



จดหมายข่าวชา
ea newsletter

Volume 7 Issue 26, January - March 2017

ปีที่ 7 ฉบับที่ 26 ประจำเดือน มกราคม - มีนาคม 2560



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TGA INSTITUTE, MAE FAH LUANG UNIVERSITY

กรีนที กราโนล่า

Trendy Tea Menu

เศรษฐกิจ เรื่องฤทธิเดช

ทายาทรุ่นที่ 3

ของผู้ผลิตและจำหน่ายใบชาตรามือ

Talk About Tea

การใช้ชาในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

Tea Research

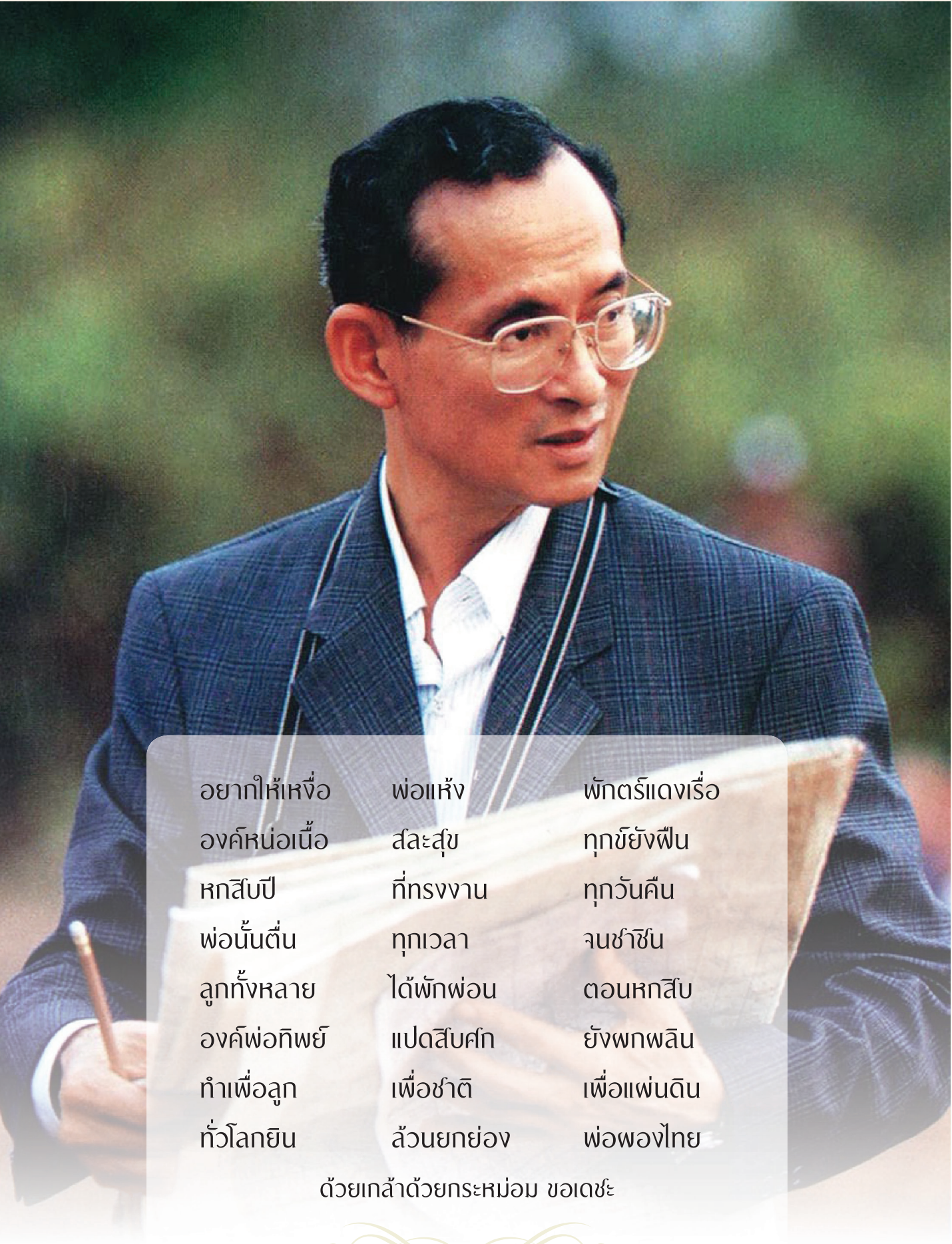
ข้อปฏิบัติในการทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

Know More About Tea

คุณสมบัติของการต้านอนุมูลอิสระ
ของชาเขียวและชาดำ
ในการชะลอการลุกลามของโรคตาต้อกระจก

Health Tea





อยากให้เหงื่อ	พ่อแห่ง	พัทตรีแดงเรือ
องค์หล่อเนื้อ	สละสุข	ทุกขัยยังฝัน
หกสิบปี	ที่ทรงงาน	ทุกวันคืน
พอนั้นตื่น	ทุกเวลา	จนซาซัน
ลูกทั้งหลาย	ได้พักพ่อน	ตอนหกสิบ
องค์พ่อทิพย์	แปดสิบศก	ยังพกพลิน
ทำเพื่อลูก	เพื่อชาติ	เพื่อแผ่นดิน
ทั่วโลกยิน	ล้วนยกย่อง	พ่อพองไทย

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ



ขอขอบคุณ

รูปภาพจากชมรมคนรักในหลวง www.welovethaiking.com

ร้อยกรองโดยกองพันทหารราบที่ 2 กรมทหารราบที่ 1 มหาดเล็กรักษาพระองค์ฯ

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

จดหมายข่าวชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดทำมาเป็นฉบับที่ 26 และก้าวเข้าสู่ปีที่ 7 กันแล้ว ฉบับนี้อัดแน่นไปด้วยสาระความรู้เกี่ยวกับชาเช่นเคย เริ่มจากมาเรียนรู้ไปกับแนวคิดของนักธุรกิจรุ่นใหม่ต่ออุตสาหกรรมชาไทย จากทายาทรุ่นที่ 3 ของชาตรามือ ในคอลัมน์ “Talk About Tea” จากนั้นมาทำเครื่องสำอางจากชาใน “การใช้ชาในเครื่องสำอาง” ในคอลัมน์ Tea Research ส่วนคอลัมน์ Know More About Tea ขอนำเสนอสาระดีๆ เตรียมรับกระแสการบริโภคอาหารอินทรีย์ ใน “ข้อปฏิบัติในการทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์” สำหรับ Health Tea ท่านจะได้ทราบประโยชน์ของชาต่อสุขภาพในการชะลอการลุกลามของโรคตาต่อกระจก ส่วนคอลัมน์ Trendy Tea menu ในจดหมายข่าวชาฉบับนี้ได้นำเสนอเมนูเพื่อสุขภาพกับ “กรีนที กราโนล่า” และติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาได้จากคอลัมน์ Activity

ในโอกาสนี้ทีมผู้จัดทำขอขอบคุณท่านผู้อ่านที่ได้ติดตามจดหมายข่าวชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มาอย่างต่อเนื่อง หากมีข้อเสนอแนะและคำติชมใดๆ ทางทีมผู้จัดทำขออ้อมรับด้วยความยินดีเพื่อจักได้นำไปปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

Content

Talk About Tea :	แนวคิดของนักธุรกิจรุ่นใหม่ต่ออุตสาหกรรมชาไทย
Tea Research :	การใช้ชาในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
Know More About Tea :	ข้อปฏิบัติในการทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
Health Tea :	คุณสมบัติของการต้านอนุมูลอิสระของชาเขียวและชาดำ ในการชะลอการลุกลามของโรคตาต่อกระจก
Trendy Tea Menu :	กรีนที กราโนล่า
Activity :	กิจกรรมต่างๆ

ทีมผู้จัดทำ

ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ทวีพิชญ์ อายะนันท์ | จิราพร ไร่พุทธา | เกศณี สมพันธ์ | ศิริกานต์ ภัคดี

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100
Tea Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo. 1 Thasud, Muang, Chiangrai, Thailand 57100

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

www.teainstitutemfu.com

www.facebook.com/teainstitute.mfu





คุณเศรษฐีกิจ เรื่องฤทธิเดช

ผู้จัดการโรงงานใบชาสยาม

ทายาทรุ่นที่ 3 ของผู้ผลิตและจำหน่ายใบชาตรามือ



แนวคิดของนักธุรกิจรุ่นใหม่ต่ออุตสาหกรรมชาไทย

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่าน Talk About Tea ฉบับนี้ ขอเสนอแนวคิดของทายาทนักธุรกิจรุ่นใหม่เกี่ยวกับแวดวงธุรกิจชาในปัจจุบันค่ะ ฉบับนี้เราได้รับเกียรติจาก คุณเศรษฐีกิจ เรื่องฤทธิเดช ทายาทรุ่นที่ 3 ของผู้ผลิตและจำหน่ายใบชาตรามือค่ะ

โรงงานใบชาสยาม ผู้ผลิตชาตรามือนั่งอยู่ที่ 170 หมู่ 8 ตำบลเวียงกาหลง อำเภอยางป่าเป้า จังหวัดเชียงราย 57260 ชาไทยเป็นที่รู้จักดีของผู้ดื่มชาชาวไทย ที่มีสัญลักษณ์ “มือยกนิ้วหัวแม่มือโป้ง” ซึ่งหมายถึงชาติ เข้มข้น หอม อร่อย ที่หนึ่ง มีมาตั้งแต่ปี 1945 จนถึงปัจจุบัน

สำหรับการดื่มชาในประเทศไทยมีมาอย่างช้านาน นับตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาที่เริ่มมีการค้าขายกับชาวจีน จนกระทั่งมีการอพยพของชาวจีนกลุ่มใหญ่เข้ามาอยู่ในไทย ทำให้วัฒนธรรมการดื่มชาเป็นที่นิยมในหมู่คนไทยชั้นสูงสำหรับการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองเรื่อยมาในหมู่ครัวเรือน ซึ่งก็ถูกจัดเตรียมให้กับญาติพี่น้อง ชงรับแขก หรือแม้กระทั่งร้านอาหาร ซึ่งจัดนำชาต้อนรับลูกค้าที่มานั่งรับประทานอาหาร

แต่เมื่อเวลาผ่านไปพร้อมกับวัฒนธรรมใหม่ที่เข้ามาแทนที่วัฒนธรรมเก่า ทำให้นั้นถูกแทนที่โดยเครื่องดื่มอื่นๆ ไป และเกือบจะถูกลืมจากคนรุ่นใหม่ การดื่มชาถูกมองว่าเป็นเครื่องดื่มสำหรับคนมีอายุและไม่ทันสมัย และด้วยอากาศที่ร้อนจัดของประเทศไทยทำให้การดื่มชาซึ่งเป็นเครื่องดื่มร้อนยิ่งไม่เป็นที่นิยมในหมู่คนไทยสมัยใหม่มากขึ้น การปรับตัวในยุคแรกคือการพัฒนาชาร้อนให้เป็นเครื่องดื่มเย็น การเปลี่ยนเครื่องดื่มชาทั่วไปให้เป็นชาที่คนไทยส่วนใหญ่นิยมซึ่งชอบเครื่องดื่มเย็นๆ และมีรสหวานชุ่มคอ จึงเกิดเป็นชาเย็นเครื่องดื่มที่ลูกค้าคนไทยมายาวนานสำหรับผมแล้วการตอบโจทย์ลูกค้าต้องการคือการอยู่รอดที่ดีที่สุด เนื่องจากยุคสมัยเปลี่ยนไปอุปนิสัยการบริโภคก็มีการเปลี่ยนแปลงไปได้เช่นกัน ไม่ใช่เฉพาะการปรับตัวให้เข้ากับสภาพภูมิประเทศหรือรสนิยมของคนในประเทศดังที่ได้กล่าวเป็นตัวอย่างข้างต้น แต่อาจจะเปลี่ยนช่องทางซื้อขายที่เปลี่ยนไปหรือทำให้สินค้าหาซื้อได้ง่ายเมื่อลูกค้าต้องการ ทำให้ทุกวันนี้อุตสาหกรรมชาไทยได้เติบโตมาอย่างต่อเนื่อง

เป้าหมายในปัจจุบันคือการผลักดันให้การดื่มชาทั้งร้อนและเย็นกลับเข้าไปสู่ภาคครัวเรือนเหมือนสมัยก่อนโดยใช้ช่องทางการสื่อสารต่างๆ ที่สะดวกรวดเร็ว เช่น สื่อสังคมออนไลน์ต่างๆ ซึ่งในยุคปัจจุบันนี้การรักษาสุขภาพกำลังเป็นนิยามมากขึ้น กอปรกับชาที่มีสารที่ให้ประโยชน์มากมาย เช่น สารต้านอนุมูลอิสระที่ยับยั้งเซลล์มะเร็ง ทำให้ผมมองว่าตลาดชาจะมีโอกาสเติบโตขึ้นมากในอนาคต ฉะนั้นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ต้องทำอย่างต่อเนื่องในฐานะผู้ประกอบการคือการรักษาคุณภาพมาตรฐานของสินค้าให้สม่ำเสมอ ฉะนั้นชาทุกกล่องที่ผลิตออกจำหน่ายจะต้องผ่านการตรวจสอบและคัดสรรอย่างพิถีพิถัน จึงทำให้ยี่ห้อชาตรามือเป็นที่เชื่อมั่นของผู้ดื่มมาจนถึงปัจจุบัน หัวใจของคนทำชานั้นมีคำอธิบายให้เข้าใจได้ง่ายๆ คือ ทำชาให้อร่อย ถูกใจผู้ดื่มในราคาที่สมเหตุสมผล



ดร. นกัตสร กุมาร์

อาจารย์สังกัดสำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



การใช้ชาในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

คงปฏิเสธไม่ได้ว่าชาจัดเป็นเครื่องดื่มเสริมสุขภาพที่เป็นที่นิยมอันดับต้นๆ ของโลก นอกจากคุณสมบัติในการส่งเสริมสุขภาพร่างกายแล้ว ชาก็มีประโยชน์มากมายในทางเครื่องสำอาง และมีการใช้กันอย่างกว้างขวางในหลายๆ ประเทศทั่วโลก

โดยการใช้ชาในทางเครื่องสำอางนั้นพบว่าอุตสาหกรรมเครื่องสำอางใช้ชาอยู่หลายสายพันธุ์เป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง เช่น *Camellia sinensis* var. *sinensis* หรือสายพันธุ์ชาอู่หลง *C. oleifera* หรือสายพันธุ์ชาฉู่ฉู่ และ *C. japonica* หรือสายพันธุ์ชาญี่ปุ่น มีการใช้ทั้งในรูปแบบของผงใบชา ผงเมล็ดชา น้ำมันจากเมล็ดชา สารสกัดจากใบชา ดอกชา และเมล็ดชา ที่พบบ่อยที่สุด คือ สารสกัดจากใบชาสายพันธุ์ *C. sinensis* var. *sinensis* หรือชาอู่หลง เครื่องสำอางที่มีการใช้สารสกัดจากชาอู่หลงนั้นมักจะใช้ชื่อเรียกว่า Green tea หรือที่แปลว่า ชาเขียวเป็นส่วนใหญ่ แต่ในความเป็นจริงแล้ว *C. sinensis* var. *sinensis* นั้นไม่ได้หมายความว่าชาเขียวเพียงอย่างเดียว อาจจะหมายถึงชาอู่หลง และชาดำก็ได้ ขึ้นอยู่กับกรรมวิธีในการผลิต

ประโยชน์ของสารสกัดชา หรือฤทธิ์ทางชีวภาพของชาต่อผิวหนังนั้น นักวิทยาศาสตร์ได้มีการศึกษาค้นคว้าและวิจัยอยู่ค่อนข้างมาก พบว่าสารสกัดจากชานั้นมีฤทธิ์ที่ดีในการต่อต้านอนุมูลอิสระ ชะลอวัย ลดเลือนริ้วรอย ลดการอักเสบของผิวหนังต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์ และสารที่พบในชายังให้คุณสมบัติในการปกป้องผิวหนังจากรังสี UV จึงเป็นเหตุผลว่าทำไมวงการเครื่องสำอางมีการนำเอาสารสกัดจากชามาใช้อย่างแพร่หลาย ตั้งแต่ผลิตภัณฑ์เพื่อความสะอาด (Cleansing products) ผลิตภัณฑ์เพื่อการบำรุงผิว (Skincare products) ทั้งในกลุ่มผลิตภัณฑ์เพิ่มความชุ่มชื้น กลุ่มผลิตภัณฑ์ลดเลือนริ้วรอย ไปจนถึงผลิตภัณฑ์ตกแต่งใบหน้า (Make-up products) และผลิตภัณฑ์สำหรับบำรุงเส้นผม (Hair care products)

เป็นที่น่าเสียดายที่เครื่องสำอางที่ผสมสารสกัดจากชาที่มีวางจำหน่ายในท้องตลาด มากกว่าร้อยละ 90 ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ของคนไทย แต่กลับมีแหล่งที่มาจากกลุ่มประเทศในทวีปยุโรป อเมริกา ญี่ปุ่น เกาหลี และจีน

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่ใช้ส่วนผสมจากชาในท้องตลาด



ครีมพอกหน้า
ที่ใช้สารสกัดจากชาเขียว



เซรั่มลดริ้วรอย
ที่มีส่วนผสมของสารสกัด
จากใบชา น้ำมัน



ครีมลดริ้วรอย
ที่มีส่วนผสมของสารสกัด
จากชาเขียว



เซรั่มน้ำมันบำรุงผิว
ที่มีส่วนผสมของ
น้ำมันเมล็ดชา



เซรั่มที่ใช้สารสกัด
จากเมล็ดชาเขียว ร่วมกับ
น้ำมันเมล็ดชา

ถ้าหากเราทราบหลักการพื้นฐานในการผลิตเครื่องสำอางและมีข้อมูลรายชื่อวัตถุดิบในการผลิตแล้ว ผู้ที่ปลูกชาสามารถปรุงเครื่องสำอางจากชาอย่างง่ายขึ้นมาเพื่อใช้ในครัวเรือนได้ และอาจจะนำไปสู่การต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP หรือ SMEs ได้ต่อไป ซึ่งผู้เขียนขอแนะนำส่วนผสมสำหรับ DIY เครื่องสำอางชาในครัวเรือนไว้ดังนี้

โทนเนอร์น้ำชา

	ปริมาณเป็นกรัม
น้ำบริสุทธิ์	44.5
กลีเซอริน	5
น้ำต้มใบชา	50
สารกันเสีย Liquid germal plus	0.5

วิธีทำ

1. ต้มใบชาในน้ำจนเดือด และกรองเอากากใบชาออกพักไว้ให้เย็น
2. ผสมกลีเซอรินกับสารกันเสีย และเติมน้ำบริสุทธิ์ลงไป คนให้เข้ากัน
3. เติมน้ำชาลงไปและคนให้เข้ากัน

ครีมบำรุงผิวจากน้ำมันเมล็ดชา

	ปริมาณเป็นกรัม
น้ำมันเมล็ดชา	5
สารทำครีม Viscolam CK 1	2
กลีเซอริน	5
สารกันเสีย Liquid germal plus	0.5
น้ำบริสุทธิ์	87.5

วิธีทำ

1. ผสมน้ำมันเมล็ดชากับสารทำครีมในภาชนะใบหนึ่ง
2. ผสมกลีเซอรินกับสารกันเสียในภาชนะอีกใบ แล้วเติมน้ำบริสุทธิ์ลงไป คนให้เข้ากัน
3. เทของผสมในข้อ 2 ลงไปในน้ำมันเมล็ดชา คนจนเป็นเนื้อเดียวกัน อาจจะใช้เครื่องผสมอาหารช่วยในการผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน

*หมายเหตุ: สูตรนี้เป็นเพียงสูตรสำหรับครัวเรือน ต้องผ่านการปรับปรุงก่อนนำไปผลิตเพื่อการจำหน่าย

เอกสารอ้างอิง

Hsu S. J Am Acad Dermatol. 2015;52 (6) : 1049-59.

Pazyar N, et al. Skinmed. 2012;10 (6) : 352-5.

Zink A and Traidl-Hoffmann C. J Dtsch Dermatol Ges. 2015;13 (8) : 768-75.



Know More About Tea

ทวีพงษ์ อาชะนันท์

ข้อปฏิบัติในการทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

ประเทศไทยได้มีการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีกำจัดศัตรูพืชมาเป็นเวลานาน ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และก่อให้เกิดปัญหาทางด้านสุขภาพทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ปัจจุบันกระแสการบริโภคอาหารอินทรีย์ได้ขยายไปทั่วโลก ซึ่งผลผลิตที่ได้ต้องไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ไม่มีผลกระทบต่อผู้ผลิต ผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม ดังนั้นการทำเกษตรอินทรีย์จึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ที่จะก่อให้เกิดความสมดุลและการพัฒนาที่ยั่งยืน

เกษตรอินทรีย์ คือ การทำการเกษตรด้วยหลักธรรมชาติ บนพื้นที่การเกษตรที่ไม่มีสารพิษตกค้างและหลีกเลี่ยงจากการปนเปื้อนของสารเคมีจากทางดิน ทางน้ำ และทางอากาศเพื่อส่งเสริมความอุดมสมบูรณ์ของดิน ความหลากหลายทางชีวภาพ โดยไม่ใช้สารเคมี ปุ๋ยเคมี และยาฆ่าแมลง ใช้ปัจจัยการผลิตที่มีแผนการจัดการอย่างเป็นระบบในการผลิตภายใต้มาตรฐานการผลิตเกษตรอินทรีย์โลก มาตรฐานเกษตรอินทรีย์เป็นเกณฑ์ข้อกำหนดขั้นต่ำที่เกษตรกรผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตาม และหน่วยงานรับรองจะใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจประเมินการผลิต และตัดสินใจในการรับรองฟาร์มที่ได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานนั้นๆ



การปฏิบัติในแปลงเกษตรอินทรีย์



1. แปลงเกษตรอินทรีย์ทุกแปลงต้องจดบันทึกการใช้ปัจจัยการผลิตทุกครั้ง และต้องทำในระบบเกษตรอินทรีย์ ยกเว้นเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการเกษตรอินทรีย์เป็นปีแรก อนุญาตให้ผลิตเป็นเกษตรอินทรีย์บางแปลงได้ แต่ในปีถัดไปจะต้องทำเกษตรอินทรีย์ทุกแปลง หรือในกรณีพิเศษที่โครงการเกษตรอินทรีย์อาจมีข้อยกเว้นให้กับเกษตรกร
2. ฟาร์ม สวนหรือไร่ จะต้องปลอดสารเคมีอย่างสิ้นเชิง รวมถึงยาฆ่าแมลงที่ทำมาจากสมุนไพรที่มีส่วนผสมของสารเคมี ยกเว้นสมุนไพรที่หาขึ้นมาเองโดยไม่ใช้สารเคมี
3. ห้ามตัดไม้ในที่สาธารณะและบุกรุกป่าใหม่เพื่อทำเกษตรอินทรีย์
4. ให้ปลูกพืชตระกูลถั่วแซมในแปลงหรือให้ปลูกพืชหลากหลายชนิดในแปลง และพืชนั้นต้องไม่ใช่สารเคมีหรือยาฆ่าแมลง
5. ห้ามเผาทำลายวัตถุทุกชนิด เช่น ใบไม้ กิ่งไม้ ฟางข้าว หรืออื่นๆ
6. พืชล้มลุกมีระยะปรับเปลี่ยนขั้นต่ำ 12 เดือน สามารถเก็บเกี่ยวหลังจากพ้นระยะปรับเปลี่ยน จึงถือว่าเป็นพืชอินทรีย์
7. พืชยืนต้นหรือไม้ยืนต้นมีระยะปรับเปลี่ยนขั้นต่ำ 18 เดือน ผลผลิตที่ได้สามารถเก็บเกี่ยวหลังจากพ้นระยะปรับเปลี่ยน จึงถือว่าเป็นพืชอินทรีย์
8. ห้ามเกษตรกรใส่ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าหญ้า หรือคลุมหญ้าฮอร์โมนสังเคราะห์ทุกชนิด
9. ให้ใช้ปุ๋ยอินทรีย์อย่างผสมผสานระหว่างปุ๋ยหมัก ปุ๋ยน้ำชีวภาพ จุลินทรีย์และปุ๋ยพืชสด

การป้องกันการปนเปื้อนในแปลงเกษตรอินทรีย์

1. พืชในแปลงเคมีจะต้องเป็นพืชคนละชนิด หรือคนละรุ่นกับแปลงเกษตรอินทรีย์
2. แปลงเกษตรอินทรีย์ต้องแยกจากแปลงเคมีให้ชัดเจน และอยู่ห่างกันไม่ต่ำกว่า 1-4 เมตร
3. ห้ามใช้เครื่องมือการเกษตรปะปนกัน เช่น ถังฉีดพ่นยาฆ่าแมลง นำไปฉีดยาสกัดสมุนไพรมะในแปลงอินทรีย์
4. แปลงเกษตรอินทรีย์ต้องมีแนวกันชนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนทางน้ำ คือ คันดิน ร่องน้ำ หรือแนวพุ่มไม้เพื่อกรองสารเคมี
5. ถ้าแปลงข้างเคียงฉีดพ่นสารเคมี รอบแปลงเกษตรอินทรีย์จะต้องมีแนวกันลม โดยปลูกพืชที่มีความสูงกว่าพืชเคมีแปลงข้างเคียง เช่น ต้นกล้วย และต้องไม่ใช่พืชชนิดเดียวกันกับพืชที่ขอการรับรอง ซึ่งพืชแนวกันลมไม่ถือว่าเป็นพืชอินทรีย์
6. ห้ามนำผลผลิตของญาติ เพื่อนบ้านมาปะปนด้วย และต้องแยกแยะการจัดการผลผลิตอินทรีย์และเคมีให้ชัดเจน ห้ามกองหรือคัดแยกหรือบรรจุหีบห่อใกล้กัน
7. ห้ามใช้สารเคมีฉีดพ่นบริเวณโรงเก็บผลผลิตหรือโรงบรรจุภัณฑ์
8. เกษตรกรต้องมีมาตรการป้องกันการชะล้างพังทลายของหน้าดิน



การใช้ปัจจัยการผลิตในแปลงเกษตรอินทรีย์

1. เกษตรกรจะต้องบันทึกปัจจัยการผลิต/วัตถุดิบ แหล่งที่มาที่นำมาใช้ในแปลงเกษตรอินทรีย์ และ ปริมาณผลผลิตที่ได้จากการผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์ทุกครั้ง
2. ห้ามใช้พืชที่มีการดัดแปลงตัดแต่งพันธุกรรม หรือ พืชที่เรียกว่า จีเอ็มโอ (GMOs) ใช้ในแปลงอินทรีย์
3. ให้ใช้เมล็ดพันธุ์หรือกิ่งพันธุ์ ที่เป็นเกษตรอินทรีย์ ยกเว้นในกรณีเมล็ดพันธุ์หรือกิ่งพันธุ์ เกษตรอินทรีย์มีไม่เพียงพอ แต่ต้องได้รับอนุญาตจากโครงการฯ
4. การใช้ปัจจัยการผลิตอื่นๆ สมาชิกต้องแจ้งให้เพื่อตรวจสอบและอนุมัติก่อนการใช้
5. ให้ใช้สารสมุนไพรในการป้องกันกำจัดศัตรูพืชได้ เช่น สะเดา ข่า ตะไคร้หอม พริก หนอนตายยาก ขิง บอระเพ็ด ฯลฯ
6. ห้ามนำเมล็ดพันธุ์ลูกผสมหรือเมล็ดพันธุ์ที่ดัดแปลงพันธุกรรม หรือนำกิ่งพันธุ์ในฮอโมนสังเคราะห์
7. ห้ามใช้ปุ๋ยหมักจากเทศบาลและไม่ให้ใช้ปุ๋ยที่มีส่วนผสมทางการค้าก่อนได้รับอนุญาต
8. ห้ามใช้อุจจาระของคนมาทำเป็นปุ๋ยโดยตรง
9. ห้ามใช้มูลไก่จากฟาร์มที่เป็นกรดนำมาทำเป็นปุ๋ย แต่สามารถนำมูลไก่พื้นบ้านหรือจากฟาร์มไก่ที่เลี้ยงแบบปล่อย (ไก่เนื้อ) มาเป็นปุ๋ยได้
10. ห้ามใช้ฮอร์โมนสังเคราะห์ในการเร่งการเจริญเติบโต
11. เกษตรกรควรผลิตปุ๋ยหมักอินทรีย์และน้ำหมักชีวภาพไว้ใช้เอง เพื่อลดต้นทุนการผลิต
12. กรณีแปลงเกษตรอินทรีย์อยู่ติดกับแปลงเกษตรเคมี หรืออาจเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีเกษตรกรต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของสถาบัน IQS อย่างเคร่งครัด

การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

1. ห้ามใช้ถุงกระสอบ ที่ใส่ปุ๋ยเคมีหรือถุงอาหารสัตว์ ให้ใช้ถุงกระสอบ หรือภาชนะที่เป็นของใหม่เท่านั้น
2. ถุงกระสอบหรือภาชนะที่นำมาใส่ผลผลิตเกษตรอินทรีย์จะต้องระบุชื่อผู้ผลิต รหัส สมาชิกสถานะผลผลิต
3. ถุงกระสอบหรือภาชนะที่นำมาใส่ผลผลิตเกษตรอินทรีย์จะต้องเป็นถุงกระสอบหรือภาชนะที่ได้รับอนุญาตจากโครงการฯ รับรองเท่านั้น
4. การเก็บผลผลิตทุกชนิดต้องเป็นไปตามกำหนดมาตรฐานหรือข้อกำหนดของระบบควบคุมภายใน เช่น เก็บเกี่ยวที่อายุเหมาะสม คุณภาพเป็นไปตามชนิดของสินค้า และนอกจากนี้ต้องยึดหลักคุณภาพก่อนปริมาณ
5. ผลผลิตในแปลงเกษตรอินทรีย์กับแปลงเกษตรทั่วไปจะต้องคัดแยกผลผลิตอย่างชัดเจน และหากตรวจสอบพบภายหลัง จะมีบทลงโทษโดยพ้นสภาพเกษตรอินทรีย์หรือการเป็นสมาชิกเกษตรอินทรีย์ทันที

แหล่งที่มาของข้อมูลและรูปภาพ

คู่มือมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์
<http://www.actorganic-cert.or.th/download/organic-standards>
<http://www.chumphon.doae.go.th/sara/organic.htm>





คุณสมบัติของการต้านอนุมูลอิสระ ของชาเขียวและชาดำในการชะลอ การลุกลามของโรคตาต้อกระจก

ชาเป็นเครื่องดื่มที่นิยมกันอย่างแพร่หลายทั่วโลกมาหลายศตวรรษแล้ว เป็นที่ทราบกันว่าในชา 6 กรัม ชามีการบริโภคต่อวันโดย 60 กิโลกรัม ใบชาที่มีปริมาณโพลีฟีนอลประมาณ 10-35% โดยน้ำหนักแห้ง

ในประเทศแถบตะวันออกนิยมดื่มชาเขียว ซึ่งอุดมไปด้วย Flavonoids เช่น catechin (C), epicatechin (EC), epigallocatechin (EGC), Catechin gallate (CG), Epicatechin gallate (ECG) และ Epigallocatechin gallate (EGCG) ตามลำดับ สำหรับในชาดำนิยมดื่มในประเทศอินเดีย, แอฟริกา, ยุโรปและสหรัฐอเมริกา โดย catechins จะถูกเปลี่ยนเป็น Theaflavins (TFS) และ Thearubigins (TGs) เป็นที่ทราบกันว่าสารสกัดในชาเขียวและชาดำมีประโยชน์ต่อสุขภาพ Hertog, Hollman และ Van de Patte (1993) Katiyar และ Mukhtar (1996) Keli และคณะ (1996) Tijburg และคณะ (1997) และ Zeyuan และคณะ (1998) รายงานว่า Flavonoids ในกาแฟสามารถลดความเสี่ยงของโรคน้ำตาลในเลือดสูง ภาวะไขมันในเลือด โรคหลอดเลือดสมอง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดหัวใจตีบและโรคมะเร็ง รายงานการทดลองของ Vinson และคณะ (1995) ได้แสดงให้เห็นว่า Flavonoids ในชา มีสารต้านอนุมูลอิสระที่มีประสิทธิภาพสูงกว่าวิตามินซีถึง 20 เท่า โดยใช้ในรูปแบบการเกิดออกซิเดชันในหลอดทดลองจำลองการเกิดโรคหัวใจ กลไกที่เกี่ยวข้องคือ Flavonoids ในชา มีการยับยั้งการทำงานของไลโปโปรตีนที่มีความหนาแน่นต่ำหรือการเกิดออกซิเดชันของ LDL (Serafini, Ghiselli และ Ferro-Luzzi, 1996) คุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระของ C, CG, ECG, EGCG, TFS และ TGs ได้รับการตรวจสอบแล้ว นี้ โดย Wiseman, Balentine และ Frei (1997) ระดับของสารเหล่านี้มี ประสิทธิภาพในการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันและมีสารต้านอนุมูลอิสระ

มากกว่า 2.9-6.2 เท่าเมื่อเทียบกับปริมาณ Trolox ใน Rice-Evans assay (Miller และคณะ., 1993)

คุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากชาเหล่านี้และ Flavonoids ได้รับการตรวจสอบและการตรวจสอบผลกระทบของการเกิดออกซิเดชันใน lipid peroxidation พบว่าเกิดความเสียหายต่อดีเอ็นเอและโปรตีนโมเลกุลเล็กน้อยมีการศึกษาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงในระบบเซลล์ เช่นการแลกเปลี่ยนโครมาทิด micronuclei การก่อตัวของ microfiltration stand broken DNA หรือ 8-hydroxydeoxyguanine adducts (Xu และคณะ 1992 Yokozawa และคณะ 1992 Hasegawa และคณะ 1995 Leanderson, Faresjo และ Tagesson 1997 และ Wei และคณะ 1999)

การศึกษาในประโยชน์ของชาในระดับโมเลกุลกับการต่อต้านการเสียหายในระดับโปรตีนและดีเอ็นเอ จะมีการศึกษาในระดับโมเลกุลโดยเฉพาะอย่างยิ่งในความสัมพันธ์กับโปรตีนที่เกี่ยวข้อง เช่นโรคต้อกระจกหรือ prion diseases (Balasubramanian, Chandani และ Sivakama Sundari, 1998) สาเหตุของโรคต้อกระจกของเลนส์ตามนุษย์คิดเป็นสัดส่วน 42% ของการเกิดโรคตาบอดจากประชากรทั่วโลก ในปัจจุบันพบผู้ป่วยที่เป็นต้อกระจกตาบอดประมาณ 17 ล้านคน และเป็นที่คาดว่าผู้ป่วยต้อกระจกเพิ่มขึ้นอีกประมาณ 28,000 คนต่อวัน ส่วนใหญ่โรคต้อกระจกจะเกิดในผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปีขึ้นไป และประชากรกลุ่มนี้คาดว่าจะมีปริมาณเพิ่มขึ้นอย่างมากในอนาคตอันใกล้ นอกจากนี้แม้หลังจากการผ่าตัดต้อกระจกแล้ว ผู้ป่วยบางรายยังพบภาวะแทรกซ้อนเช่น การเกิดอาการ posterior capsular opacity กระจกม่านตาบวม หรือ endophthalmitis

ซึ่งโรคตาต้อกระจกไม่สามารถทำให้หายขาดได้ง่าย ดังนั้นการ รักษาโรคตาต้อกระจกสามารถรักษาด้วยการผ่าตัด หรือรักษาด้วย เคมีบำบัดและเลสิกวิทยาได้เช่นกัน ภาวะ oxidative stress เป็น ตัวริเริ่มปฏิกิริยาร่วมกันของสภาพตามอายุที่เพิ่มขึ้นของภาวะโรคตา ต้อกระจก การใช้เคมีบำบัดเพื่อชะลอลุกลามของโรคตาต้อกระจก มีค่าใช้จ่ายที่สูง Robertson, Donner และ Trevithick (1989) ได้รายงานการเปรียบเทียบการบริโภคอาหารเสริมวิตามินซีและวิตามินอี ในผู้ป่วยโรคตาต้อกระจก 175 ราย พบว่าได้รับการยอมรับในสังคม ดั้งเดิมสามารถเข้าถึงการใช้อาหารเสริมพวกวิตามินซึ่งมีสารต้านอนุมูลอิสระและราคาไม่แพงในการบำบัดโรคอีกด้วย

มีการศึกษาการใช้ชาเป็นหนึ่งในรายการอาหารที่มีปริมาณ การบริโภคที่สูงมากและมีศักยภาพ ในการบำบัดโรคเกี่ยวกับตา Lin และคณะ (1998) และ Ibaraki และคณะ (2000) ได้รายงาน ผลการศึกษาเบื้องต้นแสดงให้เห็นว่า ปริมาณโพลีฟีนอลในชาเขียว สามารถป้องกันเลนส์สายตาในสุนัขได้จากการทำลายเยื่อบุผิวจากน้ำ รังสี UV-B และ รังสี X-ray ที่เหนี่ยวนำให้เกิดความเสียหายต่อ เลนส์สายตาได้ ทั้งนี้ Zigman และคณะ (1999 และ 2000) แสดง ให้เห็นว่าการใช้โพลีฟีนอลที่พบในชาสามารถช่วยควบคุมการเกิด photo-oxidative stress ในเลนส์ตาของสัตว์ทดลอง และผล ของโพลีฟีนอลจะช่วยบำบัดอาการโรคตาต้อกระจกให้ไม่ลุกลาม เป็นที่น่าสนใจว่าฟาร์มในประเทศญี่ปุ่นมีการผลิตและจำหน่ายสาร สกัดจากชาเขียวเพื่อเป็นตัวช่วยในการดูแลสุขภาพ และยังเป็น

ที่ทราบกันว่า Grunberger และ Frenkel (1997) ได้รับสิทธิบัตร ของสหรัฐฯ ในการสร้างแบบจำลองการก่อตัวของโรคตาต้อกระจก เป็นโรคที่เกิดจากสภาวะ oxidative stress และการจำลองแบบ ของโรค HIV โดยกรด caffeic ester (ซึ่งเป็นองค์ประกอบของ ชาและกาแฟ) การศึกษาของ Geetha และคณะ (2001) พบว่า การทำงานของสารสกัดจากชาดำมีความสัมพันธ์กับการทำงานของ โปรตีน เช่น α -crystallin และ serum albumin ในวุ้น และยังมี แนวโน้มป้องกันการจับตัวของ γ -crystallin ความแตกต่างเหล่านี้ มีข้อสังเกตระหว่างสารสกัดชาเขียวและสารสกัดชาดำอาจเกิดขึ้น ด้วยสาเหตุสองประการ คือ หนึ่งเป็นเพราะชาดำถูกจัดเตรียมโดย กระบวนการจากใบชาเขียวและ glycosylation ซึ่งทำให้ระดับของ โพลีฟีนอลในชาสองรูปแบบอาจแตกต่างกัน กระบวนการหมักชาดำ มีแนวโน้มที่จะลดปริมาณน้ำตาลการตกค้างจาก glycosylated polyphenols ได้ โพลีฟีนอลป้องกันไม่ให้เกิด sterical โดยน้ำตาล ซึ่งการเปลี่ยนแปลงความมีประสิทธิภาพเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ (Wei และคณะ 1999) ประการที่สองคือ มีความเกี่ยวข้องกับการ ปรากฏตัวของ Theaflavin Thearubigin และสารประกอบที่เกี่ยวข้อง ในชาดำซึ่งเห็นได้ชัดว่ามีแนวโน้มที่จะซับซ้อนที่มีโปรตีนและปริมาณ เอนไซม์อื่นๆ อีกด้วย

มีการตั้งข้อสังเกตว่า ผู้ที่ดื่มชาวันละ 5 ถ้วย เป็นเวลา 5 ปี มีอัตรา การลดลงของความเสี่ยงการเกิดโรคตาต้อกระจกถึง 61%

เอกสารอ้างอิง

- Balasubramanian, D., Chandani, S. and Sivakama Sundari, C. (1998). Green tea polyphenols as antioxidants. *Exp. Eye Res.* 67, S212.
- Grunberger, D. and Frenkel, K. (1997). Inhibition of cataract formation, diseases resulting from oxidative stress, and HIV replication by caffeic acid esters. U.S. Patent 5591773 of 7 January, 1997.
- Hasegawa, R., Chujo, T., Sai-Kato, K., Unemura, T., Tanimura, A. and Kurokawa, Y. (1995). Preventive effects of green tea against liver oxidative DNA damage and hepatotoxicity in rats treated with 2-nitropropane. *Food Chem. Toxicol.* 33, 961-70.
- Hertog, M. G. L., Hollman, P. C. H. and van de Patta, B. (1993). Content of potentially anticarcinogenic flavonoids of tea infusions, wines and fruit juices. *J. Agric. Food Chem.* 41, 1242-6.
- Ibaraki, N., Fan, W., Lin, L.-R., Giblin, F. J. and Reddy, V. N. (2000). Effects of green tea polyphenols in protecting lens epithelial cells against oxidative damage. *Invest. Ophthalmol. Vis. Sci.* 41, S210.
- Katiyar, S. K. and Mukhtar, H. (1996). Tea in chemoprevention of cancer: epidemiologic and experimental studies. *Int. J. Oncol.* 8, 221-38.

- Keli, S. O., Hertog, M. G. L., Feskens, E. J. M. and Kromhout, D. (1996). Dietary favonoids, antioxidant vitamins and the incidence of stroke-the Zutphen study. *Arch. Intern. Med.* 154, 637-42.
- Leanderson, P., Faresjo, A. O. and Tagesson, C. (1997). Green tea polyphenols inhibit oxidant-induced DNA strand breakage in cultured lung cells. *Free Rad. Biol. Med.* 23, 235-42.
- Lin, L.-R., Chen, S. C., Reddy, V. N. and Giblin, F. J. (1998). Green tea polyphenols protect against H₂O₂, UVB and X-ray induced damage in cultured dog lens epithelial cells. *Exp. Eye Res.* 67, S141.
- Miller, N. J., Rice-Evans, C., Davies, M. J., Gopinathan, V. and Milner, A. (1993). A novel method for measuring antioxidative capacity and its application to monitoring the antioxidant status in premature neonates. *Clin. Sci. (Colch.)* 84, 407-12.
- Robertson, J. M., Donner, A. P. and Trevithick, J. R. (1989). Vitamin E intake and risk of cataracts in humans. *Ann. N.Y. Acad. Sci.* 570, 372-82.
- Saito, I., Takayama, M. and Matsuura, T. (1990). Phthalimide hydroperoxide as efficient photochemical hydroxyl radical generators. *J. Am. Chem. Soc.* 112, 883-4.
- Tijburg, L. B. M., Mattern, T., Folts, J. D., Weisgerber, U. M. and Katan, M. B. (1997). Tea favonoids and cardiovascular disease-a review. *CRC Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 37, 771-85.
- Vinson, J. A., Dabbagh, Y. A., Serry, M. M. and Jang, J. (1995). Plant flavonoids, especially tea favonoids, are powerful antioxidants using a in vitro oxidation model for heart disease. *J. Agric. Food Chem.* 43, 2800-2.
- Wei, H., Zhang, X., Zhao, J. F., Wang, Z. Y., Bickewrs, D. and Lebwohl, M. (1999). Scavenging of hydrogen peroxide and inhibition of ultraviolet light-induced oxidative DNA damage by aqueous extracts from green and black teas. *Free Radic. Biol. Med.* 26, 1427-35.
- Wiseman, S. A., Balentine, D. A. and Frei, B. (1997). Antioxidants in tea. *CRC Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 37, 705-18.
- Xu, Y., Ho, C. T., Amin, S. G., Han, C. and Chung, F. L. (1992). Inhibition on tobacco-specific nitrosoamine induced during tumorigenesis in A/J mice by green tea and its major polyphenol as antioxidants. *Cancer Res.* 52, 3875-9.
- Yokozawa, T., Oura, H., Sakanaka, S. and Kim, M. (1992). Effect of tannins in green tea on the urinary methylguanidine excretion in rats indicating a possible radical scavenging action. *Biosci. Biotech. Biochem.* 56, 896-9.
- Zeyuan, D., Bingyin, T., Xiaolin, L., Jinming, H. and Yifeng, C. (1998). Effect of green tea and black tea on the blood glucose, the blood triglycerides, and antioxidation in aged rats. *J. Agric. Food Chem.* 46, 3875-8.
- Zigman, S., Rafferty, N. A., Rafferty, K. A. and Lewis, N. (1999). Effects of green tea polyphenols on lens photooxidative stress. *Biol. Bull.* 197, 285-6.
- Zigman, S., Rafferty, N. S., Rafferty, K., McDaniel, T., Schultz, J. and Reddan, J. (2000). Protection of the lens from oxidative stress by tea polyphenols. *Invest. Ophthalmol. Vis. Sci.* 41, S210.

ขอบคุณรูปภาพจาก

<http://manager.co.th/QOL/viewNews.aspx?NewsID=9560000134216>



กรีนที กราโนล่า

กระแสรักสุขภาพกำลังมาแรง Trendy Tea Menu ฉบับนี้จึงขอนำเสนอเมนูเพื่อสุขภาพ กรีนที กราโนล่า (Green tea granola) ซึ่งเป็นอาหารที่มีส่วนประกอบของธัญพืชเป็นหลัก จะกินเป็นอาหารเช้าหรือเป็นขนมทานเล่นก็ได้ กราโนล่ามีแคลอรีสูงและเต็มไปด้วยคุณค่าทางสารอาหาร ซึ่งอุดมไปด้วยไฟเบอร์ ธาตุเหล็ก และกรดไขมันดี กินแล้วได้พลังงานแถมยังได้สุขภาพที่ดีด้วย มาดูส่วนผสมและวิธีทำกันค่ะ

ส่วนผสม

1) ข้าวโอ๊ต	4 ถ้วย	8) ผงมัทฉะ	1 ช้อนโต๊ะ
2) ถั่วพิสตาชิโอ	½ ถ้วย	9) เกลือทะเลเม็ดละเอียด	¼ ช้อนชา
3) อัลมอนด์สไลซ์	¼ ถ้วย	10) น้ำมันมะพร้าว	1/3 ถ้วย
4) ถั่วเม็ดสน	¼ ถ้วย	11) เมเปิ้ลไซรัปหรือน้ำผึ้ง	¼ ถ้วย
5) เม็ดทานตะวัน	¼ ถ้วย	12) กลิ่นวนิลา	2 ช้อนชา
6) เม็ดมะม่วงหิมพานต์	¼ ถ้วย	13) มะพร้าวอบแห้ง	½ ถ้วย
7) น้ำตาลทรายแดง	½ ถ้วย	14) แอปริคอตอบแห้ง	½ ถ้วย



วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 300 องศาฟาเรนไฮต์ ทิ้งไว้
2. ผสมข้าวโอ๊ต ถั่วพิสตาชิโอ อัลมอนด์ ถั่วเม็ดสน เม็ดทานตะวัน เม็ดมะม่วงหิมพานต์ น้ำตาลทรายแดง ผงมัทฉะ และเกลือทะเลเม็ดละเอียดให้เข้ากัน
3. ตั้งไฟโดยใช้หม้อขนาดเล็ก ผสมน้ำมันมะพร้าว เมเปิ้ลไซรัป คนให้เข้ากันให้ร้อนปานกลาง จากนั้นผสมกลิ่นวนิลาลงไปคนให้เข้ากัน นำส่วนผสมที่ได้คลุกเคล้ากับกราโนล่าให้เข้ากัน
4. ตักส่วนผสมกราโนล่าลงถาดที่รองกระดาษไว้แล้วเกลี่ยบางๆ ให้เสมอกัน อบประมาณ 30 นาที นำออกมาพลิกกลับด้าน นำเข้าไปอบต่อ 3-5 นาที นำออกมาพักให้เย็น แล้วเติมมะพร้าวอบแห้ง แอปริคอตอบแห้ง พร้อมเสิร์ฟ จะกินเฉยๆ ก็อร่อย หรือจะใส่นมสดหรือโยเกิร์ตกินก็เพลินดี แถมได้สุขภาพไปเต็มๆ เลยค่ะ

ขอขอบคุณที่มาและรูปภาพ :

beardandbonnet.com/green-tea-granola/

กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันฯ ร่วมประชุมวิชาการนานาชาติระดับเอเชียแปซิฟิก ในงาน
Asia-Pacific Tea Expo 2016



เมื่อวันที่ 29 กันยายน - 2 ตุลาคม 2559 อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ ได้เชิญเข้าร่วมงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ Asia-Pacific Tea Expo 2106 ณ เมืองไทเป ประเทศไต้หวัน และหัวหน้าสถาบันฯ ได้นำเสนอผลงานวิจัยในประเทศไทย ภายใต้หัวข้อ Highlights of Tea research in Thailand and future prospects ให้แก่ผู้เข้าร่วมประชุมในครั้งนี้



Asia-Pacific Tea Expo 2106 เป็นงานประชุมวิชาการนานาชาติระดับภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกที่จัดขึ้นเป็นครั้งแรกในปีนี้ โดยประเทศไต้หวันได้รับเป็นเจ้าภาพในการจัด

ประชุมวิชาการในครั้งนี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ทางวิชาการเกี่ยวกับชา สร้างความร่วมมือทางวิชาการระหว่างประเทศต่างๆ เพื่อร่วมกันพัฒนาอุตสาหกรรมชาในภาคพื้นเอเชียแปซิฟิกให้มีความก้าวหน้าต่อไป การประชุมดังกล่าวนี้มีผู้เชี่ยวชาญจากประเทศต่างๆ อาทิ ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย เนปาล ศรีลังกา อินโดนีเซีย บังกลาเทศ สหรัฐอเมริกา นำเสนอความก้าวหน้าด้านงานวิจัย และยังมีการลงนามความร่วมมือทางวิชาการร่วมกับหน่วยงาน Tea Resource Integrate Development Alliance (TRIDA) ของประเทศไต้หวัน นอกจากนี้หัวหน้าสถาบันฯ ได้ให้สัมภาษณ์กับทางรายการ DC Emerald Planet Television จากประเทศสหรัฐอเมริกา เกี่ยวกับอุตสาหกรรมชาในประเทศไทยและการพัฒนาอุตสาหกรรมชาต่อไปในอนาคต ซึ่งเป็นการประชาสัมพันธ์ชาไทยให้รู้จักในระดับโลกมากขึ้น และในปี 2018 ประเทศไทยได้รับเกียรติให้เป็นเจ้าภาพในการจัดประชุมดังกล่าวนี้

ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากวิทยาลัยเทคโนโลยีและการจัดการ กฟผ. แม่เมาะ

วันที่ 14 ตุลาคม 2559 อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับพร้อมนำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง รวมถึงข้อมูลความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา อาทิเช่น กระบวนการผลิตชา ประเภทของชาและคุณสมบัติของชาประเภทต่างๆ ให้กับคณะอาจารย์และนักศึกษาจากวิทยาลัยเทคโนโลยีและการจัดการ กฟผ. แม่เมาะ อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง ณ สำนักงานสถาบันฯ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



บรรยายเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับชา

ให้กับพนักงานบริษัทยูนิลีเวอร์ ไทย เทรตติ้ง จำกัด



เมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน ที่ผ่านมา อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล ได้รับเชิญเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับชาและการทดสอบชิมชา ให้กับพนักงานบริษัทยูนิลีเวอร์ ไทย เทรตติ้ง จำกัด ซึ่งบริษัทยูนิลีเวอร์ฯ เป็นบริษัทผู้ผลิตชาดำแบบซองรายใหญ่ของโลก วัตถุประสงค์ของการอบรมดังกล่าวนี้ ทางบริษัทต้องการสร้างความรู้และความเข้าใจให้กับพนักงาน เกี่ยวกับชา เริ่มตั้งแต่การปลูก การผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ แนวโน้มตลาดชา และการประเมินคุณภาพชาด้วยการทดสอบชิมชา ความรู้ที่ได้จากการอบรมครั้งนี้ พนักงานสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในงานของตนเองได้ในอนาคต การอบรมดังกล่าวนี้พนักงานได้ให้ความสนใจเข้าร่วมมากกว่า 100 คน

ร่วมออกบูธในงาน “มหกรรมหอมเมืองล้านนาและชนเผ่าพื้นเมือง”

เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2559 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง สำนักวิทยาศาสตร์สุขภาพ ร่วมกับ สภาหอเมืองจังหวัดเชียงราย จัดงาน “มหกรรมหอมเมืองล้านนาและชนเผ่าพื้นเมือง” โดยมีสมาชิก หอมเมืองทั้งจากจังหวัดเชียงรายและใกล้เคียง เข้าร่วมออกบูธแสดงผลภัณฑ์และถ่ายทอดองค์ความรู้ ให้แก่ผู้สนใจเข้าร่วมงาน ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก นายธำนิษฐ สุภาแสน อดีตผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย พร้อมด้วย รศ.ดร.วันชัย ศิริชนะ อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ให้เกียรติร่วมในพิธีเปิดงาน ท่ามกลางผู้สนใจเข้าร่วมงานจำนวนมาก ทั้งนี้สถาบันฯ ได้ร่วมจัดบูธชงชา เพื่อส่งเสริมสนับสนุน องค์ความรู้เกี่ยวกับชาและคุณประโยชน์ของชาต่อสุขภาพ โดยภายในงานประกอบไปด้วย บูธจัดแสดงสินค้าและการสาธิตวิถีชีวิตด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การสาธิตเรื่องยาสูบแก่เข้าเสื่อม โดยหมอไทยใหญ่, การสาธิตเรื่องสมุนไพรแก้ข้อเท้าเคล็ด จากจังหวัดน่าน, การสาธิตเรื่องตำรายารักษา หูยิงหลังคลอดของชนเผ่าอาข่า, การสาธิตเรื่องยาหลั่ม ยาผงเหลือง ยาเม็ดดำ จากจังหวัดลำปาง เป็นต้น

สนับสนุนการเรียนการสอน

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เปิดการเรียนการสอนวิชา Tea and Coffee Technology ในหัวข้อ Tea Tasting สำหรับนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 4 มีภาคปฏิบัติเกี่ยวกับการทดสอบชิมชา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวิชาเรียนด้วย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อธิพงษ์ เทพภรณ์ เป็นอาจารย์ผู้สอน สถาบันฯได้สนับสนุนวัตถุดิบ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชา เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคปฏิบัติในกระบวนการทดสอบชิมชา และฝึกปฏิบัติจริง เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2559 ณ อาคารปฏิบัติการ 4 (S4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ถ่ายทำรายการ “เจาะใจ”

เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2559 ทางบริษัท เจเอสแอลโกลบอล มีเดีย จำกัด ผู้ผลิตรายการ “เจาะใจ” ซึ่งเป็นรายการทอล์คโชว์ ได้มีทีมงานเข้ามาถ่ายทำวิดีโอ นำโดย พล.อ.สมเจตน์ บุญถนอม สมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติ (สนช.) ได้ลงพื้นที่ในหมู่บ้านปางก๊ว ตำบลลาวี โดยเยี่ยมชมวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของชาวบ้าน (ชนเผ่าเมี่ยน) รวมถึงกระบวนการผลิตชาอินทรีย์ (ชาคว่มือ) ที่ผลิต จากยอดใบชาจากต้นชาอัสสัมในพื้นที่ตำบลลาวี ที่มีอายุมากกว่าร้อยปี ซึ่งรายการจะออกอากาศ ทางช่อง 9 MCOT HD หมายเลข 30

วิทยากรบรรยายพิเศษแก่นักศึกษาด้านวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ สำนักวิชาการจัดการมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2559 สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เชิญอาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ เป็นวิทยากร บรรยายพิเศษในหัวข้อ “วัฒนธรรมการดื่มชา” เช่น ความรู้เกี่ยวกับชา วิธีการชงชาและประเภทของชา ให้กับนักศึกษา ในรายวิชา 1207425 วัฒนธรรมการบริการอาหาร (Gastronomic Culture) ซึ่งเป็น รายวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมและประเพณีการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มของประเทศต่างๆ ทั้งในทวีปเอเชียและยุโรป และอยู่ในหนึ่งในหัวข้อที่นักศึกษาจะต้องศึกษาและฝึกปฏิบัติ โดยมีนักศึกษา เข้าร่วมทั้งสิ้น จำนวน 50 คน ณ ห้องประชุมปฏิบัติการครัวและห้องอาหาร ชั้น 4 ตึก E-park อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เข้าร่วมกิจกรรม “มหกรรมสินค้าเกษตรคุณภาพจังหวัดเชียงราย” ร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย

วันที่ 22-26 สิงหาคม 2559 คณะผู้ดำเนินโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์และโครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมือง ได้นำเสนอผลิตภัณฑ์ชาอินทรีย์ ชาเขียวคั่วมือและผลิตภัณฑ์เมืองทรงเครื่องในงานมหกรรมสินค้าเกษตรคุณภาพจังหวัดเชียงราย ซึ่งจังหวัดเชียงรายร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย จัดขึ้น โดยมีนายสุเทพ ทิพย์รัตน์ เกษตรจังหวัดเชียงราย พี่น้องเกษตรกรจังหวัดเชียงราย และมีประชาชนและนักท่องเที่ยวต่างชาตินิยมเข้าร่วมชมและเลือกซื้อสินค้าเกษตรในงานดังกล่าวเป็นจำนวนมาก ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเฟสติวัล สมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

เกษตรจังหวัดเชียงราย กล่าวว่า การจัดงานมหกรรมในครั้งนี้ เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าเกษตรที่มีคุณภาพและปลอดภัย และสินค้าเกษตรแปรรูปของในจังหวัดเชียงราย รวมทั้งเป็นการเพิ่มช่องทางในการกระจายสินค้าเกษตรปลอดภัยสู่ตลาดปลายทาง โดยในครั้งนี้ จัดขึ้นที่ว่าการอำเภอสมุย เนื่องจากเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีประชาชนและนักท่องเที่ยวจำนวนมาก

กิจกรรมการสรุปติดตามและประเมินผล : โครงการหมู่บ้าน ชาอินทรีย์ ปีที่ 3

เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2559 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมการสรุปติดตามและประเมินผลโครงการหมู่บ้าน ชาอินทรีย์ ปีที่ 3 ประจำปีงบประมาณ 2559 ณ หอประชุมหมู่บ้านปางก๊ว ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดยได้ประชุมหารือและสรุปกิจกรรมการดำเนินโครงการต่างๆ ที่เกิดขึ้น ในปีงบประมาณ 2559 ร่วมกับผู้นำชุมชน และเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ ซึ่งพร้อมที่จะพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชาอินทรีย์ เพื่อยกระดับมาตรฐานพัฒนาคุณภาพชาอินทรีย์ให้เข้าสู่ตลาดระดับบนภายในประเทศและสามารถขยายตลาดไปยังต่างประเทศได้ต่อไปในอนาคต



กิจกรรมอบรมการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์

เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2559 คณะผู้ดำเนินโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมอบรม “การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์” ณ หอประชุมหมู่บ้านปางก๊ว ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดยได้เชิญ ผศ.ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ทางวิชาการและการปฏิบัติให้กับเกษตรกรในเรื่อง การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชา มาตรฐานของการดูแลและการควบคุมคุณภาพของชา เป็นต้น ซึ่งมีเกษตรกรสนใจเข้าร่วมอบรมเป็นจำนวนมาก และเกษตรกรสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในการกระบวนการผลิตชาต่อไปได้

กิจกรรมอบรมการยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ชาเชียงราย โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์

เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2559 คณะผู้ดำเนินโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมอบรม “การยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ชาเชียงราย” ณ หอประชุมหมู่บ้านปางก๊ว ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดยได้เชิญ ผศ.ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ทางในเรื่องประโยชน์ของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผู้มีสิทธิ์ขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์และขั้นตอนการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (ชา) เป็นต้น ซึ่งมีเกษตรกรสนใจเข้าร่วมอบรมเป็นจำนวนมาก และเป็นแนวทางให้กับเกษตรกร สามารถทราบถึงขั้นตอนการขอขึ้นใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ชาเชียงราย ต่อไป

