



สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAE FAH LUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute



issn 2697-6366

จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee
newsletter

Volume 5 Issue 20, April - June 2024

ปีที่ 5 ฉบับที่ 20 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2567

Special Report

โครงการศูนย์กลางการเรียนรู้
ด้านเทคโนโลยีและการจัดการ
ห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย



Talk about Tea & Coffee

Tea Blend Journey
Through Flavor and
Wellness

Know More About
Tea & Coffee

สารกาแฟคุณภาพ
จบทูรูปลักษณ์
หรือรสชาติ

Health Tea
& Coffee

ลาเวนเดอร์ สมุนไพร
ตัวช่วยสำคัญในการ
นอนหลับ

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะ พบกับจดหมายข่าวชาและกาแฟ กันอีกครั้งนะคะ ในสภาวะเศรษฐกิจที่กำลังชะลอตัว ซึ่งส่งผลกระทบต่อในทุกภาคส่วนของอุตสาหกรรมชาและกาแฟไทย เกษตรกร และผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องมีการปรับตัว ปรับปรุงและพัฒนากระบวนการผลิต รวมไปถึงการหาช่องทางในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ซึ่งจะช่วยให้อุตสาหกรรมชา และกาแฟขยายตัวได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีศักยภาพ ดังนั้นการปรับตัวของเกษตรกร และผู้ประกอบการ จึงเป็นสิ่งสำคัญโดยการทำการตลาด การปรับกลยุทธ์และช่องทางในการจัดจำหน่าย รวมไปถึงการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ก็เป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมในด้านการตลาด

สำหรับจดหมายข่าวชาและกาแฟฉบับที่ 20 นี้ ทางทีมงานได้รวบรวมเนื้อหาสาระความรู้ใหม่ๆ ในเรื่องของชาและกาแฟ โดยเริ่มจากคอลัมน์ Special Report จะขอนำเสนอในเรื่อง โครงการศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย Talk about Tea & Coffee ขอนำเสนอ Tea Blend Journey Through Flavor and Wellness จากนั้นคอลัมน์ Know More About Tea & Coffee มาทำความเข้าใจสารกาแฟคุณภาพจอบที่รู้ลักษณะหรือรสชาติ และคอลัมน์ Health Tea & Coffee นำเสนอข้อมูลในเรื่อง ลาเวนเดอร์สมุนไพร ตัวช่วยสำคัญในการนอนหลับ และในช่วงนี้กำลังเข้าสู่ช่วงฤดูร้อน อากาศเริ่มร้อนอบอ้าวในช่วงบ่าย บางท่านคงต้องการเครื่องดื่มชาและกาแฟเย็นๆ เพื่อให้เกิดความผ่อนคลาย กระปรี้กระเปร่า และต้องการความสดชื่นเราจึงขอแนะนำร้านชาและกาแฟยอดนิยมในคอลัมน์ Café around ท้ายสุดท่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาและกาแฟได้ในคอลัมน์ Activity ได้เลยคะ หากท่านมีข้อเสนอแนะหรือคำติชม สามารถแจ้งทางคณะผู้จัดทำได้ทาง

เฟสบุ๊ค : <https://www.facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu>

หรือ อีเมลล์ teacoffee@mfu.ac.th

CONTENT

Special Report โครงการศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยี 03	Talk About Tea & Coffee Tea Blend Journey Through Flavor and Wellness 09	11 Know More About Tea & Coffee สารกาแฟคุณภาพจอบที่รู้ลักษณะหรือรสชาติ
Health Tea & Coffee ลาเวนเดอร์ สมุนไพรตัวช่วยสำคัญในการนอนหลับ 13	Café Around 16	Activity : 19

STAFF

ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อชัยตระกูล | ดร.อมร โอวาทกรกิจ | ทวีพิชญ์ อายะนันท์ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ กักดี | อุทัย แสนคำดี | ปาริญ ณ รัชย์

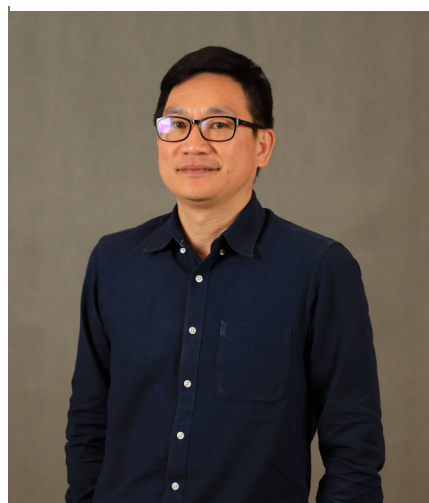


สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100
Tea and Coffee Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo 1, Thasud, Muang, Chiang Rai, Thailand 57100
โทรศัพท์/ โทรสาร : 0-5391-6253 E-mail : teacoffee@mfu.ac.th
Website : teacoffee.mfu.ac.th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





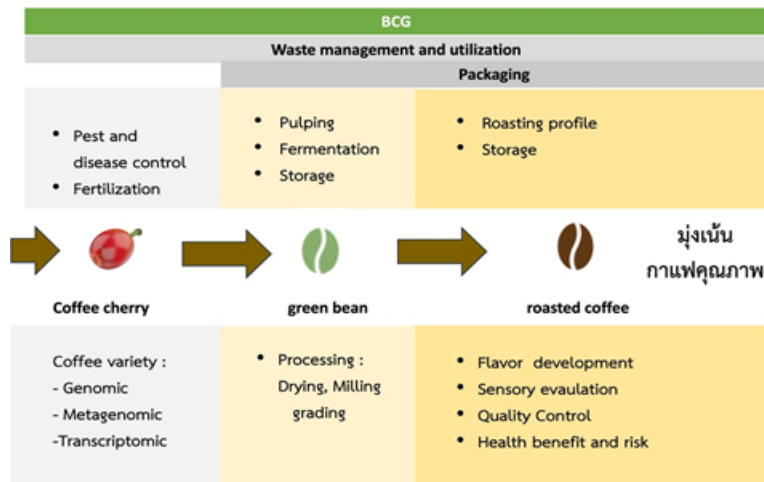
โครงการศูนย์กลางการเรียนรู้ ด้านเทคโนโลยีและการจัดการ ห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย



อาจารย์ ดร.อมร โอวารตกิจ
หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันชาและกาแฟ
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และหัวหน้า
Coffee hub of knowledge

จากแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงเรื่องผลผลิตและการบริโภคกาแฟของโลก อีกทั้งในช่วง 5th wave การซื้อขายกาแฟเน้นการผลิตกาแฟที่มีเรื่องราวความเข้าใจกระบวนการทางวิทยาศาสตร์การใช้เทคโนโลยีและการพัฒนากลิ่นรสเพื่อปกป้องความเฉพาะของกาแฟได้ ทั้งนี้การพัฒนาการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ จำเป็นต้องอาศัยองค์ความรู้หลายด้านและหลายศาสตร์ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตกาแฟ กระบวนการผลิต การคัดและการคั่วเมล็ดกาแฟ ที่เป็นสากลเพื่อตอบมาตรฐานกาแฟที่ระบุไว้ในหน่วยงานกาแฟระดับโลก ได้แก่ SCA และ CQI เป็นต้น อย่างไรก็ตามการสร้างองค์ความรู้และความเข้าใจเพื่อเตรียมพร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงการผลิตกาแฟคุณภาพ เช่น สภาพภูมิอากาศ สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี หรือองค์ความรู้ตั้งแต่การผลิตกาแฟเซอร์วิสกาแฟและกาแฟคั่วที่มีคุณภาพ (รูปที่ 1) นับว่าเป็นสิ่งที่ทำอย่างยิ่งซึ่งจำเป็นต้องอาศัยองค์ความรู้มาช่วยในการพัฒนาตลอดห่วงโซ่คุณค่ากาแฟ





รูปที่ 1 ห่วงโซ่การผลิตกาแฟ

เนื่องด้วยทางมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้มีหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ กลุ่มวิจัยพัฒนากาแฟคุณภาพ และสถาบันวิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้มีการศึกษาวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตด้านกาแฟคุณภาพอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งได้มีจัดตั้งศูนย์กลางความรู้ด้านกาแฟ หรือ โครงการศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย ที่ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) โดยมีพันธกิจ เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ที่น่าเชื่อถือ การถ่ายทอดเทคโนโลยีและต่อยอดงานวิจัยผ่านเครือข่ายกับผู้เชี่ยวชาญ เพื่อยกระดับห่วงโซ่การผลิตกาแฟคุณภาพ โดยมุ่งเน้น 1) ด้านการมุ่งสร้างเครือข่ายความรู้และบทบาทในการผลิตกาแฟคุณภาพ และองค์ความรู้ของเครือข่ายในการผลิตกาแฟคุณภาพ เพื่อนำไปสู่การรวบรวม เผยแพร่ในเว็บไซต์ 2) การจัดอบรมและการจัดการประชุมวิชาการ โดยมีแหล่งข้อมูลผ่านเว็บไซต์ <https://coffeehub-science.mfu.ac.th>

เมื่อวันที่ 15 มีนาคม ทางศูนย์ฯ ได้จัดงาน MFU Coffee fest 2024 และการประชุมวิชาการ หัวข้อ พัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟไทยอย่างยั่งยืน ณ อาคารพลเอกสำเภา ชูศรี (E4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดย นางสุภาพร โชคเฉลิมวงศ์ ผู้อำนวยการกองบริหารทุนวิจัยและนวัตกรรม 1 สำนักงานวิจัยแห่งชาติ (วช.) นางอุบลรัตน์ พ่วงภิญโญ รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย และศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา วงศ์เกษมจิตต์ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมเปิดงาน โดยมีอาจารย์ ดร.อมร โอวาทกรกิจ หัวหน้าโครงการศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ของการจัดงาน โดยกิจกรรมนี้มีผู้เข้าร่วมงานประกอบด้วย เกษตรกร ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟ บุคลากรจากภาครัฐและภาคเอกชน นักวิชาการ นักวิจัย และผู้ที่สนใจทั่วไป

สำหรับการจัดงานประชุมวิชาการ หัวข้อ “การพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟไทยอย่างยั่งยืน” ภายใต้โครงการศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย โดยในการจัดงานครั้งนี้ได้เชิญวิทยากรทั้ง 14 ท่านร่วมบรรยายความรู้ หัวข้อ การพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟไทยอย่างยั่งยืนในด้านต่างๆ ดังนี้



ดร.อมร โอวาทกรกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันชาและกาแฟ

สำนักวิชาวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และหัวหน้า coffee hub of knowledge

หัวข้อ ทิศทางวิจัยของกาแฟไทยและบทบาทของศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย

จากแนวโน้มการบริโภคกาแฟที่เพิ่มขึ้นสวนทางการผลิตกาแฟที่ลดลงของประเทศไทย งานวิจัยของไทยควรมุ่งเน้นไปที่การรับมือต่อการเปลี่ยนแปลง เช่น สิ่งแวดล้อมเทคโนโลยี หรือองค์ความรู้ ที่เปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงอันจะส่งผลต่อการได้มาของคุณภาพเซอร์วีกาแฟสารกาแฟและกาแฟคั่ว ดังนั้นการมีศูนย์กลางการเรียนรู้ด้าน เทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย จึงสำคัญและมีบทบาท ไม่เพียงแต่การสร้าง รวบรวม และตรวจสอบองค์ความรู้ แต่ยังรวมไปถึงการถ่ายทอดสู่สาธารณะและการสร้างเครือข่ายความร่วมมือเพื่อผลักดันให้เกิดความเข้มแข็งของอุตสาหกรรมกาแฟไทย





ดร.โกเมศ สัตยารุส
กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว
และแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร

หัวข้อ การเพิ่มมูลค่ากาแฟไทยด้วยเทคโนโลยีการหมักและ BCG

การพัฒนาการหมักกาแฟอาราบิก้าแบบครบวงจรมุ่งสู่ระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนจากปัญหาต่างๆ ระหว่างกระบวนการผลิต โดยเฉพาะกระบวนการหมัก จึงได้มีการใช้เทคโนโลยีการหมักช่วยเพิ่มมูลค่าของกาแฟและผลิตผลพลอยได้ของกาแฟ โดยการใช้กลุ่มจุลินทรีย์สำหรับการเพิ่มมูลค่านั้นต่อยอดจากงานวิจัยและมุ่งเน้นต่อความปลอดภัยในกระบวนการหมัก

หัวข้อ ผลผลิตกาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์ลูกผสมประเทศเวียดนาม

จากพันธกิจของ บริษัท Detech ที่มีเป้าหมายในการพัฒนาคุณภาพกาแฟอาราบิก้าในประเทศเวียดนาม จากปัญหาต้นทุนการผลิตกาแฟที่สูงในอดีต สู่การนำกาแฟสายพันธุ์ลูกผสม STARMAYA และ Centroamericano H1 จาก CIRAD เข้ามาปลูกทำให้ผลผลิตเพิ่มขึ้น 30-40% และ cup quality ที่ดีขึ้น



Ms. Hang Le, Deputy
Director of Detech coffee, Vietnam



คุณท้าวฤช กุมาศล
บริษัท เนสเล่ ประเทศไทย จำกัด

หัวข้อ สายพันธุ์และการจัดการแปลงกาแฟโรบัสต้าแบบ regenerative

การปลูกกาแฟโรบัสต้าควบคู่กับการดูแลสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนที่มุ่งเน้นการปกป้อง รักษาความอุดมสมบูรณ์ของดินและน้ำ ด้วยการเพาะปลูกกาแฟ พร้อมกับปลูกพืชหลากหลายชนิด ทำให้ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสุทธิและตั้งเป้าเป็นศูนย์ในอนาคต

หัวข้อ สถานการณ์การผลิตกาแฟโรบัสต้าในเขตภาคใต้ตอนล่างของประเทศไทย

พื้นที่ของการปลูกกาแฟโรบัสต้าในภาคใต้ตอนล่างเพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี 2560-2566 สวนทางกบองค์ความรู้ที่มีอยู่จำกัด อาทิ รูปแบบการปลูกแบบกลางแจ้ง แซมในสวนยางหรือสวนผลไม้ ส่งผลให้เกิดปัญหากาแฟโตช้าเพื่อให้เกิดความยั่งยืนของเกษตรกรกาแฟงานวิจัยชุมชนที่ดูแลครบทั้งห่วงโซ่กาแฟจึงมีความสำคัญ



รศ.ดร.คริสฐีสพล หนูพรหม
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัย
ราชภัฏสงขลา



หัวข้อ คุณสมบัติทางเคมี ฟิสิกส์ และการประเมินรสชาติของกาแฟลิเบอริก

กาแฟลิเบอริกามีศักยภาพสำหรับการนำมาพัฒนาและปลูกในสภาวะแวดล้อมของโลกที่มีการเปลี่ยนแปลง แม้ว่ากาแฟลิเบอริก้าอาจจะมีกลิ่นและรสชาติไม่โดดเด่นเท่ากับกาแฟอาราบิก้า แต่สามารถยกระดับให้เข้ากับมาตรฐานของกาแฟ Specialty Coffee ได้



Dr.Wenny Bekti
Sunarharum, Faculty of Agricultural
Technology, Universitas Brawijaya



Dr.Tunjung Mahatmanto
Universitas Brawijaya

หัวข้อ กระบวนการผลิตและเทคโนโลยีการหมักในการผลิตกาแฟอะราบิกา โรบัสต้าและลิเบอริก้า

กาแฟในแต่ละสายพันธุ์ (อะราบิกา โรบัสต้าและลิเบอริก้า) จะมีเชื้อราและแบคทีเรียอาศัยอยู่หลากหลายและปริมาณที่แตกต่างกัน กลุ่มจุลินทรีย์เหล่านี้มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา แต่มีเพียงบางชนิดที่ทำหน้าที่สำคัญในการหมักและสร้างสารประกอบที่ส่งผลต่อกลิ่นรส ดังนั้นความรู้ด้านจุลชีววิทยาของกาแฟมีความสำคัญต่อการพัฒนาเทคโนโลยีในการหมักเพื่อผลิตกาแฟคุณภาพสูง

หัวข้อ แนวทางการผลิตกาแฟเพื่อความยั่งยืนของประเทศไทย

การนำระบบที่สมาชิกกลุ่มผู้ผลิต/ชุมชนเกษตรกรกาแฟให้มีส่วนร่วมในการตรวจสอบกันเอง ซึ่งเรียกว่า Participatory Guarantee System (PGS) ซึ่งเป็นเครื่องมือสำคัญ ที่ช่วยเตรียมความพร้อมให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟได้รับการยอมรับมาตรฐานการผลิตสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคตลอดห่วงโซ่ โดยพื้นที่ในจังหวัดเชียงรายมีเกษตรกร 376 คนในพื้นที่ปลูกกว่า 950 ไร่ จากการสำรวจปี 2566



ดร.ทัศนีย์ ธรรมติน
รองผู้อำนวยการสถาบันถ่ายทอดเทคโนโลยีและ
นวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



Ms.Imas Suryati
Klasik bean, Indonesia

หัวข้อ แนวทางการผลิตกาแฟเพื่อความยั่งยืนของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย

การใช้หลักของ Agroforestry เพื่อสร้าง microclimate ให้เหมาะสมต่อการปลูกกาแฟอาราบิก้าบนพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเล 780 เมตร เป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการปลูกกาแฟในสภาวะโลกร้อน ปัจจัยสำคัญในการปลูกกาแฟจาก microclimate ในพื้นที่เกาะชวา อินโดนีเซีย คือ แสง (40-50%) ความชื้น (60-70%) และอุณหภูมิ (16-27 องศาเซลเซียส)



หัวข้อ การจัดการและควบคุมแมลงศัตรูในแปลงกาแฟของประเทศไทย

การจัดการและการควบคุมแมลงเป็นหนึ่งในแนวทางที่สามารถเพิ่มผลผลิตกาแฟ กล่าวคือ “การลดความเสียหายจากแมลงศัตรู ก็คล้ายกับการเพิ่มต้นกาแฟต่อพื้นที่” โดยศัตรูที่สำคัญได้แก่ มอดเจาะกาแฟ และเพื่อให้เกิดการจัดการมอดอย่างมีประสิทธิภาพ การป้องกันและกำจัดในแต่ละช่วง (ปฏิทินการจัดการมอด) จึงมีความสำคัญ และแมลงอีกตัวสำคัญที่กำลังจะสร้างปัญหาในอนาคตอันใกล้คือมวนยุง การเฝ้าระวังและการจัดการแมลงจึงเป็นเรื่องสำคัญตามชนิดของแมลงที่ก่อปัญหา



ผศ.ดร.เยาวลักษณ์ จันทร์บาง
คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ผศ.ดร.รัฐพล แสงระยับ
สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

หัวข้อ การระบุชนิดและการประเมินคุณภาพจากองค์ประกอบเคมีของเมล็ดกาแฟไทย

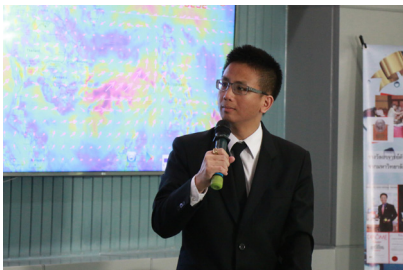
จากสมการคุณภาพกาแฟที่ประกอบด้วย สายพันธุ์ การแปรรูป ต่าง ๆ การประเมินคุณภาพเหล่านั้นสามารถใช้การประยุกต์ของเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์ที่ช่วยพัฒนาวิธีการประเมินคุณภาพกาแฟจากองค์ประกอบเคมีของเมล็ดกาแฟ ภาพถ่ายกาแฟที่บกร่อง สำหรับการคัดแยก ระบุชนิด หรือ นอกจากนี้ยังคัดกรองข้อบกพร่องเบื้องต้นของกาแฟก่อนการประเมินด้วยวิธีการ CUPPING

หัวข้อ การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับการผลิตกาแฟ

จากแนวคิดใช้งานง่าย ลดต้นทุนเพิ่มผลผลิต ตอบโจทย์ท้องถิ่นบริษัทได้พัฒนาเครื่องสีเปลือกกาแฟให้เหมาะสมกับขนาดผลกาแฟและบริบทของพื้นที่ผลิตกาแฟ โดยเครื่องต้นแบบทำให้ลดการสูญเสียของเชอร์รี่กาแฟและทำงานได้เร็วขึ้น วางไว้เป็น Social lab ของชุมชน ที่บ้านเทอดไทย ตำบลเทอดไทย อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



คุณภัทรวุฒิ ม่วงมณี
บริษัท เดอะโค-ครีเอชั่น จำกัด



ผศ.ดร.ชินวัชร สุรัสวดี
บริษัท ซีพีเอส เวเธอร์ จำกัด

หัวข้อ การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับการผลิตกาแฟ

การนำข้อมูลขนาดใหญ่จากเทคโนโลยีที่จำเพาะต่อพื้นที่ โดยเฉพาะข้อมูลสภาพอากาศ ด้วยการพัฒนาของนวัตกรรม รวมถึง IoT ทำให้การทำนายสภาพอากาศมีความแม่นยำและจำเพาะต่อพื้นที่ โดยสามารถทำนายสถานะอากาศล่วงหน้า 7 วัน ทำให้สามารถประยุกต์เข้าใช้กับการจัดการแปลงและการแปรรูปกาแฟ เช่น การจัดการการให้ปุ๋ย การกำจัดแมลง





ดร. ณัฐพงศ์ ตันติวิวัฒน์พันธ์
สถาบันวิจัยสภาวะแวดล้อม
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หัวข้อ การจัดการและการใช้ประโยชน์ของเหลือจากใช้จากกระบวนการผลิตกาแฟ

เพื่อให้เกิดความยั่งยืนในอุตสาหกรรมกาแฟ การนำของเหลือจากกระบวนการผลิตกาแฟมาใช้ให้เกิดประโยชน์จะสำคัญแล้วยังต้องใช้กระบวนการหรือเทคโนโลยีการนำกลับมาใช้ใหม่ที่ปลอดภัยและยั่งยืนด้วย “Circular Chemistry”



การประชุมเครือข่ายกาแฟและประชุมวิชาการ ความรู้ในหัวข้อด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟไทยอย่างยั่งยืน โดยศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย การประชุมเครือข่ายกาแฟ ผู้เข้าร่วมประกอบด้วย บุคลากรจากภาครัฐและภาคเอกชน นักวิชาการ นักวิจัย และผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟ เพื่อหารือการสร้างเครือข่ายและรวบรวมองค์ความรู้และผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตกาแฟ เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟไทยให้ยั่งยืน



นอกจากนี้ยังมีกิจกรรม Coffee Farm Tour เยี่ยมชมแปลงกาแฟ วิสาหกิจห้วยชมภู และโรงแปรรูปกาแฟพิเศษ Akha Le Coffee และ YaYo farm ณ จังหวัดเชียงรายให้แก่ผู้ที่สนใจ เพื่อผู้เข้าเยี่ยมชมได้รู้จักกระบวนการผลิตกาแฟ ตั้งแต่กระบวนการปลูกไปจนถึงการแปรรูปเมล็ดกาแฟ เช่นกัน





Tea Blend Journey Through Flavor and Wellness

ยินดีต้อนรับคุณผู้อ่านทุกท่านสู่ “Talk About Tea Blend” ซึ่งจะพาทุกท่านดำดิ่งสู่โลกแห่งศาสตร์และศิลป์ของการเบลนด์ชาที่หลากหลายและน่าอัศจรรย์ เราขอเชิญทุกท่านมาร่วมสัมผัสความพิเศษและมนตร์เสน่ห์ของเครื่องดื่มสุดสร้างสรรค์อย่าง “ชาเบลนด์” ไปด้วยกันนะคะ

ในฉบับนี้ เราจะขอพาท่านเข้าสู่ศาสตร์แห่งการเบลนด์ชา โดยเริ่มจากคำถามที่ว่า **“การเบลนด์ชา คืออะไร”**

เชื่อว่าหลายท่าน คงจะคุ้นเคยกับคำว่าชาสมุนไพร ชาดอกไม้ ชาแต่งกลิ่น เป็นอย่างดี แต่รู้หรือไม่ว่า แท้ที่จริงแล้ว ชาเหล่านี้ถือเป็นส่วนหนึ่งของการเบลนด์ชาเช่นเดียวกัน หากแปลความหมายตามคำนิยาม “การเบลนด์ชา (Tea Blending)” หมายถึงกระบวนการในการนำชาที่มีลักษณะแตกต่างกัน มารวมกันเพื่อสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ (ETTE Tea Company, 2563) เรียกผลิตภัณฑ์ที่ได้ว่า “ชาเบลนด์” แต่หากจะอธิบายให้เข้าใจง่าย “การเบลนด์ชา” คือ การนำเอาวัตถุดิบตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป อาทิ ชา สมุนไพร ผลไม้ ดอกไม้ นำมาผสมผสานกัน (ประชาชาติธุรกิจ, 2563) โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ ซึ่งอาจจะมีหรือไม่มีชาเป็นองค์ประกอบก็ได้

“ชาเบลนด์ ชาแต่งกลิ่น ชาสมุนไพร ชาดอกไม้ ชาจากพืช ชาเขียว ชาอู่หลง ชาดำ แตกต่างกันอย่างไรร”

เราคงเคยได้ยินคำเรียกชานี้ ชามากมายหลายประเภทแล้วมันแตกต่างกันอย่างไรละ แท้ที่จริงแล้ว ตามหลักวิทยาศาสตร์ “ชา” ต้องมาจากพืชตระกูลคาเมเลีย ไชเนนซิส (*Camellia sinensis*) เท่านั้น โดยที่เราเรียกกันว่า ชาเขียว ชาอู่หลง ชาดำ นั้น เป็นชื่อที่เกิดจากกระบวนการผลิตชาที่แตกต่างกัน ทำให้ได้รสชาติ สี และกลิ่นของชาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของชาแตกต่างกัน (ชอบชา, 2561)

ชาเบลนด์ (Blended Tea) คือผลิตภัณฑ์หรือ Final product ที่ได้จากการนำวัตถุดิบตั้งแต่ 2 ชนิดเป็นต้นไป มาผสมผสานกัน ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ อาจจะเป็นสมุนไพร (ชาสมุนไพร ; herbal tea) ดอกไม้ (ชาดอกไม้ ; flower tea) หรือใช้พืชที่มีรายชื่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 426 พ.ศ. 2564 (ชาจากพืช ; Tea Infusion) มาใช้เป็นวัตถุดิบในการเบลนด์ โดยอาจจะมีหรือไม่มีชา (*Camellia sinensis*) เป็นองค์ประกอบก็ได้

สาเหตุที่คนไทยมักเรียกสมุนไพรหรือดอกไม้อบแห้งที่นำมาชงหรือต้มกับน้ำร้อน ว่า “ชา” หรือ “ชาสมุนไพร” นั้น คาดว่าเกิดจากกรรมวิธีการชง รวมถึงวิธีการบริโภคที่คล้ายคลึงกัน ทำให้เกิดเป็นภาพจำตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ในขณะที่ชาแต่งกลิ่น (Flavored tea) คือ การนำชามาแต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ โดยการใช้กลิ่นสังเคราะห์ ซึ่งมีต้นทุนที่ต่ำกว่าการเบลนด์ชาที่ใช้วัตถุดิบธรรมชาติในการแต่งกลิ่นรส

“A Journey of Tea Blending”

การเดินทางของชาเบลนด์ มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนานมากกว่า 2,500 ปี อ้างอิงจากหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรที่ปรากฏอยู่ในหนังสือ The Classic of Tea ซึ่งเขียนโดยคุณ Lu Yu ตีพิมพ์ครั้งแรกประมาณปีคริสตศักราช 760 โดยเนื้อหาส่วนมากกล่าวถึงรายการสมุนไพรและยารักษาโรคที่สามารถผสมกับชาได้ทำให้เชื่อได้ว่า ชาวจีนเป็นชนชาติแรกที่ริเริ่มทำชาเบลนด์ โดยชาเบลนด์ที่มีชื่อเสียงมากที่สุดสองชนิดที่เรารู้จักกันดี คือ ชามะลิ และ ชาเอิร์ลเกรย์ ซึ่งมีอายุเก่าแก่หลายร้อยปีเลยทีเดียว



จุดเริ่มต้นของการเบลนด์ชา เริ่มมาจากความต้องการให้ชา มีคุณภาพและรสชาติที่สม่ำเสมอ มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และเป็นมาตรฐานเดียวกัน ทำให้มีการเริ่มนำชาที่มีเอกลักษณ์ แตกต่างกันไปแต่ละตัวมาทำการผสมผสานหรือเบลนด์กันนั่นเอง ต่อมาได้มีการพัฒนานำเอาวัตถุดิบจากธรรมชาติ อาทิ สมุนไพร ผลไม้ ดอกไม้รวมถึงวัตถุดิบสังเคราะห์มาทำการเบลนด์ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ หรือคาคาหัว คุณประโยชน์ต่อสุขภาพอีกด้วย

กฎเหล็กของการเบลนด์ชา คือ ต้องเบลนด์ให้ได้รสชาติที่สม่ำเสมอ (*The Art of Tea Blending, 1891*) ในขณะเดียวกัน ก็สะท้อนถึงคุณลักษณะหรือความแตกต่างของวัตถุดิบหรือองค์ประกอบนั้น ๆ เพื่อให้การรังสรรค์ชาเบลนด์ของท่าน เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพและมีเอกลักษณ์เฉพาะที่ไม่เหมือนใคร เคล็ดลับที่นักเบลนด์ทุกท่านควรคำนึงถึง คือ “เข้าใจ-เข้ากัน-เข้าที่” กล่าวคือ

1. ต้องเข้าใจถึงรสชาติของวัตถุดิบที่ตั้งใจจะนำมาเบลนด์
2. ต้องรู้ว่าชาชนิดไหนจะเข้ากันดีกับวัตถุดิบที่จะนำมาเบลนด์
3. ต้องทราบถึงปริมาณและสัดส่วนของวัตถุดิบที่เหมาะสมในการเบลนด์โดยไม่ส่งผลกระทบต่อความสม่ำเสมอและคุณภาพของชาเบลนด์



การเบลนด์ชาที่ดี วัตถุดิบแต่ละอย่างที่ทำมาใช้จะต้องสามารถรับรู้และมองเห็นได้ รสชาติจะต้องมีความสมดุลและความกลมกลืนระหว่างวัตถุดิบแต่ละชนิด การรังสรรค์ชาเบลนด์จะมีความคล้ายกับการปรุงน้ำหอม ตรงที่การเบลนด์ชาจะต้องเบลนด์ให้มี Top Note หรือกลิ่นที่เราสามารถรับรู้ได้เป็นกลิ่นแรก ซึ่งมีความสำคัญอย่างมากในการสร้าง First Impression ให้กับคุณลูกค้า ตามมาด้วย Middle Note คือ กลิ่นและรสชาติหลักที่โดดเด่นในชา ปิดท้ายด้วย Base Note คือ กลิ่นหรือรสชาติที่อยู่หอมกุ่มที่จางๆ อยู่ในปากและลำคอ (*The Art of Tea Blending, 1891; ชรินทร์น จริงจิตร, 2565*)



ท้ายสุดนี้ ความสนุกของการเบลนด์ชาขึ้น ขึ้นอยู่กับ การดีไซน์และจินตนาการของเรา ว่าอยากจะให้ชาของเรานั้น มีกลิ่นสีและรสชาติออกไปในโทนไหน ให้ความรู้สึกรูปแบบใด หากต้องการเบลนด์ชาเพื่อสุขภาพ เราต้องศึกษาสรรพคุณของ วัตถุดิบแต่ละชนิดก่อน โดยสิ่งแรกที่นักเบลนด์มือใหม่ควรทำ คือ การเรียนรู้ลักษณะและทดลองชิมวัตถุดิบที่จะนำมาใช้แต่ละ ชนิดว่ามีคุณลักษณะเฉพาะตัวอย่างไร ตามมาด้วยการทดลอง ผสมผสานหรือเบลนด์วัตถุดิบต่างๆ เข้าด้วยกัน จนกว่าจะได้ สี กลิ่น รสที่ชอบ โดยจะต้องมีการจดบันทึกปริมาณที่แน่นอน เพื่อคงความสม่ำเสมอของรสชาติ การควบคุมคุณภาพของ วัตถุดิบให้คงที่ ถือเป็นหลักสำคัญที่จะคงรสชาติ คุณภาพ และ ความเป็นเอกลักษณ์ของชาเบลนด์

แหล่งอ้างอิง

ชอบชา (2561). จุดเริ่มต้นของ.. Tea (ชา). สืบค้น 17 มีนาคม 2567. จาก <https://chobcha.com/จุดเริ่มต้นของ-tea-ชา/>

ชรินทร์น จริงจิตร (2565). เบลนด์ให้หอมกับ TE Time and space พื้นที่ลับ ของคนหลง (รัก) ชา. สืบค้น 17 มีนาคม 2567. จาก https://api2.krua.co/cooking_post/tea-blending-workshop-with-te-time-and-space/#google_vignette

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ชาจากพืช. (29 มีนาคม 2564). ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 138 ตอนพิเศษ 102 ง

ประชาชาติธุรกิจ (2563). สรรพคุณ “ชาเบลนด์” ประโยชน์หลากหลายที่คุณเลือกได้. สืบค้น 17 มีนาคม 2567. จาก <https://www.prachachat.net/spinoff/lifestyle/news-561324>

Lu Yü, *The Classic of Tea: Origins & Rituals*, (New York: Ecco Press, 1995).

The Art of Tea Blending. (1891). The Charterhouse Press / W. B. Whittingham & Co, London

Victor Koh (2020). What is Tea Blending?. สืบค้น 17 มีนาคม 2567. จาก <https://www.ettetea.com/blogs/tea-blog/what-is-tea-blending>





Know More About
Tea & Coffee

สารกาแฟคุณภาพจบที่ รูปลักษณ์หรือรสชาติ



ดร. กิติพงษ์ คงนิจบรรจง

อาจารย์ประจำสำนักวิชา วิทยาศาสตร์
กลุ่มวิจัยพัฒนากาแฟคุณภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ในปัจจุบันแนวโน้มการดื่ม “กาแฟพิเศษ” (specialty coffee) ในประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากนักดื่มกาแฟสามารถสัมผัสและรับรู้ถึงรสชาติที่เป็น “อัตลักษณ์” ของกาแฟที่ผ่านความตั้งใจของเกษตรกรผู้ปลูก นักแปรรูปกาแฟ คนคั่วกาแฟ และนักชงกาแฟ นอกจากนี้ผู้คนยังสนุกและตื่นเต้นในการค้นหากาแฟแก้วโปรดจากทั้งจากเมล็ดกาแฟและร้านค้า “กาแฟแบบพิเศษ” ยอมจ่ายในราคาที่สูงกว่ากาแฟทั่วไป

กาแฟพิเศษ ที่กล่าวมานั้นหมายถึง กาแฟที่ได้รับการรับรองคุณภาพจากนักชิมที่มีความเชี่ยวชาญ (Q grader) โดยกาแฟต้องมีคุณภาพสารกาแฟผ่านมาตรฐาน จากสมาคมกาแฟพิเศษ (SCA หรือ Specialty Coffee Association) และมีความหนาแน่นจากการชิมที่มากกว่า 80 คะแนน ดังนั้นสารกาแฟจึงมีความจำเป็นต้องผ่านมาตรฐานก่อนการชิม ดังนี้

1. ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
2. มีสีตรงตามกระบวนการแปรรูปกาแฟ
3. มีความชื้นไม่เกิน 12%
4. ไม่พบข้อบกพร่องประเภทที่หนึ่งและข้อบกพร่องประเภทที่สองไม่เกินห้า จากการตรวจสอบสารกาแฟ 350 กรัม

ในบทความนี้จะกล่าวถึงรสชาติของสารกาแฟสองชนิดคือสารกาแฟที่ผ่านกระบวนการปรับรูปโดยเพิ่มจุลินทรีย์เข้าร่วม (honey process) และสารกาแฟที่ไม่เพิ่มจุลินทรีย์เข้าร่วม (washed process) ดังรูปที่ 1



(ก.) สารกาแฟจาก honey process
ถ่ายโดย Sai Aung Moon



(ข.) สารกาแฟจาก washed process
ถ่ายโดย Sai Aung Moon

รูปที่ 1 สารกาแฟที่กระบวนการผลิตต่างกัน

สารกาแฟทั้งสองมีกลิ่นที่ปกติตามการแปรรูป และหากพิจารณารูปที่ 1 (ก.) จะสังเกตเห็นสารกาแฟบางส่วนที่มีสีไม่สม่ำเสมอ และอาจจะมีบางเมล็ดที่มีสีเข้มกว่าปกติและอาจจะเข้าข่ายข้อบกพร่องของกาแฟ ในขณะที่รูปที่ 1 (ข.) มีลักษณะของสารกาแฟปกติ เมื่อทำการคั่ว (ตามการคั่วเพื่อการชิมรสชาติกาแฟ) จากการชิมกาแฟ (SCA cupping) ทั้งสองพบว่ากาแฟจากรูปที่ 1 (ก.) ได้รับคะแนนมากกว่า 80 แต่กาแฟจากรูปที่ 1 (ข.) มีคะแนนไม่ถึง 80** โดยกาแฟทั้งสองไม่พบรสชาติกาแฟที่ผิดปกติ (defect) ใดๆก็ตาม ผู้เขียนบทความยังไม่ได้กล่าวถึงปัจจัยอื่นๆ ที่อาจจะส่งผลต่อรูปลักษณ์และรสชาติของสารกาแฟที่ผ่านการคั่ว เช่น การตากและการเก็บรักษาของสารกาแฟ

จากกรณีตัวอย่างที่กล่าวผลสรุปอาจกำลังสื่อสารไปยังสารกาแฟที่ผ่านกระบวนการแปรรูปที่พัฒนาตามเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น การแปรรูปโดยใช้จุลินทรีย์เข้าร่วมในรูปแบบการหมักแบบต่าง ๆ อาจจะทำให้มี “รูปลักษณ์” หรือ “กลิ่น” ของสารกาแฟแตกต่างจากมาตรฐานที่ “อาจจะ” สามารถเพิ่มผลลัพธ์ในรสชาติได้ หรือ “อาจจะ” เป็นเพียงแค่ความไม่สมบูรณ์ของการแปรรูปที่ส่งผลต่อความสม่ำเสมอ ทั้งนี้การที่ประเมินคุณภาพของสารกาแฟจำเป็นต้องมีข้อมูลจากผู้แปรรูปเข้าร่วมการพิจารณา เพื่อสะท้อนให้ถึงคุณภาพของกาแฟตามยุคสมัยที่มีการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการเพิ่มคุณค่าและคุณภาพของกาแฟ สุดท้ายเพื่อให้ได้

“กาแฟพิเศษ” การใช้เพียงรูปลักษณ์ของกาแฟหรือรสชาติเพียงอย่างเดียวอาจจะไม่เพียงพอต่อการประเมินคุณภาพที่แท้จริงของกาแฟกลุ่มที่มีการแปรรูปแบบพิเศษ

หมายเหตุ

* กาแฟที่กล่าวถึงในบทความหมายถึงกาแฟสายพันธุ์อะราบิกา

** คะแนนอย่างไม่เป็นทางการของทีม Q grader ของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

แหล่งอ้างอิง

The Specialty Coffee Association (SCA) . (2024). Green Coffee Grading Protocols. สืบค้น 1 มีนาคม 2567. จาก <https://sca.coffee/research/protocols-best-practices>





ลาเวนเดอร์

สมุนไพรตัวช่วยสำคัญในการนอนหลับ

ปัญหาของคนยุคปัจจุบัน อีกหนึ่งปัญหาที่พบเจอบ่อย ๆ นั่นก็คือ เรื่องของการนอนหลับ ไม่ว่าจะหลับยาก หรือหลับ ๆ ตื่น ๆ จนทำให้พักผ่อนไม่เพียงพอ โดยสาเหตุหลัก ๆ อาจมีได้หลายสาเหตุ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้สูงอายุ แต่ทั้งนี้ จดหมายข่าวชาและกาแฟ มีสมุนไพรตัวช่วยในการ นอนหลับ มาแนะนำทุกท่านกันค่ะ

ผู้สูงอายุที่มีอาการนอนไม่หลับเรื้อรังมักประสบปัญหาจากคุณภาพการนอนหลับไม่ดี (Adib-Hajbaghery M และ Mousavi SN, 2017; Chen SL และ Chen CH, 2015) มีความสัมพันธ์โดยตรงระหว่างอายุและหลายๆสาเหตุของปัญหาการนอนหลับ (Adib-Hajbaghery M และ Mousavi SN, 2017) คุณภาพการนอนหลับที่ลดลงนำไปสู่ปัญหาทางร่างกายและจิตใจหลายประการและ วิธีการรักษาแบบต่างๆ ได้แก่ การบำบัดพฤติกรรมและความรู้ความเข้าใจและการนอนหลับ การปฏิบัติด้านสุขอนามัยและการบำบัดทางเภสัชวิทยาได้รับการแนะนำให้เอาชนะปัญหาเหล่านี้ (Adib-Hajbaghery M และ Mousavi SN, 2017; Chen SL และ Chen CH, 2015) การบำบัดโดยใช้ยาแผนโบราณและสมุนไพรเพิ่งได้รับความนิยม

น้ำมันหอมระเหยถูกนำมาใช้เป็นส่วนกระตุ้นการบำบัดทางเลือกเพื่อจัดการกับความเครียด ความอ่อนคลายและการรบกวนการนอนหลับ (Her J และ Cho MK, 2021; Kawabata

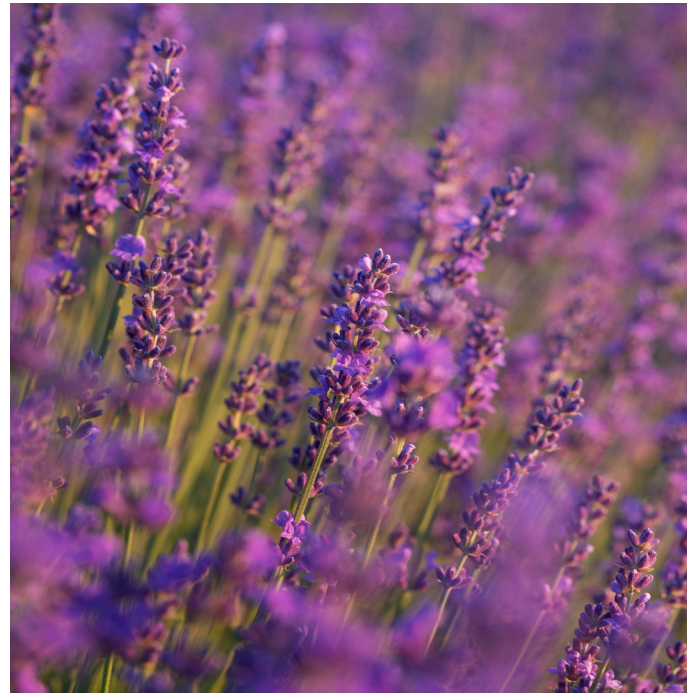
และคณะ, 2020) น้ำมันหอมระเหยจากที่ให้กลิ่นหอมสามารถผลิตได้โดยใช้ไอน้ำ จากการฐานรองดอก กลีบดอก เกสรเพศผู้ และเกสรเพศเมีย (Greenberg MJ และ Slyer JT, 2017) การสูดดม นวด และอาบในสารสกัดน้ำมันหอมระเหยเป็นวิธีการทำให้ผ่อนคลายที่ใช้อยู่ (Her J และ Cho MK, 2021) ลาเวนเดอร์ถูกนำมาใช้เนื่องจากมีคุณสมบัติในการระงับประสาท ลดความวิตกกังวล และระงับปวด (Chen SL และ Chen CH, 2015; Bazrafshan MR และคณะ, 2020; Akhondzadeh และคณะ, 2003; Fisser K และ Pilkington K, 2012; Emami-Sigaroudi และคณะ, 2021; Seifi และคณะ, 2014) การศึกษาก่อนหน้านี้รายงานว่าปัญหาด้านอารมณ์และการนอนหลับดีขึ้นหลังการใช้ลาเวนเดอร์ (Graham และคณะ 2003; Lehrner และคณะ, 2005) ลาเวนเดอร์ยังใช้รักษาอาการซึมเศร้าและวิตกกังวล (López และคณะ, 2017) เชื่อกันว่าชาสมุนไพรออกฤทธิ์ต่อผลกระทบในด้านจิตใจและสรีรวิทยาหลายประการ (Bazrafshan และคณะ, 2020) มีรายงานว่าการใช้ลาเวนเดอร์ในรูปแบบที่สูดดมทำให้คุณภาพการนอนหลับดีขึ้นและเพิ่มระยะเวลาการนอนหลับยาวนานขึ้น (Greenberg MJ และ Slyer JT, 2017) การใช้ลาเวนเดอร์ก็ได้เกี่ยวข้องกับ การลดภาวะซึมเศร้าและการนอนไม่หลับ การบรรเทาความวิตกกังวล และความสงบของจิตใจ (Chen SL และ Chen CH, 2015; Bazrafshan และคณะ, 2020)



โดยพบว่าชาสมุนไพรที่มีส่วนผสมของลาเวนเดอร์มีผลกระทบต่อในด้านจิตใจและสรีรวิทยาหลายประการ (Bazrafshan และคณะ, 2020) กลิ่นของชาสมุนไพรลาเวนเดอร์ช่วยกระตุ้นระบบประสาท ส่งเสริมการปล่อยสารสื่อประสาทประเภทต่างๆ เช่น เอนเซฟาลิน เอ็นดอร์ฟิน นอร์อะดรีนาลีน และเซโรโทนิน สารสื่อประสาทเหล่านี้ อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอารมณ์ของมนุษย์ (Bazrafshan และคณะ, 2020) ในทางกลับกันก็มีการสันนิษฐานว่ามีความเสี่ยงต่อพิษต่อระบบประสาทและไต และความเครียดต่อผิวหนังระหว่างการใช้ น้ำมันหอมระเหยผ่านการสูดดม การนวด และการอาบน้ำ อาจสูงกว่าความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคในรูปแบบชาสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมเหมือนกัน (Tseng YH, 2005) กล่าวอีกนัยหนึ่งคือการบริโภคชาสมุนไพรของพืชกลุ่มอะโรมาติกทุกชนิดอาจมีความเสี่ยงและผลข้างเคียงน้อยกว่าผลกระทบและปฏิกิริยาการแพ้และผลกระทบที่รุนแรงขึ้นโดยรวมเมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการอโรมาเธอราพี ที่เกี่ยวข้องกับการใช้น้ำมันหอมระเหยของพืชที่มีกลิ่นหอมชนิดเดียวกัน (Chen SL และ Chen CH, 2015) ความสัมพันธ์ระหว่างลาเวนเดอร์อโรมาเธอราพีและคุณภาพการนอนหลับได้รับการศึกษาในประชากรที่หลากหลาย (Her J และ Cho MK, 2021; Faydali S และ Çetinkaya F, 2018)

จากการศึกษาของ Ece Yigit และ Sevket Yalcin, 2022 พบว่า ในผู้ป่วย 94 รายที่มีอายุระหว่าง 65 ถึง 75 ปี โดยมีคะแนนแบบสอบถามการนอนหลับของ Richards-Campbell (RCSQ) ที่ <75 ผู้ป่วย ถูกสุ่มให้บริโภคชาลาเวนเดอร์ 1 กรัม และ 2 กรัม ใช้เป็นเวลาสามเดือน พบว่าชาสมุนไพรลาเวนเดอร์ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของการนอนหลับ ในกลุ่มผู้ป่วยสูงอายุที่มีปัญหาการนอนหลับ การบริโภคชาลาเวนเดอร์ในปริมาณที่สูงขึ้น ในคะแนน Richards-Campbell Sleep Questionnaire (RCSQ) ที่สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ดังนั้นอาจแนะนำให้ใช้ลาเวนเดอร์ในบุคคลที่มีปัญหาการนอนหลับในรูปแบบชาสมุนไพร

ลาเวนเดอร์ จะทำงานได้ดีที่สุดเมื่อดื่มก่อนนอน เพื่อผลลัพธ์ที่ยั่งยืน สิ่งสำคัญคือต้องใช้สมุนไพรเหล่านี้อย่างสม่ำเสมอ หลีกเลี่ยงสิ่งรบกวนการนอน และให้เวลาเพื่อใช้สารควบคุมการนอนหลับตามธรรมชาติปรับตัว ด้วยวิธีการนี้ ลาเวนเดอร์สามารถมอบความสบายที่ปลอดภัยและอ่อนโยนให้กับการนอนหลับอย่างมีคุณภาพ



เอกสารอ้างอิง

- Adib-Hajbaghery M, Mousavi SN. (2017). The effects of chamomile extract on sleep quality among elderly people: A clinical trial. *Complement Ther Med.* 2017;35:109-114.
- Akhondzadeh S, Kashani L, Fotouhi (2003). A Comparison of *Lavandula angustifolia* Mill. tincture and imipramine in the treatment of mild to moderate depression: a double-blind, randomized trial. *Prog Neuropsychopharmacol Biol Psychiatry.* 27(1):123-127.
- Bazrafshan MR, Jokar M, Shokrpour N, Delam (2020). H. The effect of lavender herbal tea on the anxiety and depression of the elderly: A randomized clinical trial. *Complement Ther Med.* ;50:102393.
- Chen SL, Chen CH. (2015). Effects of Lavender Tea on Fatigue, Depression, and Maternal-Infant Attachment in Sleep-Disturbed Postnatal Women. *Worldviews Evid Based Nurs.* ;12(6):370-379.
- Ece Yigit, Sevket Yalcin. (2022). Impact of Lavender Herbal Tea on Sleep Quality in Elderly Patients with Poor Sleep Quality: A Randomized Study. *IJTCMR;*3(3): 184-189.

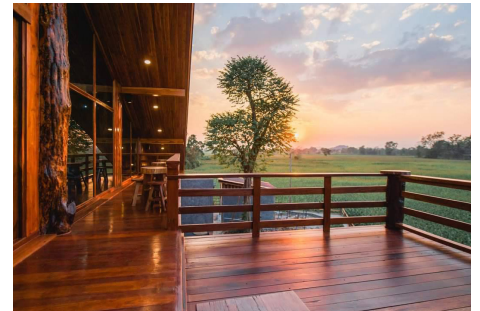


- Emami-Sigaroudi A, Salari A, Nourisaeed A, et al. (2022). Comparison between the effect of aromatherapy with lavender and damask rose on sleep quality in patients undergoing coronary artery bypass graft surgery: A randomized clinical trial. *ARYA Atheroscler.* ;17(1):1-9.
- Faydalı S, Çetinkaya F. (2018). The effect of aromatherapy on sleep quality of elderly people residing in a nursing home. *Holist Nurs Pract.*;32(1): 8-16.
- Fismer K, Pilkington K. (2012). Lavender and sleep: a systematic review of the evidence. *Eur J Integr Med.* ;4:e436-e447.
- Graham PH, Browne L, Cox H, Graham J. (2003). Inhalation aromatherapy during radiotherapy : results of a placebo-controlled double-blind randomized trial. *J Clin Oncol.* ;21(12):2372-2376.
- Greenberg MJ, Slyer JT.(2017). Effectiveness of Silexan oral lavender essential oil compared to inhaled lavender essential oil aromatherapy on sleep in adults: a systematic review protocol. *JBIM Database System Rev Implement Rep.* ;15(4):961- 970.
- Her J, Cho MK. (2021). Effect of aromatherapy on sleep quality of adults and elderly people: A systematic literature review and meta-analysis. *Complement Ther Med.* ;60:102739
- Kawabata N, Hata A, Aoki T. (2020). Effect of Aromatherapy Massage on Quality of Sleep in the Palliative Care Ward: A Randomized Controlled Trial. *J Pain Symptom Manage.* ;59(6):1165-1171.
- Lehrner J, (2005). Marwinski G, Lehr S, Jöhren P, Deecke L. Ambient odors of orange and lavender reduce anxiety and improve mood in a dental office. *Physiol Behav.* ;86(1-2):92-95.
- López V, Nielsen B, Solas M, Ramírez MJ, Jäger AK. (2017). Exploring Pharmacological Mechanisms of Lavender (*Lavandula angustifolia*) Essential Oil on Central Nervous System Targets. *Front Pharmacol.* ;8:280.
- Seifi Z, Beikmoradi A, Oshvandi K, (2014). Poorolajal J, Araghchian M, Safaryan R. The effect of lavender essential oil on anxiety level in patients undergoing coronary artery bypass graft surgery: A double-blinded randomized clinical trial. *Iran J Nurs Midwifery Res.* ;19(6):574-580.
- Tseng YH. Aromatherapy in nursing practice. *Hu Li Za Zhi.* 2005;52(4):11-15.

Wood Lover Cafe



คุณพงษ์ศกร อารีศิริไพศา



คาเฟ่แห่งใหม่ใกล้สนามบินและตัวเมือง Woodlover cafe & Restaurant คาเฟ่ที่ทำจากไม้แท้ ให้บรรยากาศสไตล์บ้านไม้ในยุโรปบนเนื้อที่ 6 ไร่ ใกล้ชิดกับธรรมชาติ บรรยากาศดี ติดแม่น้ำริมลาว เหมาะสำหรับพาครอบครัว และคนพิเศษมาเก็บประสบการณ์ที่ดี ที่ Woodlover cafe & Restaurant กันค่ะ สำหรับสายกาแฟทางร้านเราใช้เมล็ดกาแฟที่ตัวเองสำหรับร้านเราโดยเฉพาะ และยังมียาอาหารหลากหลายสไตล์ ทั้ง ไทย จีน พิวชั่น อย่างลงตัว และ เบเกอรี่ ที่เราคัดสรรวัตถุดิบชั้นดีและใส่ใจในการทำทุกขั้นตอน

มีมุมถ่ายรูปชิคๆ คลุๆ เยอะมากทั้ง outdoor และ indor

มีห้องโพรเวท ให้ความเป็นส่วนตัวมาก ไว้บริการ

มีมุมสำหรับเด็ก ให้น้องๆ ได้เล่น ไม่มีเบื่อ

เมนูแนะนำ

กาแฟภูเขาไฟอ้อย

ตะโกนบอกสิ่งที่ไม่ควรพลาด ถ้ามาที่นี่ต้องสั่งเมนู Volcaneno กาแฟภูเขาไฟอ้อย รสชาติหวานสดชื่นธรรมชาติจากอ้อยที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ Cup of The Month จากโครงการ Tea and Coffee Festival 2023



🕒 เวลาเปิด-ปิด

เปิดทุกวัน

เวลา 08.00 - 18.00 น.



ที่ตั้ง 355 หมู่ 2 ทางหลวง 1232
ถ.ริมลาวบ้านป่ายางมน ต.รอบเวียง
อ.เมือง จ.เชียงราย 57000



09-7139-1883



Wood.Lover Café



Wood.Lover Café



Bean Sprouts Specialty Coffee



ร้าน Bean Sprouts Specialty Coffee เป็นร้านกาแฟสำหรับ คนที่ต้องการเครื่องดื่มเพื่อเติมเต็มพลังชีวิตระหว่างวัน ด้วยบรรยากาศ ที่อบอุ่น และความสนุกของบาร์ิสต้า หรือจะเป็นเมนูในร้าน เป็นร้านที่ตอบโจทย์ คนที่เพิ่งเริ่มดื่มกาแฟ คนที่ดื่มเป็นประจำอยู่แล้ว หรือแม้แต่คนที่ไม่อยากดื่มกาแฟ ก็มีทั้งเมนูชา และ เมนู Sober Drinks (เครื่องดื่มที่รสชาติเหมือนเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แต่ไม่มีแอลกอฮอล์)



🕒 เวลาเปิด-ปิด

วันจันทร์ - วันศุกร์

เวลา 07.00 - 22.00 น.

วันเสาร์ - วันอาทิตย์

เวลา 09.30 - 22.00 น.

📍 ที่ตั้ง ด้านหน้ามหาวิทยาลัย

แม่ฟ้าหลวง 798 หมู่ 1 ต.ท่าสุต

อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย 57100

☎ 09-0321-0441

📘 Bean Sprouts Specialty coffee

📷 Bean Sprouts Specialty coffee



Bean Sprouts Specialty Coffee เป็นร้านของคนทำกาแฟและเกษตรกรรุ่นใหม่ ที่มีใจอยากจะทำกาแฟไทย ด้วยการจับมือกันของไร่กาแฟครอบครัวมะไร่กาแฟที่ได้รับรางวัลจากสากลติดต่อกันมาหลายปี และ น้องฟลุ๊คคนทำกาแฟที่ออกแบบ Creative Drinks จนได้รางวัลมาหลายรายการ Bean Sprouts พยายามดึงศักยภาพกาแฟของตัวเองและสิ่งต่างๆที่มีอยู่เดิมออกมาใช้ให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด “กาแฟที่เป็นมากกว่ากาแฟ” ด้วยเหตุผลนี้ ที่ร้านเลยมี เมนูเครื่องดื่มที่มีความหลากหลายจากการเอากาแฟมาประยุกต์ใช้ ให้เกิดเมนูใหม่ๆ และ ยังไม่ทิ้งการทำกาแฟให้เป็นเครื่องดื่ม Social Drinks

เมนูแนะนำ

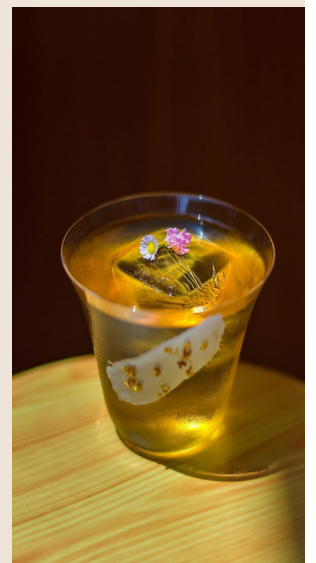


Barista

เครื่องดื่มเป็นกาแฟนมที่มีกลิ่นหอมของเชอร์รี่ คล้ายบรันดี้ และ ยังเพิ่มความน่าสนใจด้วยการเล่นกับควันของ ไม้ oak ทำให้เมนูนี้มีเอกลักษณ์และลงตัวสำหรับ ผู้ชอบดื่มกาแฟนม

No Rain No Flower

เป็นเมนูชา Creativity ที่สร้างมาจากหน้าฝน ถ้าไม่มีฝนก็ จะไม่มีดอกไม้และวัตถุดิบทางการเกษตร ความลงตัว คล้ายกับเดินออกมานอกบ้าน หลังช่วงเวลาฝนตกแล้วเห็น น้ำค้างที่อยู่บนดอกไม้ เมนูนี้เป็นเมนูที่มีส่วนผสมของ ชาอุ้งหลง ดอกเก๊กฮวย และ เพิ่มชั้นของความซับซ้อนด้วย สับปะรด dehydrate ผ่อนคลายและยังมีลูกเล่นซ่อนอยู่ สำหรับสายชาโดยเฉพาะ



RISE COFFEE SPACE

RISE COFFEE SPACE เกิดขึ้นจากการชอบดื่มกาแฟ ชอบไปนั่งคาเฟ่ในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ของจอยกับมิก จึงคิดกันเล่นๆ ว่าไหนๆ ก็ชอบดื่ม ชอบทำกาแฟทานเอง เรามาทำคาเฟ่เล็กๆ เป็นของตัวเองกันดีมัย เพราะพี่ชาย และพี่สาวของมิกก็ทำคาเฟ่และมีโรงคั่วอยู่ที่แม่ริม เชียงใหม่ (ร้าน yody coffee & family) ที่สามารถคั่วกาแฟที่เราชอบให้กับเราได้ และบวกกับจอยมีความรู้สึกอึดอัดในการทำงานประจำ จึงตัดสินใจลาออกจากงานประจำเพื่อมาลุย ลงแรงและลงใจให้กับร้านแบบเต็มตัว



🕒 เวลาเปิด-ปิด

เปิดวันอาทิตย์ - วันศุกร์
เวลา 07.30 - 17.00 น.
(หยุดทุกวันเสาร์)

📍 ที่ตั้ง 22/6 หมู่ 15 ถ.สันโค้งหลวง
ต.รอบเวียง อ.เมือง จ.เชียงราย
57000

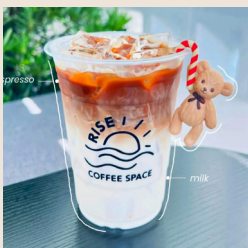
☎ 06-1779-4156

📘 RISE Coffee Space

📷 risecoffeespace



เมนูแนะนำ



Iced Latte



Americano Coconut Flower



Caramel Macchiato



กิจกรรมบริการวิชาการ



Activity

โดย กวีพัชณี อายะนันท์

สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมอบรม การแปรรูปกาแฟ โรบัสต้าคุณภาพ Fine Robusta เบื้องต้น

วันที่ 21 ธันวาคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรม อบรมการแปรรูปกาแฟโรบัสต้าคุณภาพ Fine Robusta เบื้องต้น ภายใต้โครงการศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยี และการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟ ประเทศไทย Coffee Hub of Knowledge และ CQR - Coffee Quality Research Group ให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้สนใจ โดยได้เชิญวิทยากร คุณธนวัฒน์ แซ่หลิน Q Robusta Grader และเจ้าของร้าน Kim Coffee Roaster เป็นวิทยากร บรรยายให้ข้อมูลในเรื่อง การแปรรูปกาแฟโรบัสต้า แบบต่างๆ และวิธีการตาก การแปรรูปกาแฟโรบัสต้าคุณภาพ การประเมินคุณภาพกาแฟโรบัสต้าและเทคนิคการหมัก Fermentation ที่เหมาะสมในสภาวะอากาศที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ได้ให้ผู้ร่วมกิจกรรม ได้เปิดประสบการณ์ในการชิมกาแฟโรบัสต้าที่มีคุณภาพ และเข้าใจคุณลักษณะที่ดีของรสชาติของกาแฟโรบัสต้าโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพิ่มเติมสร้างความเข้าใจในกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า นำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ เพิ่มขีดความสามารถ พัฒนาทักษะในด้านการแปรรูปกาแฟให้มีคุณภาพที่ดี และพัฒนาทักษะในด้านการทดสอบคุณภาพของกาแฟโรบัสต้า ณ ห้อง E4A 609 ชั้น 6 อาคารพลเอกสำเภา ชูศรี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟจัดกิจกรรมความรู้พื้นฐานเรื่อง มัทฉะ Matcha Knowledge



เมื่อวันที่ 4 มกราคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ บรรยายให้ความรู้ในเรื่อง “ความรู้พื้นฐานเรื่อง มัทฉะ Matcha Knowledge” ให้กับบุคลากรของส่วนพัฒนามาตรฐานและอบรมคาเฟ่ จำนวน 30 ท่าน ณ ห้อง Food Makerspace (MI405) ชั้น 4 M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรม Tea Expert Lecture “PU-ERH Tea Knowledge”

วันที่ 23 มกราคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรม Tea Expert Lecture “PU-ERH Tea Knowledge” ภายใต้โครงการศูนย์การเรียนรู้ชาและกาแฟ โดยมีวัตถุประสงค์ให้บุคลากรของสถาบันชาและกาแฟ ตลอดจนผู้ที่สนใจในเรื่องชาผู้เออร์ ได้พัฒนาความรู้เฉพาะทาง รวมถึงแนวทางการประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ชา ซึ่งกิจกรรมนี้ได้เชิญวิทยากร Assoc.Prof.Dr. Qiuping Wang อาจารย์จาก Yunnan Agricultural University สาธารณรัฐประชาชนจีน ผู้เชี่ยวชาญสาขา Tea chemistry, function and biomanufacturing of bioactive compounds of Pu-erh Tea บรรยายให้ความรู้ในเรื่องประวัติชาผู้เออร์ กระบวนการแปรรูปชาผู้เออร์ สารสำคัญในชาผู้เออร์ และทดสอบชิมชาผู้เออร์ จากมณฑลยูนนาน ณ ศูนย์ภาษาและวัฒนธรรมจีนสิรินธร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะผู้บริหารหลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.) รุ่นที่ 66

เมื่อวันที่ 24 มกราคม 2567 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มัชฌิมา นราติศร อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พร้อมผู้บริหาร ได้ต้อนรับคณะผู้บริหาร คณาจารย์ และนักศึกษาหลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.) รุ่นที่ 66 จากวิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร สถาบันวิชาการป้องกันประเทศ นำคณะโดย พลตรี กิตติศักดิ์ ทองธีรธรรม ผู้อำนวยการสำนักวิทยากรความมั่นคง วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักรฯ โดยหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ และเจ้าหน้าที่ ร่วมต้อนรับคณะ จัดบุรุษชาและกาแฟ แนะนำผลงานจากงานวิจัย ณ ห้องประชุมประตูแดง 1 อาคารพลเอก สำเภา ชูศรี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟร่วมจัดนิทรรศการและกิจกรรม Workshop ในงาน พ่อขุนเมืองรายมหาราช และงานกาชาด ประจำปี 2567

เมื่อวันที่ 26-28 มกราคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญร่วมจัดนิทรรศการนำเสนอผลิตภัณฑ์จากงานวิจัย นิทรรศการความรู้ชา - กาแฟ การให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำเกี่ยวกับชา กาแฟ แนะนำผลิตภัณฑ์จากการพัฒนา ภายใต้โครงการชา - กาแฟ และข้อมูลการให้บริการด้านต่างๆ ของหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ แก่ผู้ร่วมกิจกรรมในงาน พ่อขุนเมืองรายมหาราช และงานกาชาด ประจำปี 2567 นอกจากนี้ได้จัดกิจกรรม Workshop การทำสบู่ แนะนำผลิตภัณฑ์ชาที่ได้รับการพัฒนา จากกลุ่มเกษตรกรโครงการ ยุกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชาเกษตรกรกลุ่ม 93 ผลิตและแปรรูปชาพญาไพรเล่าจ้อ การแนะนำผลิตภัณฑ์ชาและผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ได้รับการพัฒนา จากกลุ่มแปรรูปชาอัสสัมบ้านปายางและกิจกรรม Workshop ทดลองสูตรชาเบลนด์ด้วยตนเองจากสถาบันชาและกาแฟ โดยได้ให้ผู้ที่มีส่วนร่วมงานได้ทดลองเบลนด์ชาและสมุนไพรจากวัตถุดิบต่างๆ ด้วยตนเอง ที่ให้สรรพคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ให้ความโดดเด่นในเรื่องกลิ่นและรส ณ บริเวณสนามฟุ้งบิน 416 (สนามบินเก่า) อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมออกบูธแนะนำผลิตภัณฑ์จากงานวิจัย ในงานประชุมเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาสมุนไพร

เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2567 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดประชุมเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาสมุนไพร ภายใต้โครงการศูนย์กลางความรู้ต้นแบบด้านสมุนไพรเพื่อการใช้ประโยชน์ทางสุขภาพอย่างยั่งยืน Hub of Knowledge: Herbs for sustainable health and well-being และงานประชุมรับฟังข้อมูลและเตรียมความพร้อมการจัดงานจัดประชุมนานาชาติ (AIPH International Green City Conference, 2025) โดยมี ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.วันชัย ศิริชนะ นายกสภามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มัทธมา นราดิศร อธิการบดีร่วมกล่าวต้อนรับและแนะนำมหาวิทยาลัย จากนั้นพลอากาศเอกประจัน จันทอง ประธานกรรมการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม วุฒิสภา กล่าวเปิดการประชุมและชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ ซึ่งหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟได้ร่วมออกบูธแนะนำผลิตภัณฑ์จากงานวิจัย นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ และเจ้าหน้าที่ ร่วมต้อนรับชงชาและรับรองเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Tea Shot Drink ให้กับทางผู้เข้าร่วมประชุม ณ ห้องประชุมคำมอกหลวง อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟร่วมจัดนิทรรศการชา กาแฟและ กิจกรรม Workshop

เมื่อวันที่ 2-4 กุมภาพันธ์ 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมจัดนิทรรศการนำเสนอผลิตภัณฑ์จากงานวิจัย นิทรรศการความรู้ชา – กาแฟ และข้อมูลการให้บริการด้านต่างๆ ของหน่วยงานแก่ผู้ร่วมกิจกรรมในงาน ฟอรัมเมืองรายมาหาราช และงานกาชาด ประจำปี 2567 นอกจากนี้ได้จัดกิจกรรม Workshop สอนตรีปกาแฟเบื้องต้นจากสถาบันชาและกาแฟ และกิจกรรม Workshop ทดลองทำกาแฟผสมน้ำผลไม้ด้วยตนเอง จากส่วนจัดการทรัพยากรสิ่งทอปัญหาและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง MFii โดยได้ให้ผู้ที่มีมาร่วมงานได้ทดลองปฏิบัติวิธีการสกัดกาแฟผสมทำเมนูเครื่องดื่มและตกแต่งกาแฟด้วยตนเอง ณ บริเวณสนามฟุ้งบิน 416 (สนามบินเก่า) อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟ ดำเนินการจัดกิจกรรมสร้างเครือข่ายชาและกาแฟ



สถาบันชาและกาแฟ ดำเนินการจัดกิจกรรมสร้างเครือข่ายชาและกาแฟ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่ ได้ร่วมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐและผู้ประกอบการชาและกาแฟ และศึกษาดูงาน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแนะนำบทบาท การกิจของหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และหารือความร่วมมือกิจกรรมแลกเปลี่ยนแนวคิดในการทำงาน โครงการร่วมกันในอนาคต ตลอดจนการประชาสัมพันธ์การจัดงานและ ขอขอบคุณผู้สนับสนุนการจัดงาน Tea and Coffee International Symposium 2024 โดย

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2567 ช่วงเช้าได้เข้าพบ นางสาวศันสนีย์ นิตธรรมยง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมไม้ยืนต้น สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตรกรรมส่งเสริมการเกษตร พร้อมกับเจ้าหน้าที่และช่วงบ่ายได้เข้าพบ นายธงชัย คำโครต ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567 เข้าหารือกับ เกษัชกร สุภาวดี ธีระวัฒน์กุล ผู้อำนวยการกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุศมา สุนทรนฤรังษี ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 ได้แลกเปลี่ยนความร่วมมือกับ ทีมผู้บริหารบริษัท ที.เอ.ซี. คอนซูเมอร์ จำกัด (มหาชน) และทีมผู้บริหารบริษัท เบญจพันธ์ฟงด์ จำกัด

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567 เข้าพบทีมผู้บริหารบริษัท Aroma Group และทีมผู้บริหาร บริษัท แอนนาโพลิส จำกัด (Long Beach Syrup)



สถาบันชาและกาแฟ เป็นวิทยากรในการพัฒนาและยกระดับศูนย์การเรียนรู้ระดับภาคของผลิตภัณฑ์อาหาร (ชาและชาจากพืช)



เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2567 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เข็มชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อบูรณาการ การดำเนินงานในการพัฒนาและยกระดับศูนย์การเรียนรู้ระดับภาคของผลิตภัณฑ์อาหาร (ชาและชาจากพืช) อย่างยั่งยืน ปีที่ 3 ในการบรรยายให้องค์ความรู้ในเรื่อง เทคโนโลยีการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชา ณ โรงแรมเลิศนิมิตร จังหวัดชัยภูมิ ในการเสริมสร้างองค์ความรู้ให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปพัฒนาและยกระดับศูนย์การเรียนรู้ให้มีความเข้มแข็ง และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ ปรับใช้ในการพัฒนาศักยภาพเพื่อผลิต ผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและสามารถส่งออกได้



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมออกบูธนิทรรศการในงาน MFU Coffee Fest 2024

เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมออกบูธจัดนิทรรศการเกี่ยวกับกาแฟ ในงาน MFU Coffee Fest 2024 และการประชุมวิชาการ หัวข้อ พัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟไทยอย่างยั่งยืน ณ อาคารพลเอกสำเภา ชูศรี (E4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดย นางสุภาพร โชคเฉลิมวงศ์ ผู้อำนวยการกองบริหารทุนวิจัยและนวัตกรรม 1 สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) นางอุบลรัตน์ พ่วงภิญโญ รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย และ ศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา วงศ์เกษมจิตต์ รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมเปิดงาน โดยมี ดร.อมร โอวาทวรทิจ หัวหน้าโครงการศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวรายงานงานวัตถุประสงค์ของการจัดงาน โดยกิจกรรมนี้มีผู้เข้าร่วมงานประกอบด้วย เกษตรกร ผู้ประกอบการธุรกิจกาแฟบุคลากรจากภาครัฐและภาคเอกชน นักวิชาการ นักวิจัย และผู้สนใจ นอกจากนี้ภายในงานได้มี การประชุมวิชาการในหัวข้อ “การพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟไทยอย่างยั่งยืน” ภายใต้โครงการศูนย์กลางด้านความรู้ หรือ Hub of Knowledge ที่มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ในการจัดตั้ง “ศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและการจัดการห่วงโซ่คุณค่ากาแฟประเทศไทย” ที่มีเป้าหมายดำเนินงานในการสร้างสรรค์และรวบรวมองค์ความรู้และผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตกาแฟ สร้างเครือข่ายการทำงานแบบเชื่อมโยง และให้บริการและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตกาแฟอย่างครบวงจร



โครงการยกระดับและคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชาเกษตรกร กลุ่ม 93 ผลิตและแปรรูปชาพญาไพรเล่าจ้อ



สถาบันฯและกาแฟจัดกิจกรรม “การสร้างองค์ความรู้และการปฏิบัติการ การเตรียมความพร้อมแปลงชาให้เป็นไปตามเงื่อนไขของระบบ GAP และ PGS”

วันที่ 11 มกราคม 2567 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรม “การสร้างองค์ความรู้และการปฏิบัติการ การเตรียมความพร้อมแปลงชาให้เป็นไปตามเงื่อนไขของระบบ GAP และ PGS” ซึ่งกิจกรรมได้เชิญวิทยากร อาจารย์ ดร.ทัศนีย์ ธรรมดิน สถาบันถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย บรรยายให้ความรู้หลักการเบื้องต้นของ GAP การสร้างความเข้าใจหลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี และการสร้างความเข้าใจในระบบ PGS การจัดทำแผนการผลิตฟาร์ม/การจัดสรรพื้นที่แปลงปลูก นอกจากนี้ได้เชิญ นายกรธีรวัฒน์ หมั่นเตี้ย นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ฟ้าหลวง บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการตัดแต่งกิ่งต้นชา เพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิต และติดตามการทำปุ๋ยหมัก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความเข้าใจในมาตรฐาน GAP ระบบ PGS และการตัดแต่งต้นชาเพื่อนำมาใช้ในแปลงปลูกชาของกลุ่มเกษตรกร และทบทวนความรู้ความเข้าใจวิธีการทำปุ๋ยหมัก การใช้ปุ๋ยให้เหมาะสมกับพืชชา โดยจัดกิจกรรม ณ คริสตจักรบ้านพญาไพรเล่าจ้อ หมู่ที่ 6 อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



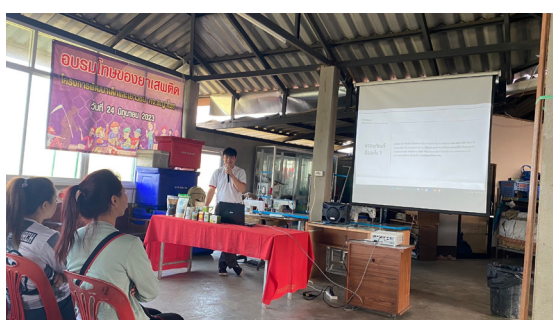
สถาบันฯและกาแฟ จัดกิจกรรม “การสร้างองค์ความรู้และการปฏิบัติการเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการผลิตชาและผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดร่างกายที่มีส่วนผสมของชา”

เมื่อวันที่ 24 มกราคม 2567 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรม “กิจกรรมการสร้างองค์ความรู้และการปฏิบัติการเรื่อง สุขลักษณะที่ดีในการผลิตชาและผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดร่างกายที่มีส่วนผสมของชา ซึ่งกิจกรรมได้ให้องค์ความรู้ในเรื่อง มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ จี เอช พี (GHP, Good Hygiene Practice) และการจัดการสุขอนามัยในการผลิต – สุขอนามัยที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรง หรือประกอบอาหาร โดยคุณจิราพร ไร่พทุธา จากสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงนอกจากนี้ได้เชิญวิทยากร คุณราตรี มะโนหาญ บรรยายให้ความรู้บรรยายและฝึกปฏิบัติเรื่องผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดร่างกายที่มีส่วนผสมของชา (สบู่ น้ำมันธรรมชาติ) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความเข้าใจให้กับกลุ่มเกษตรกรในสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร และสามารถนำมาใช้ในการแปรรูปชา รวมถึงการสร้างทักษะด้านอาชีพในการทำผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมจากใบชาอัสสัม โดยจัดกิจกรรม ณ คริสตจักรบ้านพญาไพรเล่าจ้อ หมู่ที่ 6 อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟ นำกลุ่มเกษตรกรร่วมกิจกรรม ในงานพอชุนเมืองเชียงรายและงานกาชาดประจำปี 2567

เมื่อวันที่ 26-28 มกราคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ ได้นำตัวแทนกลุ่มเกษตรกรหมู่บ้านพญาไพรเล่าจ้อ มาร่วมออกบูธ ทดลองตลาดน้ำ เสนอผลิตภัณฑ์ชาจากชุมชนที่ได้รับการพัฒนาภายใต้โครงการฯ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์คั่วกาแฟ เชียว เครื่องดื่มชาพร้อมดื่ม นอกจากนี้ได้จัดกิจกรรม Workshop การทำสบู่สมุนไพรธรรมชาติ ที่มีส่วนผสมจากชา โดยให้ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร เป็นวิทยากร สาธิตวิธีการทำสบู่ให้กับผู้ร่วมงานได้ทดลองทำด้วยตนเอง ณ บริเวณสนามฟุตบอล 416 (สนามบินเก่า) อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรม “การสร้างองค์ความรู้และการปฏิบัติการเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการร่วมกันออกแบบตราสินค้าผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัสสัม”

วันที่ 1 มีนาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมการสร้างองค์ความรู้และการฝึกปฏิบัติการสร้างองค์ความรู้และการปฏิบัติการเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งกิจกรรมได้เชิญวิทยากร นายเกียรติพิพัฒน์ มามูล ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ออกแบบ ส่วนจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง บรรยายให้ความรู้ และการร่วมกันออกแบบตราสินค้าผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัสสัมโดยเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการได้เรียนรู้เข้าใจผลิตภัณฑ์ชาในแบบต่างๆ วิธีการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ชาที่เหมาะสมและร่วมแลกเปลี่ยนข้อมูลเนื้อหาในการออกแบบผลิตภัณฑ์ชาของกลุ่มร่วมกับวิทยากรผู้ออกแบบและร่วมกันเสนอแนวคิดและ เลือกแบบบรรจุภัณฑ์ชาของกลุ่ม ณ คริสตจักรบ้านพญาไพรเล่าจ้อ หมู่ที่ 6 อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



สถาบันฯและกาแฟ จัดกิจกรรม “การเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรและโรงงานผลิตชาต้นแบบที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเพื่อเชื่อมโยงธุรกิจในอนาคต”

วันที่ 14 มีนาคม 2567 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรม “การเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรและโรงงานผลิตชาต้นแบบที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเพื่อเชื่อมโยงธุรกิจในอนาคต” ซึ่งกิจกรรมได้นำเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ ร่วมด้วยกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชา บ้านแม่แพม ตำบลเวียงแหง อำเภอเวียงแหง จังหวัดเชียงใหม่ ภายใต้โครงการจาก กองทุนเพื่อความเสมอภาคทางการศึกษา (กสศ.) เข้าศึกษาดูงาน ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปชาอัสสัมปาย่าง บ้านปาย่างมุเซอ และวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสวนชาดอยตุง ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ วิธีการดำเนินงานของกลุ่ม กระบวนการผลิตชา ขั้นตอนการขอระบบมาตรฐานต่างๆ ได้แก่ GAP, PGS, มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ รวมถึงการจัดการด้านการตลาด การเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการชา กลุ่มลูกค้า แนะนำผลิตภัณฑ์จากชา และแลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกัน โดยกลุ่มเกษตรกรสามารถนำข้อมูลที่ได้นำมาใช้ในการบริหารจัดการของกลุ่ม และเป็นแนวทางในการจัดทำระบบมาตรฐานต่างๆ ในการจัดการแปลงปลูกชา และการผลิตผลิตภัณฑ์ชา ของกลุ่มต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ยังเป็นการเชื่อมโยงเครือข่ายระหว่างกลุ่มเกษตรกร 2 พื้นที่ จังหวัดเชียงราย และจังหวัดเชียงใหม่ ภายใต้โครงการ



สถาบันฯและกาแฟ จัดกิจกรรม “การประชุมและออกแบบเรียนรู้ เรื่องการจัดการผลประโยชน์ให้แก่สมาชิกในกลุ่มและการสร้างกองทุนสวัสดิการเพื่อตอบแทนชุมชน”

เมื่อวันที่ 21-22 มีนาคม 2567 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมออกแบบเรียนรู้เรื่อง การจัดการผลประโยชน์ให้แก่สมาชิกในกลุ่มและการสร้างกองทุนสวัสดิการเพื่อตอบแทนชุมชน โดยได้เชิญวิทยากร คุณณัฐดนัย ตระการศุภกร พี่เลี้ยงภาคเหนือตะวันออก กสศ. มาให้ข้อมูล ซึ่งเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการได้ร่วมกันวิเคราะห์กลุ่ม การวางแผนการจัดการระบบกลุ่ม การแบ่งสรรผลประโยชน์ภายในกลุ่ม เพื่อให้เกิดความเข้าใจและสามารถบริหารจัดการได้อย่างเป็นธรรมและร่วมกิจกรรมถอดบทเรียน (สรุปบทเรียน/ทำแบบประเมิน) พิจารณาสื่อการเรียนรู้ (คลิปวิดีโอการทำคูกี้ การทำปุ๋ยหมัก) ของผู้ร่วมเรียนรู้ และร่วมกับเสนอแนวคิดพิจารณาคัดเลือกกลางและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชาต้นแบบของกลุ่ม 93 ผลิตและแปรรูปชา ร่วมถึงการกำหนดแผนกิจกรรมการดำเนินงานของกลุ่มในปีถัดไป นอกจากนี้ได้ร่วมกันทดลองผลิต ผลิตภัณฑ์ต้นแบบชาเขียวอัสสัม เป็นผลิตภัณฑ์ชาของกลุ่มเพื่อนำไปทดลองตลาด และนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัสสัมดังกล่าว มาให้กลุ่มเกษตรกรได้เรียนรู้และฝึกวิธีการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ชา Tea tasting เพื่อให้เกิดความเข้าใจถึงเอกลักษณ์ รสชาติของผลิตภัณฑ์ชาของกลุ่มฯ โดยจัดกิจกรรม ณ คริสตจักรบ้านพญาไพรเล่าจ้อ หมู่ที่ 6 อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



กิจกรรมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันชาและกาแฟ เข้าร่วมประชุมแนวทางการขอยื่นจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI กาแฟ ดอยแม่สลอง

เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมแนวทางการขอยื่นจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI กาแฟดอยแม่สลอง โดยได้รับเชิญจากองค์การบริหารส่วนตำบลแม่สลองนอก และหน่วยงานร่วมประชุม ได้แก่ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย สำนักงานพัฒนาที่ดินดอยแม่สลอง สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ฟ้าหลวง โครงการพัฒนาพื้นที่สูง และตัวแทนกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟดอยแม่สลองนอก ในการประชุมหารือแนวทางการขอยื่นจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI กาแฟของดอยแม่สลองนอก เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพด้านผลผลิตและการแปรรูปกาแฟในพื้นที่ให้มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟต้อนรับคณะจากสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร

เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ ได้ต้อนรับคณะจากสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร นำโดย นางสาวรักชนก ทวยเวียง ผู้อำนวยการส่วนเสริมสร้างนวัตกรรมด้านวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร เข้าศึกษาดูงานสถาบันชาและกาแฟและร่วมหารือ แลกเปลี่ยนข้อมูลในเรื่องชา กาแฟ และสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและภาคการศึกษา ในการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตการเกษตร ณ ห้องประชุมสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





สถาบันชาและกาแฟ เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการเพื่อ พิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2567

เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2567 โดยมี นายยุทธการณ ไทยลา หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต (ผู้แทนเกษตรจังหวัดเชียงราย) สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการฯ ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงรายซึ่งในการประชุมครั้งนี้เป็นการแจ้งผลการประกาศรับสมัครผู้ขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI ชาเชียงราย รอบที่ 1/2567 และแจ้งแผนตารางการทำงานของคณะกรรมการเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ประจำปี 2567 รวมถึงการสรุปผลติดตามการแก้ไขผลากของสถานประกอบการชา และการกำหนดแผนลงพื้นที่ตรวจสอบเพื่อต่ออายุ และตรวจติดตามคุณภาพมาตรฐาน สถานประกอบการที่ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาเชียงราย ประจำปี 2567 จำนวน 13 สถานประกอบการ

สถาบันชาและกาแฟ จัดประชุมคณะกรรมการบริหาร หน่วยงาน

เมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดประชุมคณะกรรมการบริหารหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ ครั้งที่ 1/2567 โดยการประชุมในครั้งนี้ เป็นการนำเสนอผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ ให้กับคณะกรรมการบริหารทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นในการขับเคลื่อน การดำเนินงานเกี่ยวกับชา กาแฟ รวมถึงการรายงานแผนกิจกรรมและโครงการต่างๆ ที่ต้องดำเนินการต่อไปในอนาคต ณ ห้องประชุมดอยแม่ฟ้าหลวง อาคารวันชัย ศิริชนะ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมลงพื้นที่ตรวจเพื่อต่ออายุ และตรวจติดตามคุณภาพ มาตรฐานสถานประกอบการชา ที่ได้รับอนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI “ชาเชียงราย” ประจำปี 2567

เมื่อวันที่ 6-7 มีนาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง คณะทำงานเพื่อการพิจารณาคำขอ ตรวจสอบ ควบคุมคุณภาพ และแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ได้ร่วมลงพื้นที่ตรวจเพื่อต่ออายุ และตรวจติดตามสถานประกอบการชาที่ได้รับอนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI “ชาเชียงราย” ประจำปี 2567 ในพื้นที่ อำเภอเวียงป่าเป้า และอำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย เพื่อเป็นการรักษาคุณภาพมาตรฐานสินค้าผลิตภัณฑ์ชา และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และวันที่ 25-26 มีนาคม 2567 ได้ลงพื้นที่ตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” เพื่อตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสินค้า สถานที่ผลิตและแปลงปลูกชา ประจำปี 2567 ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการชา ในเขตพื้นที่อำเภอแม่สรวย จำนวน 2 ราย ในเขตพื้นที่อำเภอแม่ลาว จำนวน 1 ราย และเขตอำเภอเมือง จำนวน 1 ราย



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกิจกรรมเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของเครือข่ายกลุ่มอาชีพและภาคีเครือข่าย

เมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2567 หน่วยวิสาหกิจชุมชนผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรบนพื้นที่สูง อำเภอเวียงแหง จังหวัดเชียงใหม่ ได้เชิญสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมกิจกรรม “เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของเครือข่ายกลุ่มอาชีพและภาคีเครือข่าย” ในงาน เทศกาลชิมชาดมกระท่อมชมวิถีชนเผ่าเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ภารกิจของสถาบันชาและกาแฟ ให้คำปรึกษาเกษตรกรในพื้นที่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา ร่วมออกบูทประชาสัมพันธ์ แนะนำผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัสสัมของกลุ่มเกษตรกร บ้านพญาไพรเล่าจ้อ ภายใต้โครงการ กสศ. และร่วมกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เครือข่ายและภาคีเครือข่ายบนเวทีกลาง ณ ลานอเนกประสงค์บ้านแม่แพม ตำบลเมืองแหง อำเภอเวียงแหง จังหวัดเชียงใหม่



Tea and Coffee



International Symposium 2024

The 3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea Asia
“Sustainability and Well-being”

July 3 - 5, 2024

Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand

About TCIS 2024

We kindly invite you to attend the the 2nd Tea and Coffee International Symposium 2024 (TCIS2024) and the 3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea Asia. The conference is organized by Mae Fah Luang University and co-organized by Anhui Agricultural University of China. It will be held during July 3-5, 2024 in Chiang Rai, Thailand. This event as part of the celebrations of MFU's 25th anniversary and celebrations of Tea Institute's 20th anniversary. The theme this year is “Sustainability and Well-being”. We hope this event will be a forum for experts, researchers, students and entrepreneurs from all over the world to discuss the global trend, processing and latest innovation, climate change and sustainability, as well as market and tourism.

This symposium will provide opportunity to share and update tea coffee and cocoa situation with experts around the world. Furthermore, it can be used as a platform for seeking and strengthening networks.

We encourage all participants to take this opportunity to strengthen their knowledge in the tea coffee and cocoa, share their ideas and collaborate with other researchers from around the world in this event.

Activities



Tea & Coffee
Workshop

July 3, 2024



Conference

July 4-5, 2024



Exhibitions

July 4-5, 2024



Business Matching

July 4-5, 2024



Excursion

July 6, 2024

Registration : <http://tcis2024.mfu.ac.th/>

Registration fee (conference)

Thai 2,500 THB

Oversea USD 100

(Bank charges must be paid by delegate)

Registration deadline: 31 May 2024

Conference Secretariat

Tea and Coffee Institute,
Mae Fah Luang University,

Tel: +66-5391-6253

E-mail: tcis2024@mfu.ac.th

<http://tcis2024.mfu.ac.th>

Sponsors



Co-Sponsors



Tea and Coffee



International Symposium 2024

The 3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea Asia

WORKSHOP

Morning

9.00 A.M. – 12.00 P.M.

Afternoon

1.30 P.M. – 4.30 P.M.

1 July 3, 2024

Workshop

**Tea Experience Workshop:
Exploring the UNESCO Awarded
East Frisian Tea Culture**

Prof. Dr. Hartwig Bohne

- Professor of International Hotel Management and Head of Hospitality Studies
- President of the European Tea Culture Institute, Berlin, Germany



2 July 3, 2024

Workshop

**COFFEE
Cupping & Sensory**

Mr. Saroj Inthep, Head Cupping CCL



3 July 3, 2024

Workshop

**Craft Workshop using
Green Tea Leaves at
Yaizu, Shizuoka**

Sen no Ito & Nagamine Tea Company,
Japan



4 July 3, 2024

Workshop

**The Miracle of Enzymes
in Coffee & Tea**

Dr. Walaiporn Timbuntam

- Assistant Manager Regulatory Affairs and Technical Service, Amano Enzyme Asia Pacific Co.,Ltd.
- Miss Duangkamon Thuppaman
- Assistant Sales Manager, CF Chem Co.,Ltd.



5 July 3, 2024

Workshop

Matcha Tasting

Mr. Kazuyoshi NAKAKOJI

- President of Evergreen & Company Ltd, Japan
- Director of Chamber of Tea Association of Shizuoka Prefecture



6 July 3, 2024

Workshop

Cacao Flavor Profiling

Miss Vanlayavadee Tangjitruamboon

- Cacao Certificate (International Institute of Chocolate and Cacao Tasting, 2023)
- V.A.T. Supplies Co., LTD, Thailand



7 July 3, 2024

Workshop

Smart Creamer Choices

: *Perfecting Beverage-Creamer Pairing*

Miss Aemmika Kamjai

- Yeararakarn Co., LTD, Thailand



For TCIS 2024 registrants only

More Information:

Tea and Coffee Institute of Mae Fah Luang University

✉ tcis2024@mfu.ac.th

🌐 tcis2024.mfu.ac.th

📍 Tea and Coffee Institute MFU

☎ 0 5391 6253



ขั้นตอนการเข้ารับบริการ วิเคราะห์ทดสอบตัวอย่างชาและกาแฟ



ติดต่อขอรับบริการ

- ติดต่อขอรับใบคำขอบริการด้วยตนเอง
สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
เลขที่ 333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100
อาคารปฏิบัติการ 2 ชั้น 3
- ติดต่อขอรับใบคำขอบริการผ่านช่องทาง อื่นๆ
ช่องทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ E-mail: teacoffee@mfu.ac.th
โทรศัพท์/โทรสาร 0 5391 6253
เว็บไซต์ ดาว์นโหลด: <https://teacoffee.mfu.ac.th/> >>
บริการของเรา >> ดาว์นโหลดแบบฟอร์ม >>แบบฟอร์มการส่งตัวอย่าง



นำส่งตัวอย่างและใบขอรับบริการ

- นำส่งตัวอย่างด้วยตนเองได้ที่สถาบันชาและกาแฟ หรือนำส่งตัวอย่างทางไปรษณีย์/ขนส่ง อื่นๆ
ที่อยู่: สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100
อาคารปฏิบัติการ 2 ชั้น 3 เบอร์โทรศัพท์ 0 5391 6253



แจ้งค่าบริการ

- เจ้าหน้าที่ทบทวนคำขอรับบริการและจัดทำใบเสนอราคาแจ้งค่าใช้จ่ายในการรับ บริการ



การชำระเงิน

- ชำระค่าบริการทั้งหมด ณ วันขอรับบริการ และรอรับใบเสร็จรับเงิน
ชำระค่าบริการ ธนาคารกรุงเทพ เลขที่บัญชี 672-0-10817-1 ชื่อบัญชี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
สาขา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ส่งหลักฐานการโอนเงิน E-mail: teacoffee@mfu.ac.th



การวิเคราะห์ทดสอบ

- เจ้าหน้าที่ดำเนินการวิเคราะห์ทดสอบตัวอย่าง (15 วันทำการ)



ส่งผลการวิเคราะห์ทดสอบ

- เจ้าหน้าที่ติดต่อกลับเพื่อแจ้งผลทดสอบ (ตามที่ระบุในใบคำขอรับบริการ)
เจ้าหน้าที่ส่งผลการทดสอบให้ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์/ขนส่ง อื่นๆ