

issn 2286-6027

ชา[©]



จดหมายข่าวชา
tea newsletter

Volume 4 Issue 15, April - June 2014

ปีที่ 4 ฉบับที่ 15 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2557



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA INSTITUTE MAE FAH LUANG UNIVERSITY



การพัฒนาการรวมกลุ่มเกษตรกร
ผู้ปลูกชาอินทรีย์



ไร่บุญรอด

Rai Boonrawd



แวะเที่ยวชมพระอาทิตย์ยามเย็นก่อนลิบขอบฟ้า และชิมผลิตภัณฑ์
ของไร่บุญรอดฟาร์ม

- ผลิตภัณฑ์ชา
- ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้พร้อมดื่ม
- แยมผลไม้ ผลไม้อบแห้ง



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

Editor's Desk

บรรณาธิการ



เตรียมตัวรับฤดูร้อนกันหรือยังคะ นอกจากนี้ต้องเตรียมร่างกายและเตรียมใจ ให้เผชิญกับอากาศร้อนๆ อย่างมีสติกันด้วยนะคะ จดหมายข่าวของเรายังอัดแน่น ด้วยเนื้อหาสาระความรู้เหมือนเดิม เริ่มต้นด้วย “การพัฒนาการรวมกลุ่มเกษตรกร ผู้ปลูกชาอินทรีย์” ในคอลัมน์ Special report ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.วิชา สอาดสุด นำเสนอผลการดำเนินงานการพัฒนาผู้ปลูกชาอินทรีย์ พื้นที่ ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ส่วนคอลัมน์ Today tea news มีข่าว การจัดโครงการฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานชา ซึ่งจัดโดยศูนย์วิจัย เกษตรหลวงเชียงใหม่ร่วมกับสมาคมกาแฟและชาไทย ผู้ที่สนใจรีบเปิดเข้าไปดูรายละเอียด

ได้เลยคะ ส่วนผู้ที่มีปัญหาเรื่องลิ้นต้องรีบอ่านคอลัมน์ Tea research นักวิจัยได้พัฒนาเจลแต้มลิ้นจากสารสกัดจากธรรมชาติ คอลัมน์ Health tea ฉบับนี้เหมาะกับผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับไขมันในร่างกาย ท่านจะได้ทราบข้อมูลความรู้เกี่ยวกับชาอู่หลงที่มีฤทธิ์ ลดระดับไขมันในเลือดและต้านภาวะอ้วน ส่วนคอลัมน์ Trendy tea menu นำเสนอเมนูของหวานเย็นๆ เข้ากับบรรยากาศร้อนๆ ด้วยเมนูเกิลต์หิมะชาเขียว และติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันได้จากคอลัมน์ Activity เช่นเคย

ท้ายนี้ ขอขอบพระคุณผู้สนับสนุนการจัดทำจดหมายข่าวขามาอย่างต่อเนื่อง อันได้แก่ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด บริษัท ห้างปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด และ หจก.แม่คำชาเชียงราย ทั้งนี้ หากบริษัทหรือหน่วยงานใดมีความประสงค์ ร่วมสนับสนุนการจัดทำจดหมายข่าว เราขออ้อมรับด้วยความยินดียิ่ง



บรรณาธิการบริหาร

ดร.ปิยารักษ์ เข้มชัยตระกูล

ผู้ช่วยบรรณาธิการ เลขาธิการบรรณาธิการ

กาญจนา พลอยศรี ศารินทร์ เทตวัศห์

กองบรรณาธิการ บรรณาธิการศิลปกรรม

เกศนภา ห้องโสภา กวีชเพล เหลืองสุคนธ์

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลคำสุด อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100

Tea Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo 1, Thasud, Muang, Chiangrai, Thailand 57100

โทรศัพท์ / โทรสาร : 0-5391-6253 E-mail : teainstitutemfu@hotmail.com

www.teainstitutemfu.com

www.facebook.com/teainstitute.mfu



CONTENT

5

SPECIAL REPORT

การพัฒนาการรวมกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาอินทรีย์

TODAY TEA NEWS

โครงการฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานชา

9

TEA RESEARCH

เทคโนโลยีชีวภาพสารสกัดชา และว่านต่างดาวดำ

HEALTH TEA

ฤทธิ์ลดระดับไขมันในเลือดและต้านภาวะอ้วนของชาอู่หลง

15

TRENDY TEA MENU

เครื่องดื่มชาเขียว (Ice Green Tea)

ACTIVITY

16

กิจกรรมต่างๆ



Special Report

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชา สอาดสุด
ผู้อำนวยการแผนงานงานวิจัยการผลิตชาอินทรีย์ สำหรับ SME

การผลิตชาอินทรีย์เติบโตอย่างรวดเร็วในภาคเหนือของประเทศไทย แต่พบว่าปัญหาที่สำคัญที่เกิดขึ้นกับเกษตรกรผู้ปลูกชาในจังหวัดเชียงราย คือ ราคาขายของผลผลิตตกต่ำและขึ้นลงไม่แน่นอนเนื่องจากเกษตรกรส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อย ผลผลิตจึงมีคุณภาพที่แตกต่างหลากหลาย ดังนั้นการรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้ผลิตชาคุณภาพดีและปลอดภัย จะช่วยทำให้ราคาของผลผลิตดีขึ้น และเป็นการขยายตลาดได้มากขึ้นอีกทางหนึ่งด้วย

ทางคณะผู้วิจัยจากสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ศึกษาการพัฒนาการรวมกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาอินทรีย์โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพัฒนาการรวมกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูก



การพัฒนาการรวมกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาอินทรีย์



ชาอินทรีย์ในพื้นที่ตำบลลาวาวีและการตรวจรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ โดยมีเกษตรกรผู้ปลูกชาอินทรีย์สมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 ราย เพื่อขอการรับรองการผลิตชาอินทรีย์ และดำเนินการภายใต้เงื่อนไขและข้อกำหนดเพื่อให้ได้มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทย โดยการรวมกลุ่มเกิดจากมีแนวคิดหรือความต้องการที่คล้ายกัน คือ ต้องการผลิตชาที่มีคุณภาพ และลดต้นทุนการผลิตที่เกิดจากการทำการเกษตรเคมี ซึ่งกลุ่มผู้ผลิตชาอินทรีย์ที่ก่อตั้งขึ้นมา ได้มีการกำหนดโครงสร้างและหน้าที่ของคณะกรรมการที่ชัดเจน สำหรับการพัฒนาการรวมกลุ่ม จะใช้วิธีการประชุมกลุ่มย่อย และการศึกษาดูงานระหว่างกันภายในกลุ่ม ซึ่งก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์ระหว่างสมาชิกด้วยกันภายในกลุ่ม เกิดการช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกันของเครือข่าย และมีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นร่วมกัน สำหรับเปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนและเปรียบเทียบจุดคุ้มทุน

ในการผลิตชาอินทรีย์และการผลิตชาใช้สารเคมีของเกษตรกร พบว่าการผลิตชาอินทรีย์มีต้นทุนทั้งหมดเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 753.77 บาท รายได้ทั้งหมดเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 3,534.70 บาท ทำให้มีกำไรสุทธิเฉลี่ยไร่ละ 2,780.93 บาท และการศึกษาจตุคุ่มของเกษตรกรผู้ผลิตชาอินทรีย์ พบว่ามีระดับผลผลิตจตุคุ่มเฉลี่ยไร่ละ 27.83 กิโลกรัม และระดับราคาคุ่มจตุคุ่มเฉลี่ยกิโลกรัมละ 2.77 บาท สำหรับเกษตรกรที่ผลิตชาใช้สารเคมี พบว่าการผลิตชาใช้สารเคมีมีต้นทุนทั้งหมดเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 1,468.78 บาท รายได้ทั้งหมดเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 3,716.70 บาท ซึ่งทำให้การผลิตชาใช้สารเคมีกำไรสุทธิเฉลี่ยไร่ละ 2,247.92 บาท และมีรายได้สุทธิเฉลี่ยไร่ละ 2,572.80 บาท เมื่อพิจารณาผลตอบแทนจากการลงทุนเหนือต้นทุนผันแปรที่เป็นเงินสด การผลิตชาใช้สารเคมีจะมีรายได้สุทธิเหนือต้นทุนผันแปรที่เป็นเงินสดเฉลี่ยไร่ละ 2,897.29 บาท และการศึกษาจตุคุ่มของการผลิตชาใช้สารเคมี พบว่ามีระดับผลผลิตจตุคุ่มเฉลี่ยไร่ละ 36.1 กิโลกรัม และมีระดับราคาคุ่มจตุคุ่มเฉลี่ยกิโลกรัมละ 5.14 บาท จากผลการศึกษาดังกล่าวสามารถสรุปได้ว่า การผลิตเกษตรกรผู้ผลิตชาใช้สารเคมีได้ผลผลิตต่อไร่สูงกว่าการผลิตชาอินทรีย์ แต่การผลิตชาอินทรีย์มีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าการผลิตชาโดยใช้สารเคมี นอกจากนี้หากร่วมกันดำเนินการกลุ่มอย่างต่อเนื่องจะสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกได้เพิ่มขึ้น และยังช่วยสร้างประโยชน์ให้แก่ผู้บริโภคโดยรวมอีกด้วย



ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้คือ ควรจะมีการขยายขอบเขตการศึกษาให้ครอบคลุมถึงระบบตลาดของผลิตภัณฑ์ชาอินทรีย์ ซึ่งเป็นการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายสินค้าจากผู้ผลิตไปจนถึงผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยกิจกรรมดังกล่าวมีผลกระทบซึ่งกันและกัน ตั้งแต่กิจกรรมการแลกเปลี่ยน กิจกรรมที่กำกับตัวสินค้าทั้งการขนส่ง การแปรรูป การเก็บรักษา และกิจกรรมที่อำนวยความสะดวก ได้แก่ การจัดชั้นมาตรฐาน การให้สินเชื่อ การประกันภัย เป็นต้น เพื่อนำมาเชื่อมโยงกับระบบการผลิตชาอินทรีย์ ให้เกิดความสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และนำมาสู่ความยั่งยืนของการผลิตชาอินทรีย์

เพื่อเป็นการต่อยอดโครงการวิจัยดังกล่าวนี้ และเป็นการส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตชาอินทรีย์อย่างต่อเนื่อง ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัย-ตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้ของบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำปีงบประมาณ 2557 ดำเนินการโครงการ “หมู่บ้านชาอินทรีย์” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกชาโดยอาศัยการส่งเสริมการผลิตชาอินทรีย์ให้ได้คุณภาพ และมีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล เพื่อก้าวสู่การเป็นหมู่บ้านต้นแบบการผลิตชาอินทรีย์และ 2) เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการผลิตให้กับกลุ่มเกษตรกรอย่างยั่งยืนด้วยกระบวนการรวมกลุ่มเพื่อการผลิตชาอินทรีย์

การสร้างทางเลือกใหม่ต่อระบบการผลิตชาที่มีผลต่อคุณภาพชีวิตของเกษตรกรผู้ผลิตในทิศทางที่ดีขึ้น จากการเปลี่ยนการผลิตจากชาทั่วไปมาเป็นการผลิตชาอินทรีย์ ทำให้เกษตรกรสามารถพึ่งพาตนเองได้ จากต้นทุนการผลิตต่ำเพราะไม่ต้องแบกรับภาระต้นทุนสารเคมีและสารกำจัดวัชพืช นำมาสู่การผลิตชาที่ปลอดภัย และได้ผลผลิตที่คุณภาพตรงตามความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน ซึ่งเป็นการยกระดับราคาสินค้าเกษตรและส่งผลต่อระดับรายได้ที่เพิ่มขึ้นในอนาคตอีกด้วย



กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ผู้สนับสนุนทุนอุดหนุนการวิจัย ประจำปี 2555





โครงการฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานชา ด้วยการชิมผลิตภัณฑ์ชาเขียวและชาจีน

ณ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ อําเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

จดหมายข่าวชาฉบับนี้ เรามีโครงการดีๆ มาแนะนำให้ท่านผู้อ่านได้รับทราบกันค่ะ ทางศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร ร่วมกับสมาคมกาแฟและชาไทย ได้ร่วมกันจัด โครงการฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานชาด้วยการชิมผลิตภัณฑ์ชาเขียวและชาจีนขึ้น ซึ่งมีรายละเอียดของโครงการ ดังนี้

1. หลักการและเหตุผล

การตรวจสอบและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชาแต่ละประเภทตามหลักสากลและการค้าชาโดยทั่วไป ใช้วิธีการชิมเป็นเกณฑ์กำหนดคุณภาพและราคา แต่การตรวจสอบคุณภาพด้วยการชิมนั้นจำเป็นต้องใช้ผู้รู้และผ่านการฝึกอบรมด้านการตรวจสอบคุณภาพของชาแต่ละประเภททำการตรวจสอบ สำหรับในประเทศไทยมีผู้ผ่านการฝึกอบรมมีจำนวนน้อยมาก จึงทำให้กรมวิชาการเกษตรและหน่วยงานอื่นที่ทำงานวิจัยพืชและผลิตภัณฑ์ชายังมีข้อจำกัดสำหรับการกำหนดคุณภาพและราคาผลิตภัณฑ์ชา การจัดอบรมให้ผู้เกี่ยวข้องได้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพของชาด้วยวิทยาการที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านการชิมชา จึงต้องกระทำอย่างเร่งด่วนเป็นการปูพื้นฐานสำหรับการพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของตลาดชาแต่ละชนิดต่อไป

2. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการกำหนดมาตรฐานคุณภาพชาเขียวและชาจีน ด้วยการตรวจสอบคุณภาพด้วยการชิม และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการกำหนดคุณภาพชา



3. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

17-18 พฤษภาคม 2557 ณ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

4. บุคคลเป้าหมาย

- 4.1 บุคลากรของกรมวิชาการเกษตร
- 4.2 บุคลากรในหน่วยงานอื่น ๆ เช่น มูลนิธิโครงการหลวง
- 4.3 เกษตรกรผู้ประกอบการแปรรูปชา

5. วิทยากร

วิทยากรจากสาธารณสุขรัฐประชาชนจีน จำนวน 2 คน

6. คณะผู้ดำเนินงาน

- 6.1 ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
- 6.2 สมาคมกาแฟและชาไทย



7. สัมผัสรับการอบรม

สมาคมกาแฟและชาไทย เบอร์โทรศัพท์
02-973-5090-5

ทั้งนี้ ท่านผู้สนใจเข้าร่วมโครงการดังกล่าวนี้สามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่และสมาคมกาแฟและชาไทย ซึ่งเป็นผู้ดำเนินงานได้โดยตรงเลยนะคะ สุดท้ายนี้ ทางทีมผู้จัดทำจดหมายข่าวฯขอขอบพระคุณ คุณสมพล นิลเวศน์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ ที่ให้ความอนุเคราะห์ข้อมูลของโครงการนี้เผยแพร่ในจดหมายข่าวฯ





อาจารย์ จารุภัค แสนสมชัย
สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง



เจลแอดัมสีจากสารสกัดชา และว่านค้ำคาวดำ

เจลแอดัมสีจากสารสกัดชา และว่านค้ำคาวดำ

ชาอัสสัม (*Carmellia Sinensis var. assamica*) เป็นต้นชาพันธุ์พื้นเมือง มีลักษณะลำต้นขนาดใหญ่ ปลูกมากในพื้นที่ อ.แม่สรวย และ อ.เวียงป่าเป้า ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ชาอัสสัมนิยมนำมาแปรรูปเป็นชาเขียว ซึ่งการบริโภคชาอัสสัมนั้นมีประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย เช่น ป้องกันโรคมะเร็ง ช่วยกระตุ้นระบบไหลเวียนโลหิต ป้องกันหัวใจตีบตัน ช่วยลดไขมัน ปัจจุบันผู้ประกอบการชาของไทยยังประสบปัญหาด้านการตลาด เนื่องจากตลาดบริโภคชาในประเทศไม่กว้างขวางเท่าที่ควร ประสบปัญหาถูกกดราคาขายจากตลาดต่างประเทศ ดังนั้นแนวทางที่จะช่วยแก้ไขปัญหาดังกล่าวนี้ได้คือ ควรทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาตัวใหม่ขึ้นมาที่เป็นเอกลักษณ์ของชาไทย เพื่อสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ให้เกิดขึ้นในตลาด และขยายผลิตภัณฑ์ชาตัวใหม่ดังกล่าวนี้ไปยังตลาดอื่นๆ เพื่อเป็นแนวทางสำหรับการขยายตลาดอีกทางหนึ่งด้วย

ในปัจจุบัน ชาอัสสัม ซึ่งเป็นชาติ ชาปลอดภัย และเป็นชาธรรมชาติที่ปลูกมากที่สุดในจังหวัดเชียงราย โดยเฉพาะที่ดอยวาวี เป็นชาที่มีสารประกอบทางเคมีต่างๆ ที่มีประโยชน์ทางร่างกายต่อผู้บริโภคสูงมาก แต่กลับเป็นชาที่คนทั่วไปรู้จักน้อย และขาดการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รับรู้ ใบชาอัสสัมจะมีเอนไซม์ที่สามารถต้านการเกิดภาวะอนุมูลอิสระมากเกินไป และมีสารที่สามารถป้องกันการเกิดอนุมูลอิสระ โดยสามารถแยกเป็นกลุ่ม methylxanthines และ polyphenols โดยเฉพาะกลุ่มของ catechins โดยสารเหล่านี้จะแปรผันตามสภาวะการปลูก ฤดูกาลเก็บเกี่ยวและอายุของใบชา สาร polyphenols หลักที่พบในชาคือ (-)-epigallocatechin-



ชาอัสสัม (*Carmellia Sinensis var. assamica*)

3-gallate (EGCG), (-)-epicatechin-3-gallate (ECG), (-)-epigallocatechin (EGC), (-)-epicatechin (EC), (+)-gallocatechin (GC), และ (+)-catechin โดยสารเหล่านี้พบมากกว่าร้อยละ 30 ของน้ำหนักแห้ง จากสาร polyphenol เหล่านี้พบว่า สารที่มีฤทธิ์ดีที่สุดคือสาร EGCG นอกจากนี้ยังพบกลุ่มสารที่มีปริมาณรองจากกลุ่มสารสำคัญที่กล่าวมาคือ caffeine, theobromine, theophylline และพวก สารประกอบ phenolic เช่น gallic acid

สาร polyphenol ยังสามารถพบในชาอัสสัม ซึ่งเป็นสารจำพวก bisflavonols, theaflavins (TF), และ thearubigins (TR) ในการผลิตชาอัสสัมสารสำคัญที่มีอยู่ในชาจะเกิดการเสียสภาพได้ง่าย เมื่อเปรียบเทียบกับชาเขียวแล้ว แต่ชาเขียวเมื่อ



ว่านค้ำคาวดำ

ทำให้แห้งแล้ว สารสำคัญที่มีอยู่ในใบชาจะค่อนข้างคงตัว

พืชสมุนไพรไทยอีกหลายชนิดที่ยังไม่มีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ หรือมีข้อมูลน้อยมาก แต่พืชเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งในตำรับยาพื้นบ้าน หรือเป็นภูมิปัญญาของชาติพันธุ์กลุ่มต่างๆ ซึ่งใช้พืชเหล่านี้เป็นองค์ประกอบเพื่อการบำบัดรักษาอาการต่างๆ ที่เกี่ยวกับสุขภาพและความเชื่อ เช่น ว่านค้ำคาวดำนั้นเป็นพืชที่พบได้ทั่วไปในเขตภาคเหนือของไทย มีการใช้พืชนี้ในตำรับยาชาวยุโรปเขาเผ่าม้ง โดยใช้ส่วนของเหง้าต้มหรือดองเหล้าดื่มแก้โรคความดันเลือดต่ำ บำรุงกำลังทางเพศ บำรุงกำลังสตรีระหว่างตั้งครรภ์



ทดลองทำเจลแอดัมส์จากสารสกัดชา และว่านค้ำคาวดำ

ต้มอาบแก้เม็ดผื่นคันตามร่างกาย หรือหั่นเป็นชิ้นบางๆ ตากแห้งต้มดื่มเป็นน้ำชา ตามความเชื่อ บางคนว่าเป็นว่านทางเมตตามหานิยมและคงกระพันชาตรี ว่านค้ำคาวดำ หรือเนระพูสีไทยนั้นพบรายงานการวิจัยของสารสกัดเนระพูสีไทยที่ บ่งบอกถึงโครงสร้างของสารสำคัญต่างๆ มากมายเช่น สารซาโปนิน สารฟลาโวนอยด์ สารโพลีฟีนอล โดยมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบสารเหล่านี้จากพืชสมุนไพรต่างๆ ที่มีคุณสมบัติ เช่น ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์การยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ ต้านไวรัส ต้านพยาธิ ต้านการอักเสบ ต้านมะเร็ง มีความเป็นพิษต่อเซลล์มะเร็งมากมาย อีกทั้งมีการรายงานคุณสมบัติลดความดันโลหิต ฤทธิ์ระงับความเจ็บปวด ต้านการอักเสบ ลดไข้ ของสารสกัดด้วยเอทานอลที่ได้จากว่านค้ำคาวดำในสัตว์ทดลองด้วย

ด้วยคุณสมบัติของชาอัสสัม และว่านค้ำคาวดำ ผู้วิจัยจึงได้นำมาประยุกต์ใช้สารสกัดชาอัสสัม และสารสกัดว่านค้ำคาวดำเพื่อเป็นเจลต้านลิวจากสารสกัดชาเขียว และสารสกัดว่านค้ำคาวดำ ที่มีเนื้อบางเบา ซึมซาบเร็ว ไม่เหนียวเหนอะหนะ อีกทั้งสารสกัดชาเขียวที่อุดมไปด้วยสารสกัดคาเทชิน (Catechins) ที่มีฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ ต้านเชื้อจุลินทรีย์และฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุหลักของการเกิดสิว ทั้งนี้เจลต้านลิวจากสารสกัดชาเขียว และสารสกัดว่านค้ำคาวดำ จึงสามารถยับยั้งการเกิดสิว และสามารถลดการอักเสบที่เกิดจากปัญหาสิวได้



เอกสารอ้างอิง

- Akihito Y., Yoshihiro M., Chiseko S., Yutaka S. New glycosides of the campesterol derivative from the rhizomes of *Tacca chantrieri*. *Steroids* 2005; 70(4): 257-265.
- Akihito Y., Yoshihiro M., Yutaka S. Spirostanol saponins from the rhizomes of *Tacca chantrieri* and their cytotoxic activity. *Phytochemistry* 2002; 61(1): 73-78.
- An B. J. et al. (2004) Biological and anti-microbial activity of irradiated green tea polyphenols. *Food Chem.*, 88, 549-555.
- Kearndit, K., Rujjanawate, C., Amornlerdpison, D. (2010). Analgesic, antipyretic and anti-inflammatory effects of *Tacca chantrieri* Andre. *J Med Plants Res*; 4(19): 1991-1995.
- Khan N. and Mukhtar H. (2007) Tea polyphenols for health promotion. *Life Sci.*, 81, 519-533.
- Nakagawa T. and Yokozawa T. (2002) Direct scavenging of nitric oxide and superoxide by green tea. *Food and Chem. Tox.*, 40, 1745-1750.
- Pastore R. L., Fratellone P. Potential health benefits of green tea (*Camellia sinensis*): A narrative review. *Diet and Nutrition* 2006; 2 (6): 531-539.
- Tiamjan, R., Panthong, A., Taesotikul, T., Rujanawate, C., Taylor, W. C., Kanjanapothi, D. (2007). Hypotensive activity of *Tacca chantrieri* and its hypotensive principles. *Pharmacutic Biol*; 45(6): 481-485.

Thailand International Conference on Tea 2014



Trend, Trade and Tradition

Organized by Tea Institute, Mae Fah Luang University

At this Conference, researchers, tea producers, tea exporters, tea importers and tea processors worldwide will discuss the production, health, safety, marketing trend, logistics and tradition, as well as other problems and issues faced by people involved in the tea industry.

Important date

Abstract submission	1-30 June 2014
Abstract acceptance notification	31 July 2014
Early registration	Before 31 July 2014
Registration	1 August – 31 October 2014
Full paper submission	1-31 October 2014

Registration

To attend the conference, please register online at www.intertea.mfu.ac.th

Registration fee**

Participant	4,000 THB
Student	2,000 THB
Early registration	3,000 THB (Early Registration deadline is July 31, 2014)

Registration fee includes abstract book, Lunches, coffee breaks and Field trip

**THB = Thailand currency in Baht

Area of Topics

- Tea cultivation
- Tea Pest and Disease Control
- Tea Processing
- Tea and Human Health
- Tradition
- Trade and Marketing

Conference Secretariat

Tea Institute, Mae Fah Luang University,
Chiang Rai, Thailand 57100
Tel: +66-5391-6253 Fax: +66-5391-6253
E-mail: tea-institute@mfu.ac.th
www.teainstitutemfu.com





Health Tea

กาญจนา พลอยศรี

ปัญหาน้ำหนักตัวเกินและโรคอ้วน เป็นปัญหาสาธารณสุขทั่วโลกที่ทุกวันนี้ นักวิจัยยังต้องติดตามหาคำตอบที่จะแก้ไขและป้องกัน วิธีป้องกันความอ้วนนั้น ป้องกันได้แน่นอน แต่ที่ทำไม่ได้เพราะมักจะผลอผลไปกับการกินที่ไม่ยับยั้งชั่งใจและชะล่าใจไม่ยอมออกกำลังกายเมื่อรู้ว่ากินเกินแล้ว สำหรับคนอ้วนจำนวนมากที่อยากจะลดน้ำหนักแต่ลดไม่สำเร็จแม้จะพยายามแล้วก็ตาม มักโทษว่าระบบเผาผลาญหรือเมตาโบลิซึมทำงานไม่ดีทำให้ลดน้ำหนักยากหรือลดได้เพียงเล็กน้อยทำให้ท้อแท้ใจ ในจดหมายข่าวชาฉบับนี้ เราจะนำเสนอประโยชน์ของชาอู่หลงที่จะช่วยลดระดับไขมันในเลือดและต้านภาวะอ้วน เพื่อให้ผู้อ่านได้รับทราบถึงข้อเท็จจริงมากยิ่งขึ้น

ชา (*Camellia sinensis*) เป็นพืชที่นิยมนำมาบริโภคอย่างกว้างขวางทั่วโลกในรูปแบบเครื่องดื่มจากส่วนใบและยอดอ่อน ในปัจจุบันพบว่าชาที่นิยมนำมาใช้เป็นเครื่องดื่มนั้นมีหลายประเภทด้วยกัน แตกต่างกันในกระบวนการหมัก ซึ่งสามารถแบ่งชาออกเป็นประเภทต่างๆ ได้ 3 ประเภทหลัก ได้แก่ ชาอู่หลง ชาเขียว และชาดำ ประโยชน์ของการบริโภคชาและผลิตภัณฑ์จากชา นั้น นอกจากการลดและควบคุมปริมาณไขมันแล้ว ยังมีรายงานพบว่าชายังมีประโยชน์อีกหลายด้านด้วยกัน เช่น ต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงในการเกิดมะเร็ง ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ และหลอดเลือด ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น

ฤทธิ์ลดระดับไขมันในเลือด และต้านภาวะอ้วนของชาอู่หลง

ชาอู่หลง เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักเพียงบางส่วน ไม่เกิน 20 % หรือเรียกว่ากระบวนการกึ่งหมัก (Semi-fermentation) นอกจากทำให้มีกลิ่นหอมเฉพาะและชุ่มคอแล้ว ยังสามารถรักษาองค์ประกอบทางเคมีได้ใกล้เคียงกับชาเขียว การหมักทำให้เกิดปฏิกิริยาทางเคมีซึ่งส่งผลทำให้เกิดสารใหม่ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากนี้ยังมีรายงานการวิจัยในการช่วยลดและควบคุมปริมาณไขมันในร่างกาย ช่วยลดความดันโลหิตสูง ลดน้ำตาลในเลือดและลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคเบาหวาน ควบคุมการตีบตันของเส้นเลือด ต้านอาการบวมและอักเสบ ลดอาการเครียด เป็นต้น

องค์ประกอบสำคัญทางเคมีที่พบในชาอู่หลง ได้แก่ สารประกอบโพลีฟีนอล แอลคาลอยด์ ซาโปนิน พอลิแซคคาไรด์และแทนนิน โดยคาเฟอีน และสารประกอบโพลีฟีนอล เป็นกลุ่มสารที่มีความสำคัญต่อฤทธิ์ทางเภสัชในการกระตุ้นระบบประสาทส่วนกลาง ทำให้เกิดการตื่นตัว นอกจากนี้ยังเพิ่มการเผาผลาญสารอาหารในร่างกายอีกด้วย

สำหรับสารประกอบโพลีฟีนอลที่พบในชาอู่หลง โดยส่วนใหญ่มักพบสารกลุ่มคาเทชินและอนุพันธ์ ตัวอย่างสารกลุ่มนี้ที่พบในใบชาได้แก่ Epigallocatechin (EGC), Epicatechin (EC), Catechin (C), Epicatechin-3-gallate (ECG), Gallocatechin (GC) และ Epigallocatechin-3-gallate (EGCG) อย่างไรก็ตาม พบสารกลุ่มนี้น้อยกว่าในชาเขียว ดังแสดงในตารางที่ 1 สารประกอบโพลีฟีนอลกลุ่มนี้มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง และยับยั้งกระบวนการเกิดออกซิเดชันของไขมันที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อผนังหลอดเลือด ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งของโรคหลอดเลือดได้ นอกจากนี้ยังมีสารโพลีฟีนอลที่เกิดปฏิกิริยาพอลิเมอร์ไรเซชัน หรือ Oolong Tea Polymerized Polyphenols



ตารางที่ 1 แสดงการเปรียบเทียบความแตกต่างของปริมาณสารสำคัญที่มีอยู่ในชาอู่หลงและชาเขียว (Toroda-Ono et.al., 2007)

Components	Oolong Tea (mg/g)	Green Tea (mg/g)
Caffeine	64	53
Flavan-3-ols without galloyl moiety		
Gallocatechin	30	43
Epigallocatechin	6	25
Catechin	10	5
Epicatechin	2	8
Flavan-3-ols with galloyl moiety		
Epigallocatechin gallate	14	29
Gallocatechin gallate	16	19
Epicatechin gallate	3	8
Catechin gallate	7	5
Oolong Tea Polymerized Polyphenols (OTPP)	114	-



(OTPP) ซึ่งเป็นกลุ่มสารหลักที่พบได้มากในชาอู่หลง โดยปฏิกิริยานี้เกิดจากกระบวนการกึ่งหมัก (Semi-fermentation) ของใบชา ตัวอย่างสารในกลุ่มนี้ได้แก่ สารกลุ่มไดเมอร์ริคคาเทชิน (Dimeric catechins) เช่น Oolonghomobisflavan A และ B สารกลุ่มทีเอฟลาวิน (Theaflavins) และ ทีเอรูบิจิน (Thearubigins) โดยปริมาณสารกลุ่มนี้จะแตกต่างกันตามระดับการหมัก

กลไกการออกฤทธิ์ของสารสำคัญในชาอู่หลงที่มีผลต่อภาวะอ้วน

1. ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไลเปส

สารกลุ่ม OTPP ซึ่งเป็นสารประกอบหลักในชาอู่หลงนั้น มีรายงานวิจัยฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาในการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไลเปสจากตับอ่อน ซึ่งเป็นเอนไซม์สำคัญที่ช่วยทำให้เกิดการดูดซึมไขมันที่ลำไส้เล็ก โดย OTPP สามารถยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ชนิดนี้ได้มากกว่า EGCG ที่เป็นสารออกฤทธิ์หลักในชาเขียว

2. ลดระดับไตรกลีเซอไรด์ (อนุภาคไขมันชนิดหนึ่ง)

จากการศึกษาพบว่า OTPP สามารถยับยั้งการดูดซึมไตรกลีเซอไรด์ในระบบน้ำเหลืองและยับยั้งการเพิ่มระดับไตรกลีเซอไรด์ในซีรัม เมื่อบริโภคอาหารที่มีไขมันสูงได้ นอกจากนี้ ในการศึกษาผลของ OTPP ต่อระดับไตรกลีเซอไรด์หลังการรับประทานอาหารที่มีองค์ประกอบของไขมันสูงโดยให้อาสาสมัครดื่มชาอู่หลงที่มี OTPP เป็นส่วนประกอบในปริมาณสูง วัดระดับไตรกลีเซอไรด์ที่เวลา 3 และ 5 ชั่วโมง พบว่าระดับไตรกลีเซอไรด์ลดลง



3. ลดการดูดซึมไขมัน

การตรวจวัดระดับไขมันทางอุจจาระเป็นหนึ่งในวิธีการสำคัญที่ใช้ตรวจสอบการดูดซึมไขมันจากอาหารได้ โดยจากการศึกษาวิจัยของ Hsu และคณะ (2006) พบว่าชาอู่หลงที่อุดมด้วยสารโพลีฟีนอลสามารถเพิ่มการขับไขมันทางอุจจาระ เมื่อให้กลุ่มอาสาสมัครที่มีสุขภาพดีรับประทานอาหารที่มีไขมันสูงแล้วดื่มชาอู่หลง พบว่าอาสาสมัครกลุ่มดังกล่าวมีอัตราการขับไขมันทางอุจจาระเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

4. เพิ่มการเผาผลาญพลังงานในร่างกายมากขึ้น

จากรายงานการวิจัยการทดสอบ ชาอู่หลง กับชาเขียว ต่ออัตราการเผาผลาญพลังงานในอาสาสมัครชาวญี่ปุ่น พบว่าชาอู่หลงที่มีปริมาณOTPP มากกว่า สามารถเผาผลาญพลังงานได้ดีกว่าชาเขียวถึง 2 เท่าทั้งที่ชาอู่หลงมีปริมาณคาเฟอีนเพียงครึ่งหนึ่งของชาเขียวเท่านั้น และยังไม่มีพบรายงานผลข้างเคียงที่มีอันตรายต่อผู้บริโภคเนื่องจากการดื่มชาอู่หลงในระยะยาว



เอกสารอ้างอิง

- Benzie I. F. F., Szeto, Y. T.(1999). Total antioxidant capacity of teas by the ferric reducing/antioxidant power assay.Journal of Agricultural and Food Chemistry, 47:633-636.
- Deka A., and VitaJ.A. (2011).Tea and cardiovascular disease. Pharmacological Research, 64: 136-145.
- Han L. K., Takaku T., Li J., Kimura Y., and Okuda H.(1999). Anti-obesity action of oolong tea. International Journal of Obesity, 23: 98 –105.
- Hara Y., Moriguchi S.,Kusumoto A., Nakai M., Toyoda-Ono Y., and Segawa T.(2004).Suppressive effects of oolong tea polyphenol-enriched oolong tea on post prandial serum triglyceride elevation.Japanese Pharmacology and Therapeutics (in Japanese), 32: 335-342.
- Hosoda K., Wang MF., Liao ML., Chuang CK., Iha M., Clevidence B. et al.(2003). Antihyperglycemic effect of oolong tea in type 2 diabetes. Diabetes Care, 26: 1714—1718.
- HsuT-F., Kusumoto A., AbeK., HosodaK., Kiso Y., Wang M-F. and Yamamoto S. (2006). Polyphenol-enriched oolong tea increases fecal lipid excretion, European Journal of Clinical Nutrition, 60: 1330-1336.
- Komatsu T., Nakamori M., Komatsu K., Hosoda K., Okamura M., Toyama K. et.al. (2003). Oolong tea increases energy metabolism in Japanese females. Journal of Investigative Medicine, 50: 170-175.
- Kurihara H., Fukami H., Koda H., Tsuruoka N.,Sugiura N., Shibata H., and Tanaka T.(2002). Effects of oolong tea on metabolism of plasma fat in mice under restraint stress. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 66: 1955—1958.
- Maekawa T., Teramoto T., Nakamura J., Kitagawa Y., Shibata H. and Tsuchida T. (2011).Effect of long-term intake of “KURO-Oolong Tea OTPP” on body fat mass and metabolic syndrome risk in overweight volunteers. Japanese Pharmacology and Therapeutics, 39: 889-900.
- Miura S., Watanabe J., Tomita T., Sano M., Tomita I. (1994). The inhibitory effects of tea polyphenols(flavan-3-ol derivatives) on Cu2±mediated oxidative modification of low-density lipoprotein. Biological & Pharmaceutical Bulletin, 17: 1567-1572.
- Nakai M, Fukui Y, Asami S, Toyoda-Ono Y, Iwashita T, Shibata H et.al. (2005b). Inhibitory effects of oolong tea polyphenols on pancreatic lipase in vitro.Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53: 4593-4598.
- NakaiM., Fukui Y., Asami S., Toyoda-Ono Y.(2005a). Effect of oolong tea polymerized polyphenols on mechanism of serum triglyceride elevation suppressive. Journal of Japan Society for the Study of Obesity, 11: 88-90.
- Nakamura J., Abe K., Ota H., Kiso Y.,Takehara I., Fukuhara I.and Hirano T.(2008). Lowering effects on the OTPP (Oolong Tea Polymerized Polyphenols) enriched oolong tea (FOSHU “KURO-Oolong tea OTPP”) on visceral fat in over weight volunteers.Japanese Pharmacology and Therapeutics, 36(4).
- Nakamura J., Teramoto T., Abe K., Ohta H., Kiso Y., Takehara I., Fukuhara I. and Hirano T. (2007). Lowering effects on visceral fat of the OTPP (oolong tea polymerized polyphenols) enriched Oolong tea (FOSHU “KURO-Oolong tea OTPP”) in over weight volunteers.Japanese Pharmacology and Therapeutics,35: 661-671.
- Rains T.M., Agarwal S. and Maki K.C. (2011). Antiobesityeffects of green tea catechins: a mechanistic review. Journal of Nutritional Biochemistry, 22: 1-7.
- Shoji Y. and Nakashima H. (2006).Glucose-lowering effect of powder formulation of African black tea extract in KK-A(y)/TaJcl diabetic mouse. Archives of PharmacalResearch, 29: 786-794.
- Toyoda-OnoY., YoshimuraM., NakaiM., FukuiY., AsamiS., ShibataH., KisoY., and Ikeda I. (2007). Suppression of postprandial hypertriglyceridemia in rats and mice by oolong tea polymerized polyphenols.Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 71(4): 971-976.
- Yang T.T., Koo M.W. (2000). Chinese green tea lowers cholesterol levelthrough an increase in fecal lipid excretion. Life Sciences. 66, 411—423.
- Yuan J.-M., Sun C., and Butler L.M. (2011). Tea and cancer prevention: Epidemiological studies. Pharmacological Research, 64: 123-135.

ใบชาตรา แม่เต่า
จำหน่าย ชา และของฝาก

โทร.053-788055



Trendy Tea Menu

เกศนาภา ห้องโสภา

เกล็ดหิมะชาเขียว (Ice Green Tea)

Trendy Tea Menu ฉบับนี้เราขอต้อนรับหน้าร้อนที่จะมาถึงด้วยเมนูเย็นๆ ที่สามารถทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ให้ทั้งความสดชื่น ความอร่อยแถมยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย อย่างที่รู้กันว่าชาที่มีประโยชน์หลากหลายมีทั้งสารต้านโรคมะเร็ง ช่วยลดความดันโลหิต เป็นต้น ดังนั้นเมนูนี้จึงเหมาะอย่างยิ่งกับคนที่ชอบนำชามาดัดแปลงเป็นเมนูต่างๆที่สามารถทานได้ง่าย เอาเป็นว่า จะเป็นเมนูอะไรนั้น เราไปลองทำกันเลยดีกว่า

ส่วนผสม

น้ำแข็งบด	8 ถ้วย
องุ่นผ่าครึ่ง	¼ ถ้วย
กีวหั่นชิ้นพอคำ	¼ ถ้วย
วุ้นมะพร้าว	¼ ถ้วย
ขนมปังปอนด์หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดพอคำ	¼ ถ้วย
นมข้นหวาน	¼ ถ้วย
แคนตาลูปตัดก่อนกลม	½ ถ้วย

น้ำเชื่อมชาเขียว

ผงชามัทฉะ	1½ ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2 ถ้วย
น้ำ	1 ถ้วย

วิธีทำ

1. เริ่มต้นด้วยการนำชาเขียวมาทำเป็นน้ำเชื่อมโดยนำน้ำและน้ำตาลทรายมาเคี่ยวในกระทะด้วยไฟกลางจนมีลักษณะข้นเล็กน้อย หลังจากนั้นปิดไฟแล้ววางพักไว้ให้เย็นตัวจึงค่อยผสมผงชามัทฉะลงไปแล้วผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
2. นำน้ำแข็งบดใส่ลงในภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วจึงนำน้ำเชื่อมชาเขียวที่ได้ราดลงไปหลังจากนั้นก็ใส่ องุ่น กีว วุ้นมะพร้าว แคนตาลูปและขนมปังราดตามด้วยนมข้นหวานพร้อมเสิร์ฟ

...เป็นยังไงกันบ้างคะ สำหรับเมนูชาเขียวในอีกรูปแบบหนึ่งที่สามารถทำรับประทานเองก็ได้แถมวัตถุดิบก็สามารถหาได้ง่ายตามท้องตลาด เพียงเท่านี้คุณก็สามารถคลายร้อนด้วยเมนูชาเย็นๆ และยังดีต่อสุขภาพอีกด้วย -^^-



(ขอขอบคุณข้อมูลจากหนังสือ GREEN TEA โอะชะกับชาเขียว, จาก บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด)



มส.เข้าถ่ายทำสารคดีเชิงวิชาการ

วันที่ 20-23 ธันวาคม 2556 อาจารย์อัญชลี นาควิเชตร์ พร้อมคณะทีมงานรายการโทรทัศน์ เพื่อการบริการทางวิชาการแก่ชุมชน ชุดรายการกินดี อยู่ดี จากสำนักเทคโนโลยีการศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เดินทางเข้าพบ อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พร้อมทั้งขอสัมภาษณ์ถึงสาระความรู้เกี่ยวกับชา ประเภทของชา กระบวนการผลิตชา ประโยชน์ของการดื่มชา และเนื้อหาต่างๆ เกี่ยวกับชา เพื่อจัดทำสารคดีเชิงวิชาการ เรื่อง “ชา เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ” ซึ่งรายการดังกล่าวมุ่งเน้นให้ผู้ชมได้รับประโยชน์ด้านสุขภาพ ในโอกาสที่หัวหน้าสถาบันชาได้พาคณะคณะดังกล่าว เข้าถ่ายทำกระบวนการผลิตชาเขียว กระบวนการผลิตชาดำ ณ โรงงานใบชา ตราแม่คำ อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย และเข้าเก็บภาพบรรยากาศไร่ชา ยามเช้าของไร่ชาอุยฟง อ.แม่จัน จ.เชียงราย ทั้งนี้ขอขอบพระคุณ คุณสุวรรณชัย จันทร์ชาญชัย และ บริษัท ชาอุยฟง ที่ให้ความอนุเคราะห์ที่ทีมงานเข้าถ่ายทำรายการดังกล่าว



งานแถลงข่าวการจัดงานเทศกาลชิมชา ชากระบะบาน อาหารชนเผ่า ดอยแม่สลอง ครั้งที่ 18

เมื่อวันจันทร์ที่ 23 ธันวาคม 2556 องค์การบริหารส่วนตำบลแม่สลองนอก ได้จัดงานแถลงข่าวการจัดงาน “เทศกาลชิมชา ชากระบะบาน อาหารชนเผ่า ดอยแม่สลอง ครั้งที่ 18 ประจำปี 2556” ขึ้น ณ ไร่ชาวังพุดตาล ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย โดยได้รับเกียรติจากคุณวรญาณ บุญณราช นายอำเภอแม่ฟ้าหลวง พ.ต.อ.บุญวาท มังคราช ผกก.สภ.แม่ฟ้าหลวง คุณสมบูรณ์ มาเยอะ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลแม่สลองนอก คุณอิศรา สถาปนเศรษฐ์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานเชียงราย และคุณนิภาพรรณ ณ ลำปาง หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมการท่องเที่ยว สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงราย ร่วมกันแถลงข่าวดังกล่าว เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์งานให้นักท่องเที่ยวได้ทราบโดยทั่วกัน ซึ่งมีกำหนดการจัดงานในระหว่างวันที่ 28 ธ.ค.2556 – 2 ม.ค.2557 ณ บริเวณสนามโรงเรียนบ้านสันติคีรี ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย โดยการจัดงานมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการค้าขายสินค้า ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรหรือผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน พร้อมทั้งอนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่น ตลอดจนเป็นการกระตุ้นการท่องเที่ยวในระดับจังหวัดอีกทางหนึ่งด้วย โดยกิจกรรมในงานประกอบด้วย การออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ชา สินค้าและอาหารพื้นเมือง การแสดงทางวัฒนธรรม การละเล่นพื้นบ้าน การประกวด ร้านอาหาร การประกวดพ่อกันธุ์แม่พันธุ์ไก่ดำดอย กิจกรรมส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่ ในวันที่ 31 ธ.ค. 2556 และร่วมทำบุญตักบาตรเช้าวันที่ 2 ม.ค.2556



ร่วมพิธีเปิดเทศกาลชิมชา

วันที่ 27 ธันวาคม 2556 ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมพิธีเปิดงาน “เทศกาลชิมชาชาวี รสดีกาแฟดอยช้าง ประจำปี 2556” ณ เวทีกลางบ้านนาหว้า ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดยองค์การบริหารส่วนตำบลลาวีได้จัดงานดังกล่าวขึ้นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ส่งเสริมผลิตผลทางการเกษตร อนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรม 7 ชนเผ่าของตำบลลาวี ซึ่งประกอบด้วย จีนยูนนาน อาข่า ลีซอ ลาหู่ ไทยใหญ่ เมี่ยนและ ปกาเกอญอ กิจกรรมในงานประกอบด้วย การออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ชา กาแฟ สินค้าและอาหารพื้นเมือง การแสดงทางวัฒนธรรม และการละเล่นพื้นบ้าน ในโอกาสที่สถาบันชาได้รับเกียรติบัตรจากนายมนัส ไส้กันธิกา รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย ในฐานะหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนการจัดงาน

ร่วมจัดแสดง เครื่องดื่มเมบูซา Drinks Festival 2014

ด้วยทางหลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาจัดการท่องเที่ยว สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดงานหลากหลายเรื่องราว เล่าผ่านวัฒนธรรมแห่งการดื่ม (MFU International Drinks Festival 2014) ในวันจันทร์ที่ 13 มกราคม 2556 ณ อาคารพลตำรวจเอกเกา สารสิน ในโอกาสที่สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการและได้นำน้ำชาสมุนไพร คือ ชาลำไย และชาชิง ไปให้ผู้เข้าร่วมงานชิมอีกด้วย



เข้าร่วมประชุมหารือ

เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 16 มกราคม 2557 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุมคดอยแจ่ม อาคารสำนักงานอธิการบดี ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ ได้เข้าร่วมประชุมหารือพร้อมนำเสนอข้อมูลของหน่วยงานให้กับทางสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์ (สอว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีภารกิจในการจัดทำแผนและแนวทางการพัฒนากิจการอุทยานวิทยาศาสตร์ของประเทศ ทั้งนี้ได้นำคณะที่มาจาก สอว. เดินทางเข้าเยี่ยมชมภายในหน่วยงานของสถาบันฯอีกด้วย



ต้อนรับ คณะจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

เมื่อวันศุกร์ที่ 24 มกราคม 2556 ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ จำนวน 12 ท่าน ได้เข้าเยี่ยมชมสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และพูดคุยในหัวข้อ งานวิเคราะห์ทดสอบ เครื่องมือที่ใช้วิเคราะห์ชา และการสาธิตการชิมชา โดยมี ดร. พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์ ผู้ช่วยอธิการบดี และ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ นำเยี่ยมชมสถาบันฯ

สถาบันฯพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาชุมชนพื้นที่ตำบลแม่ฟ้าหลวง

เมื่อวันอังคารที่ 18 ก.พ.2557 พล.ต.ต.ประสงค์ ศรีสมบูรณ์ รองผู้อำนวยการโครงการพัฒนาคดอยตุงฯ ได้นำคณะผู้นำชุมชนในพื้นที่ตำบลแม่ฟ้าหลวงและเจ้าหน้าที่ของ อบต.แม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมปรึกษาหารือแนวทางการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาการผลิตชาของชุมชนในพื้นที่ตำบลแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและนักวิจัย ซึ่งโครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตชาเขียวให้กับชุมชน พัฒนาเครื่องมือต้นแบบที่ใช้ในการผลิตชาเขียวโดยใช้พลังงานชีวมวลที่เหมาะสมกับสภาพชุมชน และพัฒนากระบวนการผลิตชาเขียวให้มีคุณภาพมาตรฐานและเป็นผลิตภัณฑ์ชาอินทรีย์



ทั้งนี้ เมื่อวันพุธที่ 26 กุมภาพันธ์ 2557 หัวหน้าสถาบันฯและทีมนักวิจัยได้เดินทางลงพื้นที่เพื่อสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติมในพื้นที่หมู่บ้านที่จะเข้าร่วมดำเนินโครงการ ได้แก่ หมู่บ้านสามัคคีใหม่ หมู่บ้านปายางลาหู่ และหมู่บ้านป่าขางนาเงิน โดยมีผู้นำชุมชนและเจ้าหน้าที่ของ อบต.แม่ฟ้าหลวง ร่วมลงพื้นที่และให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์อย่างมาก

🌿 สนับสนุนองค์ความรู้เกี่ยวกับชา

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน (กพ.) จัดโครงการ การเสริมสร้างประสิทธิภาพและพัฒนาคุณภาพชีวิตของข้าราชการในจังหวัดชายแดนภาคใต้ จำนวน 6 รุ่น โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการรุ่นละ 100 คน ในระหว่างวันที่ 20 ธันวาคม 2556 – 26 กุมภาพันธ์ 2557 ในโอกาสนี้ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับชา พืชเกษตรที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเชียงราย เรียนรู้วิธีการชงชา การเลือกชาสำหรับรับประทานและประโยชน์จากการดื่มชา แก่คณะข้าราชการจังหวัดชายแดนใต้ ณ ไร่บุญรอดฟาร์ม อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย





ONE STOP & FAST SERVICES

GATEWAY TO GLOBAL QUALITY



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
CENTRAL LAB THAI

The Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd. was founded on **June 17, 2003** pursuant to a cabinet resolution, aims to consolidate performance and satisfy the domestic demand for agricultural commodities and foods. Particularly, the primary objective is intended to support the capability building in agricultural commodities and foods inspection, and improve the domestic potential in food safety sciences and technology as well as to provide testing services to imported and exported agricultural commodities and foods.

Laboratory Accreditation
ISO/IEC 17025



8 SERVICES To Meet Your Quality Expectation

- Testing Services
- Calibrating Services
- Proficiency Testing Samples
- Laboratory Techniques and Quality Assurance in Quality Systems Training & Workshop
- Indoor Air / Environment Quality Services and Industrial Hygiene Test and Evaluation
- Analysis and Research on Agro-production Factors in GLP-laboratory and field Trial
- Product Inspection Services (IB)
- Quality Systems and Products Certification Services (CB)



Six Branch Services

The six branches provide services cover all parts of the country

- Head Office & Bangkok Branch
- Songkhla Branch
- Khon Kaen Branch
- Chachoengsao Branch
- Chiang Mai Branch
- Samut Sakorn Branch

Head Office / Bangkok Branch

50, Paholyothin RD., Lardyao, Jatujak, Bangkok 10900 Tel: 0 2940 6881-3 / 0 2940 5993 ext. 271, 272
 Facsimile: 0 2640 6881-3 ext. 100 [website: www.centrallabthai.com](http://www.centrallabthai.com)

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

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
 ใบอนุญาตที่ 2/2542
 ปท.บ้านดู่

ชื่อที่อยู่ผู้รับ



ตัวทรงชาหอมอร่อย ต้นตำรับชาไทย เครื่องดีมีระดับสากล

 <small>Certificate No. SA-2011-09-09</small>	<p>ชาไทย (สูตรดั้งเดิม) Thai Tea (Original)</p>  <p>content per carton : 400g x 12 bags : 450g x 12 tins : 4g x 50 sachets x 24 cans</p>	<p>ชาไทย (สูตรเข้มข้น) Thai Tea (Extra Gold)</p>  <p>content per carton : 400g x 12 bags : 450g x 12 tins : 2g x 50 sachets x 24 cans</p>	<p>ชาเขียวผสม (Green Tea Mix)</p>  <p>content per carton : 200g x 12 bags : 200g x 24 cans : 2g x 50 sachets x 24 cans</p>	<p>ชาอูหลง (Oolong Tea)</p>  <p>content per carton : 200 g x 6 tins</p>
	<p>ชาไทย/เขียว/ชาผสมสำเร็จรูป Instant Thai Tea/Mix Green Tea/Lime Thai Tea</p>  <p>content per carton : 500g x 10 bags : 100g x 20 bags</p>	<p>กาแฟผสม (Thai Mixed Coffee)</p>  <p>content per carton : 1,000g x 12 bags : 400g x 24 bags : 1,000g x 12 cans</p>	<p>ชาเขียว (Green Tea)</p>  <p>content per carton : 200g x 12 bags : 200g x 24 cans : 2g x 50 sachets x 24 cans</p>	<p>ชาเขียวมัทฉะ (Matcha Green Tea)</p>  <p>content per carton : 40g x 25 bottles : 100g x 20 bags : 1,000g x 4 bags</p>



โรงงานใบชาสยาม 170 หมู่ 8 ตำบลเวียงกาหลง อำเภอยี่งอ ปะเยา จังหวัดเชียงราย 57260 E-mail: siamteafactory@cha-thai.com www.cha-thai.com
โทร. 02-673-2360, 053-789313, Fax 053-789398