกาย

นอกจากนี้ น้ำมันเมล็ดชายังมีวิตามินอีสูง วิตามินอีเป็นสารต้านอนุมูลอิสระจึงช่วยยืดอายุการใช้งานของน้ำมันให้นานขึ้น อีกทั้งยังอุดมด้วยวิตามินเอ บี และดี และมีสารต้านอนุมูลอิสระสูงคือสารคาเทชิน ซึ่งเป็นสารโพลีฟีนอลที่ช่วยลดการออกซิเดชันของ LDL จึงช่วยป้องกันหลอดเลือดตีบตันและป้องกันการอักเสบของเนื้อเยื่อ แม้ว่าจะเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายแต่ด้วยคุณประโยชน์ของน้ำมันเมล็ดชาที่ส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคต่อผู้ที่เสี่ยงและผู้ป่วยโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เบาหวาน ผู้ที่มีภาวะน้ำหนักเกิน รวมถึงยังดีต่อสตรีมีครรภ์ ผู้สูงอายุแล้ว น้ำมันเมล็ดชายังมีจุดเดือดเป็นควันสูงถึง 252 องศาเซลเซียส (486 ฟาเรนไฮต์) ซึ่งสูงกว่าน้ำมันมะกอก การมีจุดเดือดเป็นควันที่สูงจะเกิดอนุมูลอิสระต่ำ ซึ่งมีความปลอดภัยมากกว่าน้ำมันที่มีจุดเดือดต่ำ จึงสามารถนำไปปรุงอาหารได้

หลากหลายชนิด เช่น ทอด ผัด ทำน้ำสลัด หรือผสมซอสหมักเนื้อสัตว์ เป็นต้น

การบริโภคอาหารให้ถูกหลักนั้นเป็นสิ่งที่สำคัญมากโดยเฉพาะในเรื่องของการบริโภคน้ำมันเพราะน้ำมันแต่ละชนิดมีองค์ประกอบที่แตกต่างกันทั้งไขมันชนิดดีและชนิดไม่ดี ฉะนั้นการเลือกบริโภคน้ำมันที่มีองค์ประกอบของกรดไขมันชนิดดีก็จะช่วยส่งเสริมสุขภาพ และยังช่วยลดความเสี่ยงโรคร้ายต่างๆ ด้วย เมื่อเป็นเรื่องยากที่จะหลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำมันลองหันมาเลือกน้ำมันที่มีคุณค่าจากธรรมชาติก็ช่วยให้คุณได้รสชาติที่ดีควบคู่กันด้วย น้ำมันเมล็ดชาจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้ที่รักสุขภาพอย่างแท้จริง

ตารางแสดงองค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันพืชชนิดต่างๆ

ชนิดของน้ำมัน	% กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว	จุดเดือดเป็นควัน (องศาเซลเซียส)
น้ำมันเมล็ดชา	78 %	252
น้ำมันมะกอก	75 %	161
น้ำมันคาโนลา	61 %	204
น้ำมันรำข้าว	45 %	250
น้ำมันข้าวโพด	29 %	231
น้ำมันถั่วเหลือง	23 %	231
น้ำมันเมล็ดฝ้าย	19 %	230
น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน	16 %	232

เอกสารอ้างอิง

1. นิตยสารรายปักษ์ "ชีวจิต" ปีที่ 9 ฉบับวันที่ 16 มิถุนายน 2550 หน้า 12
2. Chia-Pu Lee, Ping-Hsiao Shih, Chin-Lin Hsu, Gow-Chin Yen. Hepatoprotection of tea seed oil (Camellia oleifera Abel.) against CCl4-induced oxidative damage in rats, Food and Chemical Toxicology, Volume 45, Issue 6, June 2007, Pages 888–895.
3. Chen et al., 1998L.F. Chen, S.H. Qiu, Z.H. Peng. Effects of sasanguasaponin on blood lipids and subgroups of high density lipoprotein cholesterol in hyper lipidemia rat models, Pharmacology and Clinics of Chinese Materia Medica, 14 (1998), pp. 13–16.
4. Lee and Yen, 2006C.P. Lee, G.C. Yen. Antioxidant activity and bioactive compounds of tea seed (Camellia oleifera Abel.) oil, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 54 (2006), pp. 779–784.
5. Shyu et al., 1990S.L. Shyu, J.J. Huang, G.C. Yen, R.L. Chang. Study on properties and oxidative stability of tea seed oil, Food Science, 17 (1990), pp. 114–122 (in Chinese).

กรดไขมันจากน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยง

จากงานวิจัยเรื่อง Chemical compositions and biological activities of *Camellia sinensis* var. *assamica* งานวิจัยภายใต้ทุนสนับสนุนการวิจัย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ประจำปีงบประมาณ 2552

ชาเมี่ยง จัดเป็นชาป่าในกลุ่มชาอัสสัม มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* var. *assamica* อยู่ในวงศ์ Theaceae ชาเมี่ยงเป็นพืชไม่ผลัดใบ ลำต้นสูงใหญ่ ใบเดี่ยว เรียงสลับ รูปรีแกมรูปไข่ กว้าง 3-6 ซม. ยาว 7-16 ซม. โคนใบสอบเรียว ปลายใบแหลมมน ขอบใบหยักเป็นฟันเลื่อย ดอก ออกเป็นช่อตามซอกใบ กลีบเลี้ยง 3-5 กลีบ สีเขียว กลีบดอก 3-5 กลีบ สีเหลืองอ่อน ปลายกลีบมนและหยักเว้า เกสรเพศผู้ จำนวนมาก สีเหลือง ผล เป็นผลแห้ง ชนิดที่แตกได้ รูปทรงกลม ขนาดผ่านศูนย์กลาง 2-3 เซนติเมตร เมื่อแก่จะแตกออกจากบริเวณปลาย ผลเป็นแฉก 3-4 ส่วน แต่ละส่วนจะมีเมล็ด 1-2 เมล็ด ชาเมี่ยงเจริญเติบโตได้ดีตามป่าและพื้นที่สูงชัน และพบขึ้นกระจายในบางพื้นที่ทางตอนใต้ของประเทศจีน ทางตอนเหนือของประเทศอินเดีย พม่า และไทย เป็นต้น



ผลชาอัสสัม



เมล็ดชาอัสสัม

ชาเมี่ยงในประเทศไทยสามารถพบได้ในหลายจังหวัดของทางภาคเหนือ เช่น แม่ฮ่องสอน เชียงใหม่ เชียงราย และน่าน เป็นต้น ส่วนมากการใช้ประโยชน์จากชาเมี่ยง คือ การนำส่วนใบมาผลิตเป็นเมี่ยง โดยนำใบสดมาล้าง ล้างเป็นก้อนแล้วหมักในถังหมักก่อนนำไปบริโภค เมี่ยงที่ได้จะมีรสฝาดถึงเปรี้ยว การผลิตและบริโภคเมี่ยงนิยมกันมากทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยใช้เป็นอาหารว่างเพื่อเพิ่มความกระชุ่มกระชวย นอกจากนี้ชาเมี่ยงยังนิยมปลูกเพื่อนำมาผลิตเป็นชาแห้ง โดยจะต้องมีการตัดแต่งกิ่ง เพื่อให้เกิดยอดอ่อน สำหรับนำไปผลิตเป็นชาแห้งหลากหลายชนิด จากการที่ผู้เขียนได้มีโอกาสไปเยี่ยมชมไร่ชาอัสสัม และสวนป่าชาเมี่ยงชุมชนในเขตพื้นที่ อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย ทำให้ทราบว่าใน

พื้นที่ดังกล่าวมีชาเมี่ยงขึ้นอยู่เป็นจำนวนมากและมีเมล็ดชาล่นอยู่ตามใต้ต้นเป็นจำนวนมากเช่นกัน ดังนั้นผู้เขียนจึงมีแนวคิดที่จะหาวิธีที่จะเพิ่มคุณค่าและการใช้ประโยชน์ของเมล็ดชาเมี่ยง โดยงานวิจัยในเบื้องต้นก็นำเมล็ดชาเมี่ยงมาตากให้แห้ง แล้วแกะเปลือกหุ้มเมล็ดออก นำส่วนเนื้อของเมล็ดซึ่งมีสีเหลืองอ่อนบดให้ละเอียด แล้วนำไปสกัดน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยงด้วยการสกัดแบบ Soxhlet โดยใช้ตัวทำละลายเฮกเซน หลังจากระเหยตัวทำละลายออกไปแล้วด้วยเครื่องระเหยแบบหมุนภายใต้สูญญากาศ (rotator evaporator) จะได้น้ำมันเมล็ดชาเมี่ยง มีลักษณะใส สีเหลือง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ร้อยละของผลผลิต (% yield) จากการสกัดเท่ากับ 22.9% จากนั้นทำการศึกษาค่าองค์ประกอบกรดไขมัน (fatty acid) ของน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยงโดยการเปลี่ยนเป็นอนุพันธ์ methyl ester และวิเคราะห์โดยเครื่อง gas chromatography mass spectrometer (GC-MS) พบว่าองค์ประกอบของกรดไขมันที่พบในน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยงคือ กรดไขมันไม่อิ่มตัว (unsaturated fatty acid) 75 % ได้แก่ oleic acid (56.1%) linoleic acid (17.3%) และ vaccenic acid หรือ กรดไขมันชนิด omega-7 (1.5%) กรดไขมันชนิดอิ่มตัว (saturated fatty acid) 24% ได้แก่ palmitic acid (20.4%) และ stearic acid (3.2%)

ซึ่งการทดลองนี้ได้ทำการทดลองเปรียบเทียบกับน้ำมันเมล็ดชาที่มีจำหน่ายในท้องตลาดและพบว่า องค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยง มีชนิดของกรดไขมันเช่นเดียวกับน้ำมันเมล็ดชาที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ซึ่งชนิดของกรดไขมันที่พบในน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยงนี้ล้วนเป็นกรดไขมันชนิดดีที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมาก เช่น oleic acid เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่สามารถลดระดับไขมันในเส้นเลือดและช่วยป้องกันไม่ให้เกิดโรคหัวใจได้ linoleic acid เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวในกลุ่ม omega-6 เป็นกรดไขมันจำเป็นที่ร่างกายไม่สามารถสร้างขึ้นเองได้ ต้องได้รับจากอาหารเท่านั้น ซึ่งมีประโยชน์ คือ เป็นสารตั้งต้นของการสร้างสารพรอสตาแกลนดิน PG1 ซึ่งมีผลดีต่อสุขภาพ คือ จะช่วยลดการทำงานของเกล็ดเลือดทำให้การเกิดไขมันอุดตันในหลอดเลือดลดน้อยลง ทำให้เลือดไหลเวียนดีขึ้น และหัวใจทำงานน้อยลง ช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลชนิดไม่ดี (LDL) เพิ่มโคเลสเตอรอลชนิดดี (HDL) ช่วยลดอาการปวดและอาการอักเสบต่างๆ ช่วยรักษาความชุ่มชื้นให้เซลล์ผิวหนัง ลดอาการแห้งกร้าน แดกขุย ริวรอยต่างๆ บนผิวรวมถึงรักษาอาการทางผิวหนังบางชนิด เช่น ผื่นผิวหนังเรื้อรัง ผิวแห้งลอกเป็นเกล็ด รังแค ผมร่วง เป็นต้น มีฤทธิ์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดและชะลอการเสื่อมของเซลล์ต่างๆ ในร่างกาย ลดความเสี่ยงของการเกิดมะเร็ง ลดอาการแทรกซ้อนทางประสาทของผู้ป่วยเบาหวาน อาทิ อาการชาตามปลายมือและปลายเท้า ช่วยรักษาอาการผิดปกติของชาย

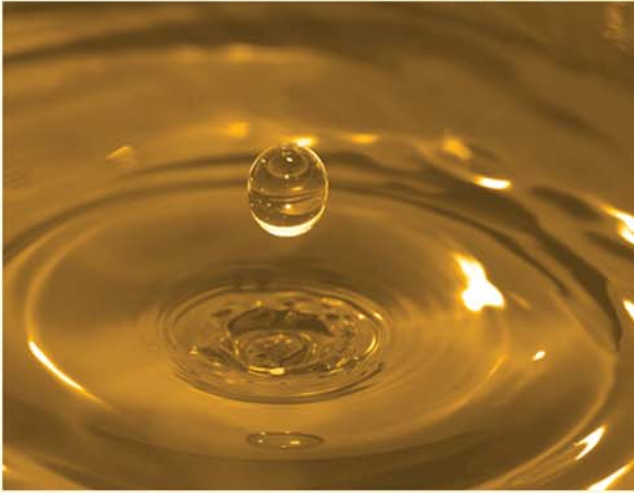


ใบชาตรา แม่ต้า

จำหน่าย ชา และซองฝาก

The advertisement features a woman in a green polo shirt standing in front of a tea shop filled with various tea products. Below this, there is a photograph of the shop's exterior, which has a sign that reads 'ใบชาตรา แม่ต้า' and 'และซองฝาก'. At the bottom right, the phone number 'โทร.053-789055' is displayed in large red text.

หญิงวัยเจริญพันธุ์ และสตรีวัยทอง vaccenic acid เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่มีผลในการลดปริมาณระดับโคเลสเตอรอลชนิดร้าย (LDL) เช่นเดียวกับ linoleic acid จากผลการทดลองในเบื้องต้นนี้จะเห็นว่าน่าจะมีความเป็นไปได้สูงที่น้ำมันเมล็ดชาเมี่ยงจะสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการอุปโภคและบริโภคได้เช่นเดียวกับน้ำมันเมล็ดชา แต่จะต้องทำการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมเพื่อให้ได้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่สำคัญ ซึ่งขณะนี้ผู้เขียนและกลุ่มวิจัยอยู่ในระหว่างการศึกษากฎทางชีวภาพของน้ำมันเมล็ดชาเมี่ยง และการศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพของสารสกัดจากเมล็ดชาเมี่ยงด้วยเช่นกัน



เอกสารอ้างอิง

1. Phungpanya, C. (2009) Chemical compositions and biological activity from *Camellia sinensis* var. *assamica* seed, B.Sc. project, School of Science, Mae Fah Luang University, 22 pages
2. Saengchart, P. (2011) Antimicrobial activity from *Camellia sinensis* var. *assamica* seed, B.Sc. project, School of Science, Mae Fah Luang University, 44 pages
3. Engelhardt, U.H. (2010) Chemistry of Tea, Comprehensive Natural Products II, Volume 3, 2010, Pages 999-1032.
4. Owuor, P.O. (2003) Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition (Second Edition), Pages 5743-5752



นวัตกรรมการผลิต HIGH QUALITY ORGANIC TEA

และชา เพื่อรักษาสุขภาพ สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน

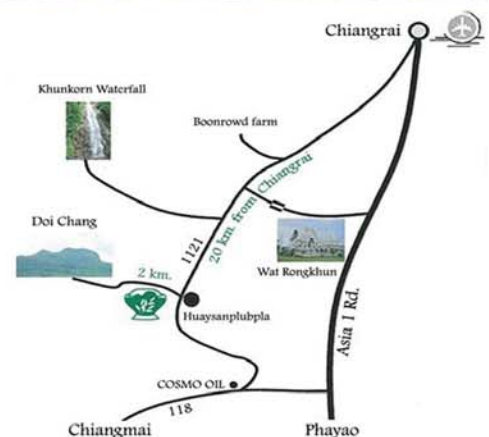
ความดันโลหิตสูง และไขมันในเลือดสูง

299 หมู่ 5 ถนนห้วยถ้ำพลับพลา-คอยช้าง ตำบลโป่งแพร่

อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

TEL 053-184-699 FAX 053-184-698

www.doichangtea.com



โครเก็ต เบคอน

(สำหรับ 4 - 5 ท่าน)

วัตถุดิบ

- | | |
|---------------------------|----------|
| 1. มันฝรั่งสด (ปอกเปลือก) | 500 กรัม |
| 2. เบคอน (สับละเอียด) | 250 กรัม |
| 3. พริกไทยดำ (บดละเอียด) | 50 กรัม |
| 4. เกลือป่น | ¼ ช้อนชา |
| 5. เกล็ดขนมปัง | 125 กรัม |
| 6. ไข่ไก่ (แดง) | 3 ฟอง |
| 7. แป้งอเนกประสงค์ | 125 กรัม |
| 8. น้ำมันเมล็ดชา | 500 มล. |

วิธีทำ

1. นำมันฝรั่งสด ที่ปอกเปลือกแล้วไปต้มให้สุก แล้วนำมาบดละเอียด
2. นำเบคอน ผัดจนสุก สับให้ละเอียด
3. นำส่วนผสมที่ 1 และ 2 มาผสมกัน ปั่นรสด้วยพริกไทยดำ เกลือป่น นวดให้เข้ากันตีพักไว้ให้เย็น
4. นำส่วนผสมที่ 3 มาปั้นเป็นลูกกลมๆ ชุบด้วยแป้งอเนกประสงค์ ไข่แดง และเกล็ดขนมปัง ลงทอดด้วยน้ำมันเมล็ดชา ใช้ไฟปานกลาง
5. ตกแต่งด้วยผักสลัดและมะเขือเทศให้สวยงาม



พัฒนาคำศัพท์เพื่ออธิบายคุณลักษณะผลิตภัณฑ์ชาเขียว

วันที่ 11 กรกฎาคม 2555 ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ รักษาการแทนหัวหน้าสถาบันชา และเจ้าหน้าที่สถาบันชา พร้อมด้วยกลุ่มนักศึกษาสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมทดสอบการประเมินตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชาเขียว และคิดอธิบายคุณลักษณะที่ได้จากการทดสอบตัวอย่าง ด้วยคุณลักษณะที่ผู้ทดสอบคิดขึ้นเองเพื่อจัดลำดับความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ โดยไม่มีการจำกัดจำนวนคำศัพท์ที่ผู้ทดสอบแต่ละคนคิดขึ้นมา ณ ห้องประชุมสถาบันชา ทั้งนี้การทดสอบดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งในงานวิจัยเรื่อง การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างคุณสมบัติทางกายภาพเคมี และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาเขียว ของ นางสาวปิ่นนรรัตน์ ไชยสิทธิ์ ปัญญา นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งมี ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล อาจารย์สำนักวิชา - อุตสาหกรรมเกษตร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการโครงการส่งเสริมและพัฒนาย่านการค้าชาดอยแม่สลอง

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “โครงการส่งเสริมและพัฒนาย่านการค้าชาดอยแม่สลอง จังหวัดเชียงราย” ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการสร้างมูลค่าสินค้าด้วยความได้เปรียบเชิงภูมิศาสตร์ มีทิศทางพัฒนาธุรกิจเชิงสร้างสรรค์ แก่ผู้ประกอบการชาดอยแม่สลองให้สามารถสร้างรายได้แก่ท้องถิ่น ภายใต้ความร่วมมืออย่างบูรณาการระหว่างภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องเพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาย่านการค้าและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเชิงธุรกิจ ทั้งนี้ ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ รักษาการแทนหัวหน้าสถาบันชา ได้รับเชิญเป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “คุณภาพชาไทยก้าวไกลสู่สากล” และ “การขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาเขียว” ณ ห้องประชุมแม่สลอง วิลล่า ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย ระหว่างวันที่ 12-13 กรกฎาคม 2555 โดยในการอบรมครั้งนี้มีเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการชาบนดอยแม่สลองและในพื้นที่ใกล้เคียง เข้าอบรมจำนวนทั้งสิ้น 40 ท่าน



เสวนาการพัฒนาธุรกิจชา-กาแฟ ดอยแม่สลอง

วันที่ 12 กรกฎาคม 2555 สหกรณ์การเกษตรจังหวัด เชียงราย ได้จัดเสวนา “การพัฒนาธุรกิจชา-กาแฟสหกรณ์ การเกษตรแม่สลอง จำกัด” ณ สหกรณ์การเกษตรแม่สลอง จำกัด อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย ซึ่งปัจจุบัน สหกรณ์ดังกล่าวมีจำนวนสมาชิกรวมทั้งสิ้น 515 คน ทั้งนี้ อาจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพภรณ์ รักษาการแทนหัวหน้าสถาบัน ชา พร้อมด้วย อาจารย์ ดร.สุเทพ นิมสวาย อาจารย์สำนัก วิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญร่วม เสวนาในครั้งนี้ด้วย โดยมีเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการชาบนดอยแม่สลองและในพื้นที่ใกล้เคียง เข้าฟังเสวนาทั้งสิ้น 40 ท่าน และพร้อมกันนี้ นายอนันต์ ภูสิทธิกุล ผู้ตรวจราชการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดป้าย “ศูนย์จำหน่ายชา สหกรณ์การเกษตรแม่สลอง จำกัด” อย่างเป็นทางการ เพื่อ เป็นศูนย์กลางการจำหน่ายชาของสมาชิก



ประชุมวิชาการระดับชาติ

โครงการวิวัฒน์ไทยศึกษานานาชาติเพื่อการพัฒนา สังคมไทย สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ร่วมกับ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และ สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดประชุมวิชาการระดับชาติ “วัฒนธรรมชาของไทยกับการค้าและอุตสาหกรรม” ณ ห้องเรือนตุ่ง โรงแรมอิมพีเรียลริเวอร์เฮอร์ส รีสอร์ท จังหวัด เชียงราย ระหว่างวันที่ 26-27 กรกฎาคม 2555 โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ แลกเปลี่ยนความรู้ของนักวิจัย นักวิชาการ ผู้ประกอบการชา ตลอดจนบุคคลทั่วไปที่สนใจ เกี่ยวกับชาในมิติของวัฒนธรรม วิทยาศาสตร์และการค้า อุตสาหกรรม เพื่อการสร้างเครือข่ายการวิจัยชาในมิติต่างๆ อย่างมีบูรณาการแบบองค์รวมทั้งนี้มีนักวิจัย นักวิชาการ นักศึกษา ผู้ประกอบการชา เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น 150 ท่าน



เปิดบ้านต้อนรับศูนย์วิจัยสมุนไพรภาคเหนือ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่

วันอังคารที่ 31 กรกฎาคม 2555 สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับอาจารย์เภสัชกร จักรพันธ์ จุลศรีไกวด์ และเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิจัย สมุนไพรภาคเหนือ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 9 ท่าน เดินทางเข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงาน ณ สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อศึกษากลยุทธ์ ระบบและวิธีการของดำเนินงาน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สร้างแรงบันดาลใจให้กับบุคลากร ในโอกาสนี้ทั้ง 2 องค์กร ได้ร่วมปรึกษา -หารือเพื่อสร้างเครือข่ายของงานวิจัยและการทำงานวิจัยร่วมกันในอนาคตต่อไป



สนับสนุนความรู้ทางวิทยาศาสตร์

สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ ร่วมกับศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดงานสัปดาห์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ ประจำปี พ.ศ. 2555 ส่วนภูมิภาค ระหว่างวันที่ 16-18 สิงหาคม 2555 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการเทิดพระเกียรติพระปรีชาสามารถด้านวิทยาศาสตร์ของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งเป็น “พระบิดาแห่งวิทยาศาสตร์ไทย” อีกทั้งเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแขนงต่างๆ รวมทั้งกระตุ้นให้นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไป ได้รับความรู้ และเล็งเห็นความสำคัญของการศึกษา ความก้าวหน้า และพัฒนาการของวิทยาศาสตร์ สามารถนำวิทยาศาสตร์ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ซึ่งการจัดงานครั้งนี้มีผู้สนใจเดินทางเข้าร่วมงานอย่างเนืองแน่น ทั้งนี้สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ด้วย



เปิดตัวโรงพยาบาลเฉพาะทางการแพทย์ทางเลือก

วันที่ 25 กันยายน 2555 โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดงาน “โครงการเปิดตัวโรงพยาบาลเฉพาะทางการแพทย์ทางเลือก โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง” ขึ้น ณ บริเวณโถงชั้น 1 อาคารผู้ป่วยนอก โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ซึ่งตรงกับวันสถาปนามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ในโอกาสครบรอบ 14 ปี ซึ่งการจัดงานมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์โรงพยาบาลให้เป็นที่รู้จักแก่ผู้ใช้บริการมากยิ่งขึ้นและได้รับข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพต่างๆ ของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของชาต่อสุขภาพด้วย



เรนอง ที



"ใจนี่ ว่า เรื่อง ตัวเอง
เป็นเรื่องที่ต้อง เอาใจใส่ ทุกวัยค่ะ"

ดี..สำหรับคุณ



www.ranongtea.com
www.facebook.com/ranongtea

"เรนอง ที อีกหนึ่งเรื่องดีๆ...สำหรับทุกวัย"

Jamie
เจนี่ เชิญกุลโรตัสสรรณ



เรนอง ที

เรนอง ที พลัส

เรนอง ที ซันลีฟ

เรนอง ที ซากุระ

เบอร์ 2873/2552

มีวางจำหน่ายที่



สุพรรณบาด, สทกรณกรุงเทพร, ร้านคดยคำ, ท้างสรรพสินค้ำ, ซูเปอร์มาร์เก็ต, มิมีมาร์ก ประจำจังหวัด ร้านขายยา และร้านสุขภาพ ทั่วไ้ โทร. 02-274-7050 www.greenteathai.com

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
 333 หมู่ 1 ต.ท่าสูด อ.เมือง จ.เชียงราย 57100
 โทรศัพท์: 0-5391-6253 โทรสาร: 0-5391-6253
 E-mail: teainstitutemfu@hotmail.com
 www.teainstitutemfu.com

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
 ใบอนุญาตที่ 2/2542
 ปท.บ้านคู่

ชื่อที่อยู่ผู้รับ

ชาตรามือ
 NUMBER ONE BRAND
 SINCE 1945
Original Thai Tea

ตำนานชาหอมอร่อย ต้นตำรับชาไทย
เครื่องดีมีระดับสากล

67-2-00238-2-0020

ชาตรามือ ดกลากแดงยอดนิยมนิยม แบบชาไทย
 สำหรับชงชาเย็น ชาดำเย็น ชามะนาว

ชาเขียวนม ครามมือ ยอดอร่อย หอม ชื่นใจ

ชาคู่หลงก้านอ่อน ชาเขียวมะลิ ชาเขียวญี่ปุ่น
ชาคู่หลงก้านสองหอม ชาเขียวพิเศษ

ชาตรามือ ดกลากทอง เอ็กซ์ตร้าโกลด์
 แบบชาช้อน สำหรับชงชาเย็น ชาดำเย็น ชามะนาว

ชาเขียวกรีนที ชงได้หลายรูปแบบ
ชาเขียวกรีนทีมาตรฐาน ชาเขียวน้ำผึ้ง
ชาเขียวมะนาว

กาแฟโบราณ หอม อร่อย เข้มข้นแบบไทยๆ

โรงงานใบชาสยาม 170 ม.8 ต.เวียงกาหลง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย 57260 e-mail: slamfb@cha-thai.com www.cha-thai.com
โทร. 02-673-2360, 053-789-313, 081-372-2655