



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA INSTITUTE MAE FAH LUANG UNIVERSITY

ชา®



จดหมายข่าวชา
tea newsletter

Volume 5 Issue 19, April - June 2015
ปีที่ 5 ฉบับที่ 19 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2558

Special Report

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
กับการขับเคลื่อนโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์

Today Tea News

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
“ชาเชียงราย”

Talk About Tea

ชาวาวีกับการเตรียมพร้อม

ก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)

Tea Research

สารแบบโหนดที่ให้กลิ่นหอมในชา

Activity

กิจกรรมต่างๆ

Trendy Tea Menu

ที่วัดรินทน์





ไร่บุญรอด

Rai Boonrawd



แวะเที่ยวชมพระอาทิตย์ยามเย็นก่อนกลับบ้าน 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

โดย ทีมผู้จัดทำ

นับวันโลกของเราก็ร้อนขึ้นเรื่อยๆ คงเป็นผลกระทบจากภาวะโลกร้อน ฉะนั้นเราทุกคนต้อง ช่วยกันประหยัดพลังงาน ใส่ใจดูแลสิ่งแวดล้อม รวมถึงการให้ความรู้และปลูกฝังจิตสำนึกในการรักษาสิ่งแวดล้อมให้กับเด็กและเยาวชนรอบ ๆ ตัวเราด้วย แต่พวกเราช่วยกันคนละเล็กละน้อยก็เป็นกำลังสำคัญที่จะช่วยดูแลสิ่งแวดล้อมของโลกเราให้ดีขึ้นได้

ชาเป็นพืชยืนต้นที่มีส่วนช่วยในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมได้อย่างดี ดังนั้นเรามาช่วยกันปลูกชาเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อมกันดีกว่าค่ะ จัดหมายข่าวชาฉบับนี้มีคอลัมน์ Know More About Tea นำเสนอ “การเพาะพันธุ์ชา” ด้วยวิธีต่างๆ จากนั้นมาเตรียมพร้อมรับ AEC ด้วย “ชาวารี” กับการเตรียมพร้อมก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)” ในคอลัมน์ Talk about tea ส่วน Special Report ขอเสนอวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับการขับเคลื่อนโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ และคอลัมน์ Tea Research ขอแนะนำให้ทราบว่า “สารแบบไหนนะที่ให้กลิ่นหอมในชา ?” จากนั้นมาดูเรื่องประโยชน์ของชาใน Health Tea ในฉบับนี้ขอแนะนำชากับความงาม ส่วนคอลัมน์ Trendy Tea Menu ขอแนะนำเมนูดับร้อนในเมนู กวีกรีนที่ปิ่น ท้ายสุดก็คือ คอลัมน์ Activity ที่จะนำเสนอกิจกรรมความเคลื่อนไหวของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งได้ส่งเสริมและสนับสนุนอุตสาหกรรมชาให้มีการพัฒนาชาต่อเนื่องต่อไป

Content

- | | | |
|-----------|------------------------------|--|
| 4 | Talk About Tea | ชาวารีกับการเตรียมพร้อม
ก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) |
| 6 | Special Report : | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
กับการขับเคลื่อนโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ |
| 8 | Today Tea News : | สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” |
| 10 | Tea Research : | สารแบบไหนนะที่ให้กลิ่นหอมในชา? |
| 12 | Know more about tea : | การขยายพันธุ์ชา |
| 14 | Health Tea : | สารพัดประโยชน์ของชา : ชากับความงาม ตอนที่1 |
| 16 | Trendy Tea Menu : | กวีกรีนที่ปิ่น |
| 17 | Activity | กิจกรรมต่าง ๆ |



ทีมผู้จัดทำ

ดร.ปิยาภรณ์ เชื้ออมชัยตระกูล
ศาริณญา เกตวัลค์
ทวิพิชญ์ อยะนันท์
จิราพร ไร่บุกร
วิไลวรรณ จำปาทราย
ณัชพล เหลืองสุนทร





หลังจากต้นชาป่าอายุมากในจีนแผ่นดินใหญ่เริ่มลดน้อยลง
หลายปีให้หลังเนื่องจากได้ล้มตายไปจากการถูกตัดป้อนและสารเคมี อีกทั้ง
ปริมาณความต้องการชาป่าธรรมชาติที่กระเด้งตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง
ทำให้ก่อนที่จะประกาศมาตรการกีดกันจะเปิดนั้น ชาวาเองได้เตรียม
พร้อมในเบื้องต้นและเจาะตลาดบางส่วนเข้าสู่จีนเป็นที่เรียบร้อยแล้วครับ

ชาวา



“ซาง”เดชา พิทักษ์วาวิ
ทายาทไร่ชาวาวิคนโต

กับการเตรียมพร้อมก้าวเข้าสู่ ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)



สำหรับชาววีรานั้น สิ่งแรกที่สำคัญและจำเป็นที่สุดนั่นคือ ทักษะคติของการค้าใบชาที่ต้องมาจากพื้นฐานยึดมั่นและให้ความสำคัญอย่างยิ่งยวดในคุณภาพเป็นที่ตั้ง เพราะถึงแม้วัตถุดิบและคุณภาพในการผลิตของเรานั้นจะได้รับการยอมรับจากทางประเทศจีนมาในระดับหนึ่ง แต่นั่นก็ยังเป็นสิ่งที่สำคัญที่แสดงให้เห็นว่าเรายังจะทำแบบสุกเอาเผากินหรือการมองข้ามละเอียดไปเพียงแค่ว่าอย่างเดียวยังไม่ได้เลย..

เริ่มจากคุณภาพของวัตถุดิบ ที่แบรนด์ชาววีรายังมีชาป่าอายุหลายร้อยปียืนหยัดอยู่กับธรรมชาติมาอย่างยาวนานมีความเป็นออร์แกนิกส์เต็มร้อยเปอร์เซ็นต์อย่างแท้จริง เรามีการคัดสรรในช่วงฤดูเก็บใบชา มีการกำหนดตัดแต่งตัดพุ่มใบชาตามมาตรฐาน การกำหนดการเด็ดเก็บยอดอ่อนตลอดจนใบและก้านที่ไม่ยาวจนเกินไป กระทั่งเข้าสู่กระบวนการผลิต ที่เรายังเน้นการผึ่งคลายตัวใบชา การคั่วกระทะอย่างทั่วถึงด้วยมือ ตลอดจนถึงการนวดม้วนใบชาอย่างทั่วถึงด้วยสองมือภายใต้ระยะเวลาที่นานพอจนกว่าจะได้ใบชาถึงสำเร็จรูปตามมาตรฐาน

การยึดถือในคุณภาพเป็นที่ตั้งนั้น จะเป็นสิ่งบ่งชี้และการันตีในความเชื่อถือของลูกค้าในระยะยาวแน่นอนครับ สิ่งที่เราคาดการณ์ไว้คือ เมื่อเราเตรียมพร้อมและให้ความพิถีพิถันในคุณภาพเป็นอันดับแรก เราเองก็จะมีฐานหลักที่สามารถยืนหยัดได้อย่างมั่นคงและยาวนาน และนี่ก็เป็นสิ่งที่เรากล่าวได้ว่าสามารถทำได้อย่างดีมากเป็นอันดับต้นๆเลยทีเดียว



สิ่งต่อมาคือคุณค่าของแบรนด์ ซึ่งเรามีทั้งประวัติความเป็นมาและเรื่องราวต่างๆของชาววีที่ไม่ว่าใครและไม่มีใครเหมือน ทั้งเป็นไร่ชาอูหลงแห่งแรกในประเทศไทย มีชาที่ปลูกด้วยฝีมือพระหัตถ์ของพระบรมศานุวงศ์ มีพื้นชาป่าโบราณที่มีอายุยาวนานเทียบเท่าสมัยราชอาณาจักรล้านนา ตลอดจนเป็นนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญด้านชาสัญชาติไทยคนแรกและคนเดียวที่ไปบุกเบิกแปลงชาอูหลงออร์แกนิกส์ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในสาธารณรัฐประชาชนจีน..

เพราะฉะนั้น สิ่งที่เราอยากขออยู่ คือสิ่งที่สามารถบ่งชี้และสามารถการันตีแบรนด์และสินค้าของชาววีให้ได้การยอมรับในระดับสากล เพราะโดยที่ผ่านมานั้น เราพยายามอย่างมากที่จะยืนหยัดและค้นหาตลาดจนได้รับการยอมรับจากต่างประเทศเพียงในฐานะเจ้าของไร่และแหล่งวัตถุดิบได้ด้วยตนเอง แต่กระนั้นก็ยังไม่ใช่ในนามแบรนด์ชาสัญชาติไทย ทั้งนี้ความช่วยเหลือด้านต่างๆจากหน่วยงานของทางรัฐบาลและผู้เชี่ยวชาญในตลาดสากลนั้น จึงเป็นสิ่งที่เราต้องการที่สุดในขณะนี้แล้วครับ



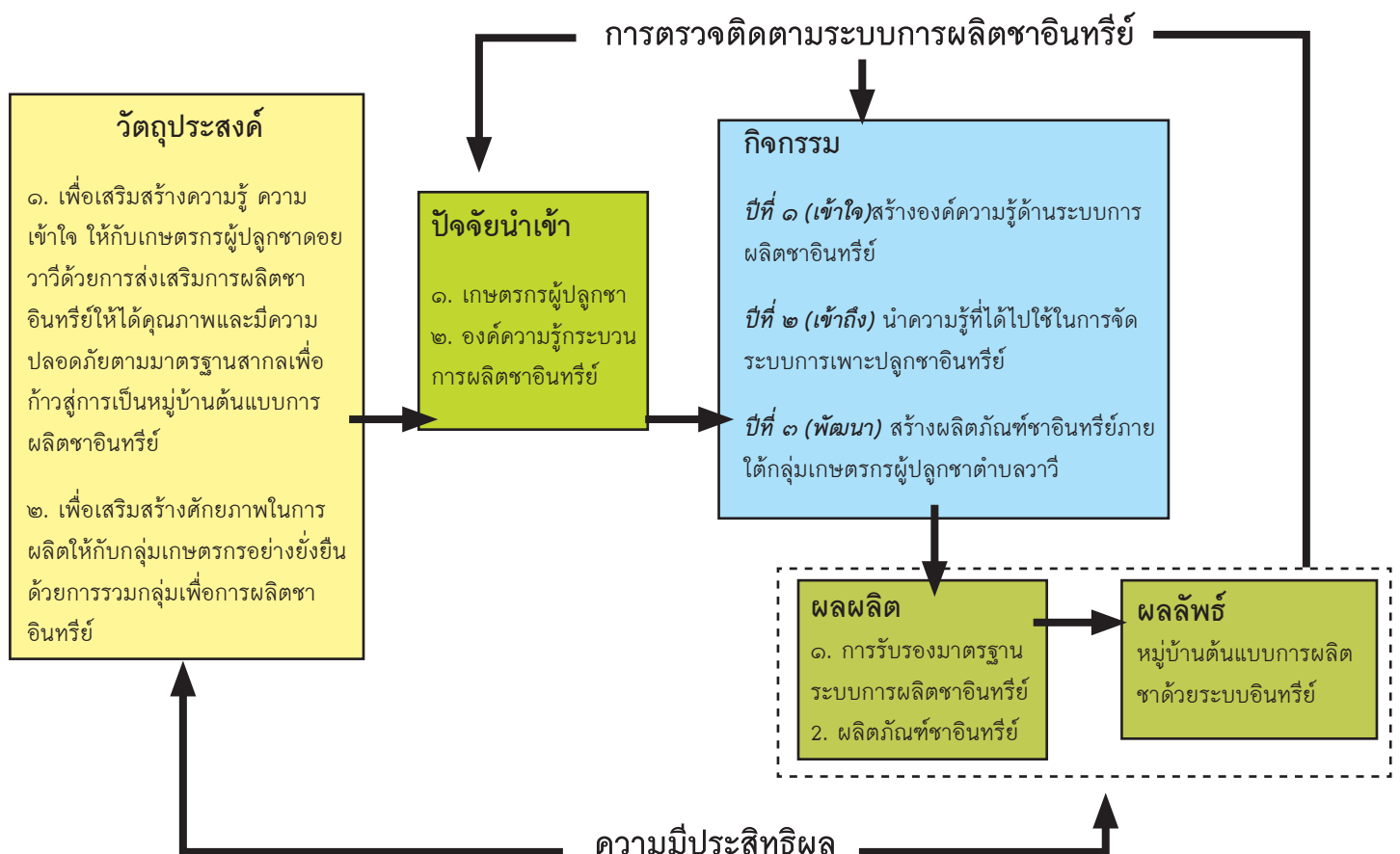
ปัจจุบันกระแสการบริโภคชามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคในปัจจุบันหันมาสนใจดื่มเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพนอกจากนี้ผู้บริโภคในปัจจุบันยังต้องการตระหนักในเรื่องความปลอดภัยอีกด้วย ดังนั้นจึงส่งผลให้การผลิตชาอินทรีย์มีแนวโน้มเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวกำลังเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ และราคาซื้อขายชาอินทรีย์มีราคาที่สูงกว่าชาที่ผลิตตามกระบวนการผลิตแบบเดิม



ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กับการขับเคลื่อนโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์

ดังนั้น เพื่อเป็นการพัฒนาคุณภาพชาของไทยให้มีคุณภาพสูงขึ้น สามารถแข่งขันในตลาดได้ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้สนับสนุนงบประมาณสำหรับการดำเนินกิจกรรม “โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์” ประจำปีงบประมาณ 2557 ให้ทางสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรทำงานร่วมกับสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พื้นที่เป้าหมายที่ดำเนินการคือ หมู่บ้านปางก๊ว ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกชาตามหลักการผลิตชาอินทรีย์ เพื่อก้าวสู่การเป็นหมู่บ้านต้นแบบการผลิตชาอินทรีย์ โดยแนวคิดในการพัฒนาหมู่บ้านชาอินทรีย์แสดงดังภาพที่ 1



การผลิตชาอินทรีย์สร้างความคุ้มค่า และที่สำคัญจะช่วยลดมลภาวะที่เกิดขึ้นกับแหล่งต้นน้ำลำธารซึ่งนับวันจะมีการนำสารเคมีที่มีพิษสูงขึ้นไปถึงพื้นที่สูงกันมากขึ้น ซึ่งโครงการได้มีส่วนช่วยในการตัดสินใจของผู้ผลิตชาบนที่สูงเพื่อปรับเปลี่ยนการผลิตชาทั่วไปมาเป็นการผลิตชาอินทรีย์

การดำเนินโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ในปีแรก มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 70 คน โดยการดำเนินโครงการดังกล่าวได้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ได้ตั้งไว้ คือเกษตรกรมีความรู้ ความเข้าใจ การปลูกชาอินทรีย์อย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หัวข้อที่ได้จัดบรรยายให้ความรู้แก่เกษตรกรมีทั้งหมด 4 หัวข้อ ได้แก่ 1. ความรู้เกษตรอินทรีย์เบื้องต้น 2. แมลงศัตรูพืชในแปลงชา 3. การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ 4. การตรวจรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ โดยกิจกรรมที่ได้จัดทำขึ้นจะมีหลายรูปแบบ เช่น การบรรยายให้ความรู้, การจัดกลุ่มแลกเปลี่ยนความคิดเห็น, การฝึกปฏิบัติ เช่น ทำกับดักแมลง น้ำหมักชีวภาพ ปุ๋ยหมัก การศึกษาดูงานแปลงชาอินทรีย์ต้นแบบ ผลจากการดำเนินกิจกรรมทั้งหมด



พบว่าเกษตรกรมีความพึงพอใจมากในการเข้าร่วมกิจกรรม นอกจากนี้ผลการติดตามหลังจากถ่ายทอดเทคโนโลยี พบว่า เกษตรกรสามารถนำความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดไปใช้ประโยชน์ได้ สามารถสร้างรายได้หลักให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกชาร้อยละ 85 และสามารถช่วยลดค่าใช้จ่ายได้ 1,000-4,000 บาท ต่อเดือน

ผลลัพธ์ทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น ได้แก่ เกษตรกรมีแนวคิดผลิตชาภายใต้ระบบการผลิตแบบอินทรีย์ ซึ่งจะช่วยลดต้นทุน ค่าใช้จ่ายสารเคมีสำหรับการดูแลแปลงชา ซึ่งในอนาคตผลิตภัณฑ์ชาอินทรีย์จะสามารถจัดจำหน่ายในราคาที่สูงกว่าชาที่ผลิตตามระบบปกติ

ผลลัพธ์ทางสังคมที่เกิดขึ้น ได้แก่ 1. ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิต และความเป็นอยู่ของเกษตรกรให้ดีขึ้นนอกจากนี้ผู้บริโภคได้บริโภคชาที่มีความปลอดภัยจากสารเคมี และ 2. ช่วยอนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อม ให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมีในระบบการผลิต

แผนการดำเนินงาน โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ ในปีที่ 2 ทางคณะผู้ดำเนินงานจะส่งเสริมให้เกษตรกรมีความรู้ต่อยอดในการนำผลผลิตชาอินทรีย์ที่มีคุณภาพดี มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาชนิดต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์ชาเขียวอบแห้งบรรจุซอง เมนูเครื่องดื่มชาสดชนิดต่างๆ เช่น ชาเขียวลาโง่ ชาเขียวบัว ชาเขียวขิง จะช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ได้ และเป็นการขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ รวมถึงเป็นทางเลือกใหม่สำหรับการซื้อสินค้าของผู้บริโภคอีกทางหนึ่งด้วย หลังจากเกษตรกรได้รับการอบรมภายใต้โครงการดังกล่าว จะช่วยให้เกษตรกรมีองค์ความรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาในรูปแบบต่างๆ ก็จะช่วยส่งเสริมให้เกษตรกรมีผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนได้ สามารถสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรอีกช่องทาง และยังเป็นการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวในอนาคต



ขอขอบคุณ

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการสนับสนุนงบประมาณโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ประจำปีงบประมาณ 2557



Today Tea News

นายเฉลิมพล พงศ์ฉบับนา

พาณิชย์จังหวัดเชียงราย

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย”



เชียงรายเป็นจังหวัดอยู่เหนือสุดของประเทศ มีสภาพพื้นที่เป็นป่าไม้ และเทือกเขาสูง มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 410-2000 เมตร มีฤดูร้อนกับฤดูหนาวแตกต่างกันค่อนข้างมาก ประมาณเดือนธันวาคมของทุกปีอุณหภูมิจะต่ำมาก เฉลี่ย 8.7 องศา และช่วงเดือนเมษายน จะมีอุณหภูมิค่อนข้างสูง เฉลี่ยประมาณ 36.4 องศาเซลเซียส มีวันฝนตกปีละไม่น้อยกว่า 140 วัน ปริมาณฝนเฉลี่ย 1752 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิเฉลี่ย 27.6 องศาเซลเซียส ความสัมพันธ์ เฉลี่ยร้อยละ



ดินส่วนมากเป็นดินร่วน ดินร่วนปนดินเหนียว ดินร่วนปนทราย และดินเหนียว การซึมซับของน้ำอยู่ในระดับปานกลาง และดินมีแร่ธาตุต่างๆ เช่น ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่มีความลาดเอียง เชิงเขา เนินเขา และภูเขาสูง ทำให้ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรคและแมลง ลักษณะภูมิประเทศ และภูมิอากาศของจังหวัดเชียงรายเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับการปลูกพืชหลายชนิด พืชที่เป็นเอกลักษณ์และโดดเด่นที่สุดคือ “ชา” สามารถนำมาผลิตเป็นชาชั้นเลิศที่หอมกรุ่น รสชาติเยี่ยม และมีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ

ชาเชียงราย เริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 โดยการเริ่มโครงการปลูกชาแปลงสาธิตของฝ่ายรักษาความมั่นคงของชาติ ต่อมาได้มีการส่งเสริมการปลูกชาอย่างจริงจัง มีการขยายพันธุ์ชา มีการนำชาจีนที่ได้วิจัยและปรับปรุงพันธุ์จากประเทศไต้หวันไปปลูกในพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัดเชียงราย

และได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนต่อเนื่องจากหน่วยงานต่างๆ ของราชการ และหน่วยงานของรัฐบาลได้หันมาทำการปลูกชาเชียงราย ขยายตัวมากขึ้น ปัจจุบันจังหวัดเชียงรายมีการปลูกและผลิตชาเป็นอันดับหนึ่งของประเทศ ปลูกมากที่ดอยแม่สลอง อำเภอแม่ฟ้าหลวง และดอยาวัว อำเภอแม่สรวย และในพื้นที่ราบที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 350-40 เมตร

จากใบชาสดสู่กระบวนการผลิตชาเชียงราย ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาเชียงรายที่เป็นลักษณะเฉพาะมีกลิ่นและรสชาติน้ำชาที่เป็นเอกลักษณ์ ขั้นตอนการผลิตที่พิถีพิถันและพันธุ์ชาคุณภาพของจังหวัดเชียงรายจะเป็นตัวกำหนดคุณภาพชาเชียงราย ซึ่งมีอยู่ 2 สายพันธุ์ คือ ชาจีน และชาอัสสัม

การผลิตชาเชียงราย เริ่มจากการคัดสรรใบชาคุณภาพ นำมาผึ่ง คั่ว นวด และอบแห้ง เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ทั้งทางกายภาพ เคมี และทางชีวเคมีภายในใบชา มีทั้งชาที่ไม่ผ่านกระบวนการหมัก ได้แก่ ชาเขียว และชากึ่งหมักหรือชาที่หมักเพียงบางส่วน ได้แก่ ชาอูหลง และชาอื่นๆ ที่ผ่านกระบวนการหมักบางส่วน โดยใช้ความรู้ความเชี่ยวชาญที่สืบทอดกันมาจนได้ใบชาคุณภาพสูง



จากความร่วมมือ ของกลุ่มผู้เห็นความสำคัญของชา ไม่ว่าจะเป็นภาครัฐ สถาบันการศึกษา ภาคเอกชน และผู้ประกอบการ จึงกลายเป็น “คัลเจอร์ชาเชียงราย” ที่พร้อมสร้าง “มาตรฐานชาเชียงราย” เพื่อความมั่นใจของผู้บริโภค โดยมีตราสัญลักษณ์ “ชาเชียงราย” เป็นเครื่องหมาย บ่งบอกคุณภาพและมาตรฐานชา และเพื่อยกระดับคุณภาพและเพิ่มโอกาสทางการจัดจำหน่าย จังหวัดเชียงราย จึงผลักดันให้ดำเนินการขอขึ้นทะเบียน “ชาเชียงราย” ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างดำเนินการขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI : GEOGRAPHICAL INDICATION) โดยชาเชียงราย (Chiang Rai Tea) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากต้นชาที่ปลูกเก็บเกี่ยว แปรรูป และบรรจุ ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย กระบวนการผลิต การกำกับดูแลและตรวจสอบสามารถตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาเชียงราย ที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ทำให้ผู้บริโภคสามารถมั่นใจได้เลยว่า จะได้ดื่มด่ำกับความสดชื่นและ ลิ้มรส ความหอมละมุนจากการดื่มชาคุณภาพ ที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวเชียงราย





ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พัชรีย์ พริบดีเวช
อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สารแบบโหนดที่ให้กลิ่นหอมในชา ?

ชาเป็นหนึ่งในเครื่องดื่มที่นิยมมากที่สุดในโลกมานานกว่า 4,000 ปี พื้นที่เพาะปลูกชามีมากกว่าสามล้านไร่ทั่วโลก ปัจจุบันชาได้นำไปใช้ในทางเภสัชกรรมและประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ ชนิดของชาสามารถจำแนกตามระดับของกระบวนการหมัก ได้แก่ ชาเขียวเป็นชาที่ไม่หมัก ชาอู่หลงและชาแดงเป็นชาหมักบางส่วน ส่วนชาดำจะถูกหมักอย่างสมบูรณ์ องค์ประกอบสารระเหยที่ให้กลิ่นของชาต่างๆ เป็นผลมาจากต้นกำเนิดและสายพันธุ์ของชาที่แตกต่างกัน นอกจากนี้กระบวนการหมักยังทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบสารระเหยที่มีกลิ่นที่สำคัญในชาอีกด้วย องค์ประกอบสารระเหยมีบทบาทสำคัญในการให้กลิ่นหอมในชาแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ไม่ใช่เทอร์พีน ซึ่งถูกผลิตจากการย่อยสลายไขมันกับกลุ่มเทอร์พีนและอนุพันธ์





Hexenol เป็นตัวอย่างสารกลุ่มที่ไม่ใช่เทอร์พีน ซึ่งให้กลิ่นเขียวของใบชา ส่วนตัวอย่างของสารกลุ่มเทอร์พีนได้แก่ linalool และ geraniol ซึ่งให้กลิ่นหอมหวานจากดอกไม้ ในการผลิตชาเชิงอุตสาหกรรม ผู้เชี่ยวชาญชาที่มีประสบการณ์จะประเมินคุณภาพของชาจากกลิ่นหอมเพื่อนำมาประเมินราคาของชาแต่ละชนิด ในทางวิทยาศาสตร์การวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการจะเหยที่ให้กลิ่นในชาทำได้โดยใช้เครื่องแก๊สโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโตรเมตรี (Gas Chromatography-Mass Spectrometry, GC-MS) ซึ่งเป็นเทคนิคที่ได้รับความนิยมและให้ผล

แม่นยำในการวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการเนื่องจากสามารถวิเคราะห์สารที่มีความเข้มข้นต่ำในระดับพิโคกรัมได้ การศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบที่ให้กลิ่นในชาได้รับความสนใจ

จากนักเคมีเป็นจำนวนมาก โดยการศึกษาดังกล่าวเป็นการรายงานองค์ประกอบสารระเหยที่ให้กลิ่นในชาชนิดต่างๆ เช่น ในปี 1982 Cloughley และคณะได้วิเคราะห์องค์ประกอบที่ให้กลิ่นหอมในชาดำที่ผลิตในประเทศอินเดียและศรีลังกา จากการศึกษาพบว่า linalool, trans-furanolinalool oxide และ geraniol เป็นองค์ประกอบหลักที่ให้กลิ่นในชาดังกล่าว สองปีต่อมาองค์ประกอบสารระเหยในชาเขียว ชาอู่หลงและชาดำถูกนำมาวิเคราะห์โดย Togari และคณะ ชาจากการหมักมี (E)-2-hexenal มากที่สุด แม้ว่าชาสามชนิดได้มาจากพืชชนิดเดียวกัน ปี 1995 Togari และคณะ ได้รายงานองค์ประกอบที่ให้กลิ่นหอมในชา ได้แก่ linalool, jasmine lactone และ 2-phenylethanol ซึ่งให้กลิ่นหอมหวานของดอกไม้และกลิ่นผลไม้ นอกจากนี้ยังพบอีก 1 องค์ประกอบสารระเหยคือ linalool oxide ที่ให้กลิ่นส้ม ในปี 2001 Kumazawa และ Masuda ศึกษากลิ่นของชาดำที่ผลิตในช่วงฤดูร้อน พบองค์ประกอบที่ให้กลิ่นจำนวน 3 องค์ประกอบ ได้แก่ methional (กลิ่นมันฝรั่ง), b-damascenone (กลิ่นหอมหวาน) และ 2-methoxy-4-vinylphenol (กลิ่นกานพลู) ปี 2008 Wang และคณะ ได้รายงานองค์ประกอบสารระเหยหลักที่ให้กลิ่นหอมในชาชนิดต่างๆ ได้แก่ 2-methyl butanal ให้กลิ่นอัลมอนด์, 2-ethyl furan ให้กลิ่นกาแฟคั่ว, g-terpinene ให้กลิ่นส้ม, linalool ให้กลิ่นดอกไม้, 2,5-dimethyl pyrazine ให้กลิ่นขนมปังปิ้ง, pentanal ให้กลิ่นวนิลา, a-ionone ให้กลิ่นเบอร์รี่, citral ให้กลิ่นส้ม, geraniol ให้กลิ่นกุหลาบ, cis-jasmone ให้กลิ่นมะลิ, 2-heptanone ให้กลิ่นอบเชย และ methyl salicylate ให้กลิ่นมินท์

ในปัจจุบันนี้การศึกษาขององค์ประกอบสารระเหยที่ให้กลิ่นในชาชนิดต่างๆ ยังได้รับความสนใจจากนักวิจัยอย่างต่อเนื่องเนื่องจากชาเป็นเครื่องดื่มสุขภาพที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย และจากการผสมข้ามสายพันธุ์ชาจากสายพันธุ์ทั่วโลกทำให้ได้ชาที่มีกลิ่นเฉพาะตัวที่แตกต่างกันออกไป ถึงแม้ว่ากลิ่นหอมของชาจะมีมากมายตามชนิดและกระบวนการผลิตชาก็ตาม การชื่นชมกลิ่นหอมของชาแต่ละกลิ่นนั้นยังคงขึ้นอยู่กับความชอบส่วนตัวและความสุขในการชิมชา



เอกสารอ้างอิง

Pripdeevech P., Wongpornchai S. Chapter 6-Odor and Flavor Volatiles of Different Types of Tea in Health and Disease Prevention, 2013, Pages 307-322.

การขยายพันธุ์ชา

ปัจจุบันการขยายพันธุ์ชาของไทยนิยมขยายพันธุ์ 2 วิธี คือ การเพาะเมล็ด และการปักชำ

การขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ด (Seed Propagation)

เป็นวิธีที่นิยมใช้กับชาสายพันธุ์อัสสัม ผลชาที่นำมาเพาะต้องเป็นผลชาที่แก่จัด โดยสังเกตจากเปลือกของผลชาจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล



ขั้นตอนการเพาะเมล็ดชา

1. เก็บผลชาที่แก่จัดจากต้นชา
2. นำผลชาไปผึ่งให้แห้งในที่ร่ม เปลือกของผลจะแตกออกในระยะ 1-2 วัน
3. คัดแยกเมล็ดออกจากเปลือก นำเมล็ดชาไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 1 วัน เมล็ดชาที่สมบูรณ์จะจมน้ำ
4. นำเมล็ดชาที่สมบูรณ์มาเพาะในถุงพลาสติกสีดำ ขนาด 6x8 นิ้ว ใส่ดินผสมในถุง วางเมล็ดโดยคว่ำตาเมล็ดลงตรงกลางถุง กลบเมล็ดด้วยทราย หนาประมาณ 1 นิ้ว รดน้ำให้ชุ่มอย่างสม่ำเสมอในระหว่างเพาะเมล็ด
5. เมื่อเมล็ดงอก และต้นชามีอายุประมาณ 8-12 เดือน ต้นชาจะแข็งแรงเต็มที่ มีรากแก้วที่สมบูรณ์ สามารถนำต้นชาออกปลูกลงแปลงได้



การขยายพันธุ์ชาโดยการปักชำ (Leaf-Bud Cutting)

เป็นวิธีการขยายพันธุ์ที่ให้ลักษณะตรงตามสายพันธุ์เดิม นิยมใช้กับการขยายพันธุ์ชาจีน เช่น ชาพันธุ์อู่หลงเบอร์ 12 อู่หลงเบอร์ 17 เป็นต้น

ขั้นตอนการปักชำ

1. คัดเลือกต้นพันธุ์ที่แข็งแรง ไม่พบการทำลายของโรคและแมลง เลือกกิ่งที่สมบูรณ์ อายุของกิ่งไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป สังเกตจากสีของกิ่งควรมีสีน้ำตาลแกมเขียว



2. ตัดกิ่งชำให้มี 1 ใบ 1 ช่อ แล้วจุ่มในฮอร์โมนเร่งราก เช่น IBA ความเข้มข้น 1,500 ppm เพื่อช่วยกระตุ้นและเพิ่มอัตราการออกรากของกิ่งปักชำให้สม่ำเสมอและเร็วขึ้น
3. นำกิ่งพันธุ์ที่เตรียมไว้ปักชำในถุงพลาสติก วัสดุที่ใช้เพาะควรมีค่าความเป็นกรดต่างไม่เกิน 5.5 และมีอินทรีย์วัตถุน้อย การปักชำให้ปักกิ่งส่วนโคนเฉียงทำมุม 45 องศากับพื้นดิน จัดไปให้หันไปทิศทางเดียวกัน แล้วใช้ถุงพลาสติกใสคลุมทำเป็นอุโมงค์ เพื่อลดการสูญเสียน้ำจากใบ และช่วยเพิ่มความชื้นสัมพัทธ์
4. การให้น้ำควรให้ 2 วันต่อครั้ง หลังปักชำประมาณ 3-4 เดือน ให้นำถุงพลาสติกคลุมแปลงออก อนุบาลต้นกล้าต่อไปจนต้นสูงประมาณ 15-30 เซนติเมตร จึงสามารถย้ายปลูกในแปลงได้ โดยช่วงก่อนย้ายลงปลูกประมาณ 2 สัปดาห์ ควรตัดยอดเพื่อกระตุ้นให้ต้นแตกกิ่งก้าน





สารพัดประโยชน์ของชา : ชากับความงาม ตอนที่1

ใครบ้างจะรู้ว่าหลังจากเรานำใบชามาชงดื่มแล้วยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ต่างๆ ได้อีกมากมาย เช่น ชาวยุโรปนิยมนำใบชาที่เหลือจากการชงมาตากแห้งและหั่นเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารนานาชาติ ส่วนชาวญี่ปุ่นจะเรียกใบชาเขียวที่ชงแล้วว่า “ชากรา” ซึ่งจะมีการนำมาใช้ประโยชน์ได้มากมาย อย่างไรก็ตาม แม้ว่าใบชาที่ชงแล้วจะสะอาดปราศจากเชื้อโรค แต่ถ้ายังมีความชื้นอยู่ก็อาจมีราและแบคทีเรียได้ ดังนั้นจึงต้องนำมตากให้แห้งเสียก่อนจึงจะนำมาเก็บไว้ใช้ประโยชน์ภายหลังได้

ชาเป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีบทบาทในโลกของความงาม และถูกนำมาใช้ในเครื่องสำอาง ในสถานเสริมความงาม หรือสปา มีการใช้ชากันอย่างกว้างขวาง ตั้งแต่ศีรษะจรดปลายเท้าเลยทีเดียว เรามาดูสรรพคุณของเหลือจากชาที่บ้านกันดีกว่า



ขัดผิวด้วยชาเขียว

ทราบกันดีอยู่แล้วว่าชาเขียวมีสารต้านอนุมูลอิสระ แถมยังมีกลิ่นอ่อน ๆ ที่หลายคนชื่นชอบ นอกจากนี้ชาเขียวยังสามารถนำมาทำ สครับขัดผิวได้ดีอีกด้วย วิธีการง่ายๆ คือการนำใบชาเขียวประมาณ 1 กำมือ ผสมให้เข้ากับ น้ำผึ้ง 1 ช้อนชา + ข้าวกล้องบดหยาบ 1 ช้อนโต๊ะ หมักทิ้งไว้ในขวดที่ปิดฝาสนิท ทิ้งไว้ข้ามคืนก่อนนำมาใช้เป็นเกลือขัดผิว โดยเฉพาะบริเวณที่ผิวแห้งกร้าน ข้อศอก หัวเข่า และบริเวณที่เกิดผิวเปลือกส้มหรือเซลลูไลท์อย่างสะโพก และต้นขาเป็นต้น หรือใครชอบชามะลิครั้งด้วยผสมกับเกลือป่นจนเข้ากัน ก่อนนำไปขัดนวดตัว หลังอาบน้ำจะรู้สึกผิวแห้งสะอาด และกระชับดีขึ้นกว่าเดิมอีกด้วย

ใบหน้าอ่อนเยาว์สดใสด้วยครีมผสมชา

อากาศร้อนๆ เช่นนี้ แม้จะทาครีมกันแดดแล้ว บางคนเอาไม่อยู่เพราะแดดแรงจริงๆ แต่หากกลับช่วยได้ เพียงแค่ นำใบชาแห้งที่ยังไม่ได้ชงมาบดให้ละเอียดแล้วผสมกับครีมบำรุงผิวแบบเข้มข้น นำมานวดหน้า โดยนวดเบาๆ เป็นวงกลม แล้วค่อยล้างออกด้วยน้ำอุ่น ซับหน้าเบาๆ ปล่อยให้แห้ง เพียงเท่านี้ใบหน้าของคุณจะดูอ่อนเยาว์ นุ่มนวล สดใสขึ้น และยังมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของใบชา เพราะใบชาที่คุณสมบัติดีกลับได้ดีและยังช่วยขัดเซลล์ผิวที่ตายแล้วออกไป ซึ่งเมื่อใช้กับหน้าแล้วยังสามารถนำมาขัดเท้าด้วยเช่นกัน

ส่วนใครที่ชอบวิธีแบบง่ายๆ ใช้ชาแช่แล้วๆ ก็สามารถนำมาล้างหน้าได้ และยังเป็นยาสมานผิวที่ดี การใช้กากชาแช่หน้าทุกวัน จะทำให้หน้าใสไร้สิว นอกจากจะกำจัดไขมันบนใบหน้าแล้วยังทำให้รูขุมขนกระชับขึ้นด้วย หรือจะใช้ชาผสมกับน้ำมะนาวนวดหน้าเล็กน้อยล้างหน้าก็ได้

เพิ่มความเงางามให้กับเส้นผม

หากล้างผมด้วยชาเขียวหรือดำ จะเพิ่มความชุ่มชื้นให้กับเส้นผม และทำให้ดูเงางามมากขึ้น โดยให้ต้มชาในอุณหภูมิสูงจนเดือดสัก 15 นาที แล้วปล่อยให้เย็น เพียงไม่กี่ชั่วโมงหรืออาจทิ้งไว้หนึ่งคืน จากนั้นเทลงไปในผม ปล่อยให้ 10 นาที จึงล้างออก หรือสระผมให้สะอาด ผลที่ได้จะทำให้เส้นผมเงางาม ดำจนมืดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ หรืออีกสูตรหนึ่ง ใช้กระทะทองแบน อุ่นน้ำมันมะกอกประมาณครึ่งถ้วยผสมกับลาเวนเดอร์ 2 ช้อนชา และชา 2 ถ้วย (ใช้แบบแห้ง) นำส่วนผสมนวดลงบนหนังศีรษะบนส่วนบริเวณที่สัมผัสเสีย คลุมผมด้วยหมวกอาบน้ำอบผมหรือนั่งตากแดด ถ้าเป็นไปได้ให้หมักนาน 20-25 นาที จากนั้นสระผมให้สะอาด ทำเดือนละครั้ง จะทำให้ผมแข็งแรงและเงางาม



คลายความอ่อนล้าของดวงตา

ผู้ที่นอนหลับไม่เพียงพอทำให้ชอบตาช้ำ หรือสาวออฟฟิศที่ปวดตาเนื่องจากการใช้สายตาทำงานกับคอมพิวเตอร์มากเกินไป นำชาถุงที่ชงแล้วนำมาแช่เย็น จากนั้นนำมาประคบดวงตาประมาณ 5 นาที จะช่วยคลายความอ่อนล้าของตาได้ดีทีเดียว หรือจุ่มแผ่นสำลีในน้ำชาที่แช่เย็น และวางโปะไว้บนเปลือกตา ปล่อยให้ 10 นาที (การเตรียมน้ำชาเพื่อใช้ ได้แก่ การนำชาเขียว หรือชาดำบริสุทธิ์ ซึ่งไม่ใช่ชาที่อบกลิ่นดอกไม้ประมาณครึ่งถ้วย ชงในน้ำเดือด 1 ลิตร อย่างน้อย 10 นาที กรองเอาใบชาออก ปล่อยให้ให้น้ำชาหายร้อนและแช่ตู้เย็น น้ำชาที่ได้นี้สามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้ถึง 10 วัน



เอกสารอ้างอิง

ข้อมูลจากหนังสือ; ต่ออายุด้วยชาบำบัด จากสำนักพิมพ์บีเวลล์ สปีชีเอล

รูปภาพจาก; <http://women.kapook.com/view2194.html>

http://appsanook.blogspot.com/2013/03/blog-post_5766.html

กีวกรีนทีปั่น



วิไลวรรณ จำปาทราย

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่าน Trendy Tea Menu ฉบับนี้ขอต้อนรับสู่หน้าร้อนด้วยเมนูเย็นๆ ที่ดื่มแล้วดับร้อนได้ทันที และเมนูนี้ยังสามารถทานได้ทุกเพศ ทุกวัย ให้ทั้งความสดชื่น ความอร่อยแถมยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย เอาเป็นว่าจะจะเป็นเมนูอะไรนั้น เราไปลองทำกันเลยดีกว่า

ส่วนผสม

ผงชาเขียว	6	ช้อนโต๊ะ
น้ำร้อน	1	ถ้วยตวง
น้ำเชื่อม	2	ออนซ์
น้ำเชื่อมกีว	2	ออนซ์
เนื้อกีวหั่นชิ้นเล็ก	1	ลูก
น้ำแข็งป่น	1	แก้ว

เนื้อกีวหั่นแว่น (สำหรับตกแต่ง)

วิธีทำ

- เตรียมผงชาเขียวใส่ในถุงชงชา เทน้ำร้อนใส่ในแก้วที่ใส่ชาเขียวแล้ว แช่ทิ้งไว้ 2-3 นาที
- ผสมน้ำชาเขียว น้ำเชื่อม และน้ำเชื่อมกีว
- ใส่ น้ำแข็งในโถปั่น เทส่วนผสมน้ำชาเขียวและเนื้อกีว ปั่นจนละเอียด
- ตกแต่งกีวที่ก้นและเทน้ำชาเขียวที่ปั่นใส่แก้ว

เอกสารอ้างอิง



รูปภาพ <https://www.pinterest.com/pin/17310779790446402/>

<http://www.higherlivingherbs.com/kiwi-green-tea-smoothie/>

ข้อมูล Profitable gourmet tea. สำนักพิมพ์ บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด. 148 หน้า





สนับสนุนองค์ความรู้เกี่ยวกับชา

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน (ก.พ.) จัดโครงการ การเสริมสร้างประสิทธิภาพและพัฒนาคุณภาพชีวิตของข้าราชการในจังหวัดชายแดนภาคใต้ จำนวน 6 รุ่น โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการรุ่นละ 100 คน ในระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2557 - 2 มีนาคม 2558 ในโอกาสนี้ อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา และ ผศ.ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ อาจารย์สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับชาพืชเกษตรที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเชียงราย เรียนรู้วิธีการชงชา การเลือกชาสำหรับรับประทานและประโยชน์จากการดื่มชา แก่คณะข้าราชการจังหวัดชายแดนใต้ ณ ไร่บุญรอดฟาร์ม อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากทางคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา ได้ร่วมต้อนรับและนำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของสถาบันชา รวมถึงข้อมูลความรู้เกี่ยวกับชาให้กับคณะอาจารย์และบุคลากรจากทางคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จำนวน 17 ท่าน ในวันอังคารที่ 23 ธันวาคม 2557 เวลา 10.30 - 12.00 น. ณ ห้องประชุมสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



อบรมให้ความรู้การปลูกชาอัสสัม

อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้บรรยาย ให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการเพาะปลูกชาอัสสัม ให้กับชาวบ้าน ณ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านปางกลาง หมู่ที่ 4 ตำบลแม่มณี อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ในวันจันทร์ที่ 29 ธันวาคม 2557 เวลา 08.30-12.00 น.

ร่วมพิธีเปิดงานเทศกาลชิมชาวิ

วันจันทร์ที่ 29 ธันวาคม 2557 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมพิธีเปิดงาน “เทศกาลชิมชาวิ รสดีกาแฟดอยช้าง ประจำปี 2557” ณ เวทีกลางบ้านาวี ตำบลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดยองค์การบริหารส่วนตำบลาวีได้จัดงานดังกล่าวขึ้นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ส่งเสริมผลิตผลทางการเกษตร อนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรม 7 ชนเผ่าของตำบลาวี ซึ่งประกอบด้วย จินยูนาน อาข่า ลีซูลาหู่ ไทยใหญ่ เมี่ยนและ ปกาเกอะญอ ได้รับเกียรติจากนายรัชกฤษ สติรานนท์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย เป็นประธานเปิดงานและมอบวุฒิบัตรแก่หน่วยงานที่ให้การสนับสนุนการจัดงานในครั้งนี้ กิจกรรมในงานประกอบด้วย การออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ชา กาแฟ สินค้าและอาหารพื้นเมือง การแสดงทางวัฒนธรรม และการละเล่นพื้นบ้าน



กิจกรรมศึกษาดูงานแปลงสาธิตการปลูกชาอินทรีย์

เมื่อวันศุกร์และวันเสาร์ที่ 23-24 มกราคม 2558 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล ได้นำทีมนักวิจัยของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงและเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 45 ท่าน เข้าศึกษาดูงาน ณ บริษัท ชาดอยช้าง จำกัด เลขที่ 299 หมู่ 5 ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย และกลุ่มสหกรณ์สวนชาดอยตุง เลขที่ 109 หมู่ 17 ต.แม่ฟ้าหลวง อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย โดยได้เรียนรู้เชิง คุณัชชาวล พริ้งพวงแก้ว กรรมการผู้จัดการบริษัท ชาดอยช้าง จำกัด และคุณสุนันทา แซ่บู๊ ประธานกลุ่มสหกรณ์สวนชาดอยตุง เป็นวิทยากรแนะนำให้ความรู้เกี่ยวกับชา วิธีการเพาะปลูกและการดูแลรักษาต้นชา ภายใต้โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านชาอินทรีย์ โดยมี อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย



พิธีปิดโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ประจำปีงบประมาณ 2557

เมื่อวันศุกร์ที่ 20 กุมภาพันธ์ 2558 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดพิธีปิดโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ประจำปีงบประมาณ 2557 ซึ่งการดำเนินกิจกรรมของโครงการดังกล่าวสำเร็จลุล่วงเรียบร้อยแล้ว พร้อมทั้งมอบประกาศนียบัตรแก่ผู้เข้าร่วมโครงการโดยมี นายยาพิ จูเปาะ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลาวี เป็นประธานในพิธี ณ หอประชุมหมู่บ้านปางก๊ว หมู่ที่ 2 ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ภายใต้โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านชาอินทรีย์

การประชุมระดมความคิดเห็น เรื่องการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาและกาแฟ 2558-2562



วันอังคาร ที่ 3 มีนาคม 2558 สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดการประชุมระดมความคิดเห็น เรื่อง “การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาและกาแฟ 2558-2562” ณ ห้องประชุมเชียงแสน อาคารสำนักงานอธิการบดี การประชุมประกอบด้วย ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย, ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร, คุณธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต นายกสมาคมกาแฟและชาไทย และผู้ทรงคุณวุฒิจำนวนมาก ปัจจุบันกระแสการบริโภคชาและกาแฟในประเทศไทยมีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง พื้นที่ภาคเหนือของประเทศไทยมีความเหมาะสมที่สามารถจะปลูกชาและกาแฟที่มีคุณภาพดี ซึ่งจะเห็นได้จากผลิตภัณฑ์ชาและกาแฟของไทยได้รับรางวัลคุณภาพระดับโลกจากหลายๆ สถาบัน นอกจากนี้ชาและกาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจพืชหนึ่งในกลุ่มอาเซียน ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟของประเทศไทย ให้เป็นไปอย่างยั่งยืน และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จึงได้ร่วมมือกับกรมวิชาการเกษตร จัดทำการประชุมระดมความคิดเห็นนี้ขึ้นมา เพื่อเป็นเวทีในการระดมความคิดเห็นจากผู้ที่เกี่ยวข้องในวงการชาและกาแฟด้านต่าง ๆ ภายในประเทศ ร่วมกันเสนอแนวทางการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์พัฒนาชาและกาแฟที่ยั่งยืน และมีศักยภาพในการแข่งขันในระดับนานาชาติต่อไป

ร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การจัดทำร่างหลักเกณฑ์ การผลิต การบรรจุใบชาแห้ง ชาผงหรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ

วันที่ 9-10 มีนาคม 2558 กรมอนามัยโดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้จัดประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การจัดทำร่างหลักเกณฑ์ การผลิต การบรรจุใบชาแห้ง ชาผงหรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ ขึ้น ณ โรงแรมเวียงอินทร์ จ.เชียงราย โดยมีผู้ประกอบการ นักวิชาการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมจัดทำร่างหลักเกณฑ์ดังกล่าว เพื่อนำไปใช้ในการจัดทำหลักเกณฑ์ การผลิต การบรรจุใบชาแห้ง ชาผงหรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆให้อยู่ในแนวทางที่เหมาะสม สามารถนำไปปฏิบัติได้ในทิศทางเดียวกันต่อไป ทั้งนี้ทางสถาบันชา ร่วมกับกรมอนามัยจะจัดโครงการประชุมระดมความคิดเห็น เรื่องหลักเกณฑ์การผลิต การบรรจุใบชาแห้ง ชาผงหรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ ตามพระราชบัญญัติกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพื่อชี้แจง พรบ. ดังกล่าวให้กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในวันที่ 29 พฤษภาคม 2558 ผู้สนใจสามารถเข้าร่วมการประชุมสามารถติดต่อได้ที่สถาบันชา ตามวันและเวลาราชการ

