



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAE FAH LUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute

issn 2697-6366



จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee
newsletter

Volume 4 Issue 18, October - December 2023

ปีที่ 4 ฉบับที่ 18 ประจำเดือน ตุลาคม - ธันวาคม 2566



Special Report

Successful of Silk Road Tea Institute
China-ASEAN Tea Culture Activities

- **Talk About Tea & Coffee**
การจัดงานประชุมอย่างยั่งยืน
ในการประชุมเครือข่ายชาและกาแฟ
แห่งประเทศไทย 2566
- **Know more about Tea & Coffee**
รู้จัก First Crack
ในการคั่วกาแฟ
- **Tea & Coffee Research**
โรคในแปลงชาในสภาวะ
การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ
- **Health Tea & Coffee**
8 ประโยชน์จากกาแฟ
ช่วยทำให้สุขภาพผิวดี

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะ ท่านผู้อ่านทุกท่าน พบกับจดหมายข่าวชาและกาแฟ ฉบับที่ 18 กันอีกครั้งนะคะ ในช่วงที่ผ่านมา ผู้คนในสังคมต่างรับรู้ถึงผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางสภาพของภูมิอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งส่งผลกระทบต่อปลูกพืชชา ทำให้เกษตรกร สิ่งมีชีวิต รวมถึงสิ่งแวดล้อมต่างๆ เกิดผลกระทบในหลายๆ ด้าน โดยปัจจัยดังกล่าวนี้ก่อให้เกิดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นเชื้อก่อโรค ทำให้ต้นชาอ่อนแอ และเกิดโรคระบาดในที่สุด ดังนั้น จึงต้องมีการจัดการอย่างเร่งด่วน เพื่อให้เกิดการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ได้แก่ การอนุรักษ์ดูแลรักษาทรัพยากรป่าไม้ การปรับสภาพดิน การใช้พลังงานหมุนเวียน และการทำการเกษตรที่เหมาะสม

สำหรับจดหมายข่าวชาและกาแฟฉบับที่ 18 นี้ ทางทีมงานได้รวบรวมเนื้อหาสาระความรู้ใหม่ๆ ในเรื่องชาและกาแฟ โดยเริ่มจากคอลัมน์ Special Report จะขอนำเสนอบทสรุปความสำเร็จของกิจกรรม Successful of Silk Road Tea Institute China-ASEAN Tea Culture Activities ส่วนคอลัมน์ Talk About Tea & Coffee เป็นการสรุปการจัดงานประชุมอย่างยั่งยืนในการประชุมเครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย 2566 จากนั้นคอลัมน์ Know More About Tea & Coffee มาทำความรู้จัก First Crack ในการคั่วกาแฟ คอลัมน์ Tea & Coffee Research เป็นข้อมูลเกี่ยวกับโรคในแปลงชาในสภาวะการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และคอลัมน์ Health Tea & Coffee เสนอข้อมูลในเรื่อง 8 ประโยชน์จากกาแฟ ช่วยทำให้สุขภาพผิวดี ในช่วงนี้อยู่ในช่วงปลายฤดูฝนแล้ว บางพื้นที่เริ่มมีหมอกในตอนเช้าทุกท่านคงต้องการหาเครื่องดื่มชา กาแฟร้อนๆ ในช่วงเช้า เพื่อให้เกิดความผ่อนคลาย และทำให้ร่างกายอบอุ่น ขอแนะนำร้านชาและกาแฟยอดนิยม ในคอลัมน์ Café around ท้ายสุดนี้ท่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาและกาแฟได้ในคอลัมน์ Activity

CONTENT

Special Report 03	06 Talk about Tea & Coffee	Know more about Tea & Coffee 09	
Tea & Coffee Research 12	15 Health Tea & Coffee	Café Around 17	20 Activities

STAFF

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



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





Successful of Silk Road Tea Institute China-ASEAN Tea Culture Activities

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล
Ms. Qin Ziyen



**ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล
หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง**

เมื่อวันที่ 15-16 กันยายน 2566 ที่ผ่านมา ทางสถาบันชาและกาแฟ ได้รับเชิญให้เข้าร่วมงานประชุม 2023 China-ASEAN Tea Industry Vocational Education Cooperation Forum ที่เมืองหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งการประชุมดังกล่าวนี้จัดขึ้นเพื่อสร้างเครือข่ายและขยายความร่วมมือทางด้านวิชาการที่เกี่ยวกับชา เพื่อช่วยพัฒนาและยกระดับการพัฒนาอุตสาหกรรมชาาร่วมกันในอนาคต โดยทางสถาบันชาและกาแฟ ได้ลงนามความร่วมมือทางวิชาการกับ Guannxi Vocational & Technical College (GVTC) เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2565 เป็นระยะเวลา 5 ปี

ซึ่งสถาบันดังกล่าวมีผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านเกี่ยวกับชา ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การตลาด รวมไปถึงศิลปะที่เกี่ยวกับชา และมีความพร้อมในด้านเครื่องมือและเทคโนโลยีการแปรรูปชาที่ทันสมัย ภายใต้การลงนามดังกล่าวนี้ ได้มีการจัดทำโครงการ Silk Road Tea Institute เพื่อเป็นแพลตฟอร์มในการแลกเปลี่ยนข้อมูลและความรู้ทางวิชาการร่วมกัน ภายใต้โครงการนี้ได้มีสถาบันชาเข้าร่วมลงนามทั้งหมด 4 ประเทศได้แก่สาธารณรัฐประชาชนจีน ไทย เวียดนาม และศรีลังกา จากความร่วมมือดังกล่าวนี้ในตลอดระยะเวลา 1 ปี ที่ผ่านมาได้มีการจัดบรรยายให้ความรู้ผ่านทางแพลตฟอร์มออนไลน์ จัดบรรยาย 11 หัวข้อ มีนักศึกษาจีนเข้าฟังมากกว่า 3,000 คน และนักศึกษาต่างชาติมากกว่า 2,300 คน จากกลุ่มประเทศ Southeast Asia, South Asia, Japan, South Korea and Eastern Europe และผู้ประกอบการอุตสาหกรรมชาเข้าร่วมกิจกรรมสัมมนา การอบรมเชิงปฏิบัติการรวมถึงให้คำแนะนำปรึกษา มากกว่า 70 บริษัท โดยทางสถาบันชาและกาแฟ ได้จัดบรรยายให้ความรู้จำนวน 2 เรื่องได้แก่กระบวนการผลิตชาในประเทศไทย และ กระบวนการผลิตกาแฟในประเทศไทยและทาง GVTC ได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ Tea Flavor ให้กับผู้ประกอบการชาในประเทศไทย ผ่านทางระบบออนไลน์



ในปีหน้าทางสถาบันฯและกาแพ่ ยังคงมีความร่วมมือกับทาง GVTC อย่างต่อเนื่อง โดยมีแผนที่จะจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับผู้ประกอบการของประเทศไทยด้านการแปรรูปชาและการควบคุมคุณภาพชานอกจากนี้จะจัดกิจกรรมศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ประกอบการชาในประเทศไทยและผู้ประกอบการชาในประเทศจีน ทางสถาบันฯและกาแพ่ หวังว่า Silk Road Tea Institute จะเป็นกลไกที่ช่วยพัฒนาองค์ความรู้วิชาการด้านชาในระดับสากลต่อไป



Ms. Qin Ziyang
(Director of International Relations of Go Study)

On September 15, 2023, Go Study and its partner institutions jointly hosted the 2023 China-ASEAN Tea Vocational Education Cooperation Forum and the Silk Road Tea Institute brand launch event. The foreign guest invitations for this forum were handled by GS and extended to government officials and tea industry experts from countries such as Sri Lanka, Vietnam, Cambodia, Thailand, Indonesia, Maldives, and more. The purpose of the forum was to explore the dissemination of tea culture and the development of tea vocational education.



Go Study has been committed to creating a platform for tea culture exchange between China and ASEAN and South Asian countries—the Silk Road Tea Institute. After years of effort, collaborations between overseas tea specialty colleges, research organizations, and the tea industry in Guangxi, China have become increasingly frequent. Various activities such as online and offline training, tea tasting events, and cultural exchanges have been taking place.

This forum marked another significant initiative by GS to promote the exchange of Chinese-ASEAN tea culture. Experts and scholars from Southeast Asian and South Asian countries shared the current status of tea culture development in their respective nations through speeches. Chinese tea industry experts also presented the latest research findings in the tea industry. Representatives at the forum engaged in in-depth discussions on enhancing the exchange of tea culture among ASEAN countries. Additionally, the National Community of Integration of Production and Education of Tea Industry was established on-site, which will greatly facilitate regional tea industry exchanges and collaborations.

GS will continue to leverage its platform advantages to promote the overseas development of the Silk Road Tea Institute, further serving the integration of industry and education. In the future, GS will also continue to facilitate the spread of Chinese tea culture in Belt and Road Initiative countries, enhance the awareness of Chinese tea culture among people in various countries, and promote the exchange and mutual learning of tea cultures worldwide, making the world of tea culture even more vibrant.



On September 16, 2023, participants joined the 2023 Silk Road Tea Institute Series Event, jointly organized by Go Study and Guangxi Vocational & Technical College (GVTC). These event featured a variety of activities, including seminars, on-site visits, and tea tasting, further enhancing the exchange of tea culture between China and foreign countries.

In the morning, several foreign guests invited by Go Study engaged in discussions with GVTC on the topics of “Tea Culture, Tea Industry, and Tea Technology.” Subsequently, the foreign guests visited tea gardens and factories of Go Study’s domestic partner institutions for on-site tours, where they witnessed the manual tea-making process and had hands-on experiences with tea art. After the tours, both Chinese and foreign guests watched a tea ceremony performance and tasted each other’s unique tea varieties. Through this enjoyable tea-tasting exchange, the guests deepened their understanding of and mutual learning about tea cultures from different countries.



In the afternoon, guests continued their visits to local tea gardens and factories in Guangxi. The foreign guests observed the modern tea processing equipment and sophisticated tea production processes in Chinese tea enterprises. They witnessed the entire tea-making process, from tea leaf withering and rolling to baking and packaging. This on-site visit left a profound impression on the foreign guests regarding the advanced level of China’s modern tea industry and tea-making technology, fostering high expectations for future collaborations.



With this, the two-day China-ASEAN tea industry cultural exchange event, meticulously organized by Go Study, came to a successful conclusion. Through Go Study’s careful planning and design, the forum built a bridge for the exchange of tea culture between China and foreign countries, enabling attending guests to gain in-depth understanding and exchange ideas on tea art, tea culture, and the tea industry.

Go Study played a significant role in this forum, leveraging its resources to gather foreign experts and scholars, igniting brilliant sparks in the collision of Chinese and foreign tea cultures. Through this exchange, not only has the understanding of China-ASEAN tea culture deepened, but China has also gained a greater appreciation for the unique and charming tea cultures of ASEAN countries. In the future, as the operator of the Silk Road Tea Academy, Go Study will steadfastly continue to establish a platform for tea industry-school collaboration and exchange, reaching wider and achieving more tangible results.





การจัดงานประชุมอย่างยั่งยืน ในการประชุมเครือข่ายชาและกาแฟ แห่งประเทศไทย 2566

สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดงานเทศกาลเชียงราย เมืองชากาแฟ ประจำปี 2566 (Tea & Coffee Festival 2023) และงานประชุมเครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย 2566 โดยบูรณาการดำเนินงานร่วมกับ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงราย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และภาคีเครือข่ายหน่วยงาน กำหนดการจัดกิจกรรมระหว่างวันที่ 6-8 กรกฎาคม 2566 ณ อาคารพลเอกสำเภา ชูศรี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลสถานการณ์ชาและกาแฟภายในประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีในการเพิ่มมูลค่าการสร้างเครือข่ายงานวิจัยระหว่างมหาวิทยาลัยกับภาคเอกชน การเชื่อมโยงสู่ภาคการท่องเที่ยว ตลอดจนสร้างฐานข้อมูลและกลุ่มผู้ร่วมกิจกรรม ในการจัดงานประชุมวิชาการชาและกาแฟระดับนานาชาติ Tea and Coffee International Symposium 2024 ในปีถัดไป ตลอดจนเป็นกิจกรรมในการร่วมเฉลิมฉลองเนื่องในโอกาสครบรอบ 25 ปี แห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

โดยกิจกรรมงานประชุมสัมมนาดำเนินกิจกรรมโดยสถาบันชาและกาแฟมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมกับ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) จัดงานสัมมนาในประเด็นหัวข้ออุตสาหกรรมชาและกาแฟไทย กับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนในวันที่ 7 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องประชุมแดง อาคาร พลเอกสำเภา ชูศรี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยเป็นการจัดงานในรูปแบบระบบ Hybrid มีผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 452 คน

การจัดงานในครั้งนี้ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดงานประชุมอย่างยั่งยืน จึงได้เลือกใช้แนวปฏิบัติการจัดงานประชุมอย่างยั่งยืนของ สสปน. อาทิเช่น การใช้ระบบลงทะเบียนเข้าร่วมงานผ่านระบบ Biz connect การแจกแก้วน้ำให้ผู้เข้าร่วมงานงดการใช้ขวดน้ำพลาสติก การตกแต่งสถานที่ด้วยต้นไม้และวัสดุตกแต่งที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ รวมไปถึงการประชาสัมพันธ์ปฏิบัติการจัดงานอย่างยั่งยืน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมงานได้เตรียมตัวและมีส่วนร่วม โดยมีแนวปฏิบัติการจัดงานประชุมอย่างยั่งยืนดังนี้

1. การสื่อสารและประชาสัมพันธ์ก่อนงาน

- ประชาสัมพันธ์การจัดงานผ่านระบบดิจิทัลและออนไลน์
- เปิดให้ลงทะเบียนล่วงหน้าแบบออนไลน์
- ประชาสัมพันธ์แนวปฏิบัติการจัดงานอย่างยั่งยืน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมงานได้เตรียมตัวและมีส่วนร่วม โดยการออกแบบโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์แนวปฏิบัติให้กับผู้เข้าร่วมงานผ่าน E-mail และป้ายประชาสัมพันธ์ภายในงาน



2. การตกแต่ง สถานที่และ จัดเตรียมอุปกรณ์

- ควบคุมอุณหภูมิภายในห้องจัดงานให้ไม่ต่ำกว่า 25 องศาเซลเซียส
- ลดการใช้อุปกรณ์ตกแต่งให้มีจำนวนเท่าที่จำเป็น
- งดใช้ดอกไม้สดและวัสดุจากโฟม
- เลือกใช้วัสดุตกแต่งที่สามารถนำกลับไปใช้ได้



3. อาหารและเครื่องดื่ม

- ไม่ใช้ขวดน้ำพลาสติก โดย จัดให้มีบริการน้ำดื่มใส่ตู้กดและแจกแก้วน้ำที่ทำความสะอาดแล้วเป็นของที่ระลึกให้ผู้เข้าร่วมงานเพื่อนำมาเติมน้ำได้
- งดใช้น้ำตาล ครีม ซอส นม แบบซองหรือในบรรจุภัณฑ์ย่อย โดยให้ใช้แบบเต็มในขวด โถ แทน



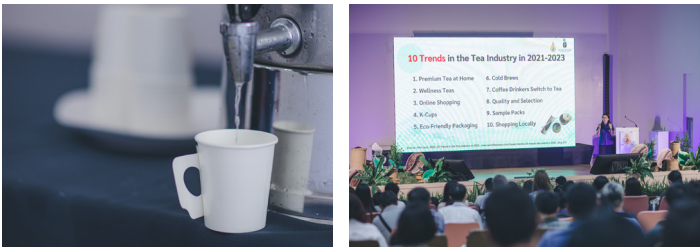
4. ระบบลงทะเบียน

- ใช้ระบบลงทะเบียนอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งผู้เข้าร่วมงานสามารถลงทะเบียนส่งแบบฟอร์มและรูปทางอีเมลหรือผ่านระบบ Biz Connect โดยได้รับการสนับสนุนจาก สสปน. และใช้ระบบลงทะเบียนแบบไร้กระดาษในวันงาน
- งดการพิมพ์เอกสาร โดยแจกลิงค์ QR Code ให้ผู้เข้าร่วมงานโหลดเอกสารของงาน
- เลือกใช้บัตรประจำตัวผู้เข้าร่วมงาน (Participant Badge) ที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ และจัดพื้นที่ให้ผู้เข้าร่วมงานคืนบัตรและเอกสารอื่นๆ เพื่อมากลับมาใช้ได้อีก



ผลลัพธ์จากการดำเนินการจัดงานประชุมอย่างยั่งยืน

1. ผู้เข้าร่วมงานที่อยู่ต่างจังหวัดได้วางแผนการเดินทางล่วงหน้า
2. การประชาสัมพันธ์การจัดงานอย่างยั่งยืนกับผู้เข้าร่วมงานได้เตรียมตัวและให้ความร่วมมือ
3. จำนวนผู้เข้าร่วมงานบรรลุค่าเป้าหมาย
4. ลดปริมาณขยะที่ทิ้งแก้วหรือขวดน้ำพลาสติกบรรจุภัณฑ์
5. ลดระยะเวลาให้ผู้เข้าร่วมงานในการต่อแถวลงทะเบียน
6. สามารถนำวัสดุตกแต่ง ป้ายชื่อ นำมาใช้ใหม่ในการจัดงานครั้งต่อไป



การจัดงานประชุมอย่างยั่งยืนในครั้งนี้ ถือว่าเป็นจุดเริ่มของการมีส่วนร่วมและประชาสัมพันธ์การจัดงานอย่างยั่งยืน สร้างการรับรู้การมีส่วนร่วมให้กับภาคเกษตรกร ผู้ประกอบการ หน่วยงานภาครัฐอื่นๆ ได้ตระหนักและเห็นคุณค่าความสำคัญในการสร้างสมดุลความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและเศรษฐกิจ ตลอดจนเป็นรูปแบบการในการจัดงานครั้งต่อไป

สุดท้ายนี้พบกันอีกครั้งในงาน Tea and Coffee International Symposium 2024 ในระหว่างวันที่ 4-5 กรกฎาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้องค์ความรู้เกี่ยวกับชาและกาแฟจากผู้เชี่ยวชาญทั้งในประเทศและต่างประเทศสร้างพันธมิตรและเครือข่ายชาและกาแฟกับประเทศต่าง ๆ เพื่อร่วมกันพัฒนาองค์ความรู้ด้านชาและกาแฟ โดยมุ่งหวังในการส่งเสริม ผลักดัน สร้างเครือข่ายพันธมิตรในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาและกาแฟของประเทศไทยสู่ความยั่งยืน



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute

Tea and Coffee International Symposium 2024

4-5 July, 2024

Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand

More Information :

Tea and Coffee Institute of Mae Fah Luang University

(+66) 0 5391 6253

teacoffee@mfu.ac.th

Follow US
teacoffee.mfu.ac.th





Know More About
Tea & Coffee
นายทวีพงษ์ อายะนันท์

รู้จัก First Crack ในการคั่วกาแฟ

การคั่วกาแฟ เป็นการให้ความร้อนกับเมล็ดกาแฟสาร เพื่อสร้าง “กลิ่นและรส” ที่เป็นลักษณะเฉพาะของกาแฟหรือเป็นการทำให้เมล็ดกาแฟเกิดการเปลี่ยนแปลงจากที่ไม่มีกลิ่นและรสชาติ ให้กลายเป็นเมล็ดกาแฟที่มีกลิ่นหอม มีรสชาติดีและง่ายต่อการชง เพื่อสกัดรสชาติของกาแฟออกมาผ่านน้ำกาแฟ ซึ่งการเพิ่มความร้อนให้กับเมล็ดกาแฟในระหว่างการคั่ว ทำให้เกิดปฏิกิริยาเคมีต่างๆ ขึ้นภายในเมล็ดกาแฟ ทำให้กาแฟเกิดกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

สำหรับการการเปลี่ยนแปลงของเมล็ดกาแฟระหว่างการคั่ว นั้นจะมีการเปลี่ยนแปลงดังนี้

- สี (Color)
- กลิ่น (Aroma)
- ความเปรี้ยว (Acidity)
- ความหวาน (Sweetness)
- เนื้อสัมผัส (Body)

สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการคั่วกาแฟ สรุปได้ดังต่อไปนี้

อุณหภูมิการคั่วเริ่มต้น (charge temperature)

1. อุณหภูมิต้องเพียงพอที่จะทำให้เมล็ดกาแฟคั่วได้สมบูรณ์
2. การใช้อุณหภูมิเริ่มต้นที่ต่ำ ทำให้เกิดพัฒนากลิ่นรสไม่สมบูรณ์ (under/flat)
3. อุณหภูมิเริ่มต้นสูงมีโอกาสมากเกินไปทำให้เกิดเมล็ดไหม้

ปัจจัยที่ต้องคำนึงในการเลือกใช้อุณหภูมิการคั่วเริ่มต้น

- ขนาดการคั่ว (batch size)
- อุณหภูมิห้องคั่ว
- ความหนาแน่นเมล็ด (หนาแน่นสูง > ความหนาแน่นต่ำ)
- กระบวนการแปรรูปเมล็ด (washed > natural)

การไหลของลม (airflow)

- ช่วยเพิ่มอุณหภูมิหม้อคั่ว
- กำจัดกลิ่นคั่ว เยื่อหุ้มเมล็ดที่มีผลต่อกลิ่นรสออกไปจากหม้อคั่ว

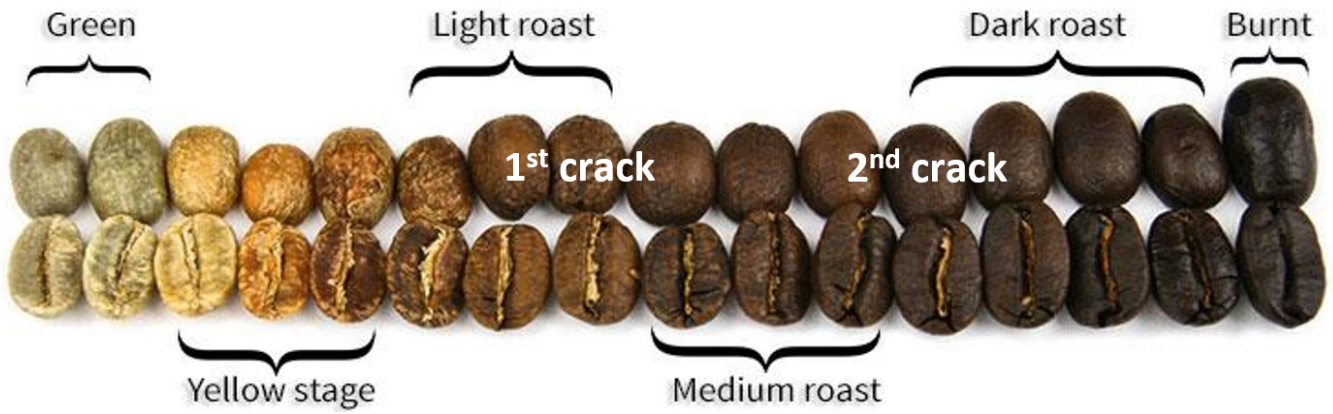
เกิดอะไรกับองค์ประกอบในเมล็ดกาแฟสารระหว่างการคั่ว

องค์ประกอบในเมล็ดกาแฟสารสลายตัวด้วยความร้อนในระหว่างการคั่ว (pyrolysis) เกิดเป็นกลิ่น (aroma) กลิ่นรส (flavor) และสีของกาแฟ

เริ่มต้นการคั่วระยะแรก Drying Phase

กระบวนการคั่วช่วงแรกเป็นช่วงที่เมล็ดกาแฟจะมีการดูดซับพลังงานความร้อน จากเตาคั่วกาแฟ ทำให้เมล็ดสูญเสียความชื้น น้ำหนัก และสีของเมล็ดจะเปลี่ยนจากสีน้ำเงินอมเขียวเริ่มกลายเป็นสีเขียวมเหลือง





ภาพที่ 1 การเปลี่ยนแปลงของเมล็ดกาแฟสารในระหว่างการคั่ว

แหล่งที่มาของภาพ : <https://www.syzygycoffee.com/blogs/syzygy-news/coffee-light-medium-dark-roast-whats-the-difference>

ระยะที่สอง Maillard Reaction

- ปฏิกิริยาเมลลาร์ด (Maillard reaction)

เป็นระยะที่เมล็ดกาแฟสารเริ่มที่จะเปลี่ยนสีจากสีเขียวซีดจนเข้มเป็นสีน้ำตาล จากกลิ่นพืชสดไปเป็นกลิ่นคล้ายขนมปังธัญพืช หรือกลิ่นเปลือกไม้รมควัน และขั้นตอนนี้เมล็ดกาแฟจะมีการสูญเสียน้ำหนักไปประมาณ 8-10 % กระบวนการทางเคมีภายในเมล็ดกาแฟจะเริ่มเกิดขึ้น โดยในระยะนี้น้ำตาลภายในเมล็ดกาแฟเริ่มเกิดเปลี่ยนแปลงมากขึ้น

- ปฏิกิริยาคาราเมลไลเซชัน (Caramelization)

เกิดการสลายตัวของกรดอินทรีย์และการพัฒนากลิ่นรส เกิดจากการสลายตัวของโมเลกุลน้ำตาลด้วยความร้อนสูง และมีการเกิดพอลิเมอร์ของสารประกอบคาร์บอน จนได้เป็นสารคาราเมล (caramel) ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว จะสังเกตได้ว่าการแปรสภาพของน้ำตาลนั้น ทำให้เมล็ดกาแฟคั่วจะมีสีน้ำตาลเข้มมากขึ้น มีกลิ่นคล้ายทอฟฟี่และมีกลิ่นน้ำตาลไหม้ มีความหวานน้อยลงและมีความขมมากขึ้น

ระยะที่สาม First Crack (การแตกตัวครั้งแรก)

First crack เป็นศัพท์ของการคั่วกาแฟ

เกิดจากการให้ความร้อนกับเมล็ดกาแฟสาร (green bean) เมื่อเมล็ดได้รับความร้อนที่เหมาะสม เมล็ดกาแฟสาร (green bean) จะเกิดการเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล และเมื่อให้ความร้อนจนถึงจุด ๆ หนึ่งจะเกิดเสียง “การแตกตังแปะ” เหมือนเสียง (ป๊อปคอร์น เกิดจากเมื่อน้ำเมล็ดข้าวโพดไปให้ความร้อน และเกิดการแตกตัวออกมาเป็นป๊อปคอร์นและมีเสียง) โดยเกิดการเปลี่ยนแปลงลักษณะของเมล็ดกาแฟ ได้เกิดการขยายตัวและเมล็ดมีการเปิดอ้าออก

เพื่อเป็นการปลดปล่อยแก๊ส ที่ทำให้เกิดรสชาติต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นรสเปรี้ยว หวาน หรือกลิ่นรสเอกลักษณ์ของเมล็ดกาแฟพันธุ์นั้น ๆ ซึ่ง First Crack นั้นจะเป็นสัญญาณของกาแฟระดับคั่วกลาง



ภาพที่ 2 ลักษณะของสีเมล็ดกาแฟ ระดับคั่วกลาง

โดยความร้อนระหว่างการคั่วทำให้มีการเปลี่ยนแปลงของน้ำไปเป็นไอน้ำ (hydrolysis) ทำให้เกิดความดันต่อผนังเซลล์และเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของคาร์โบไฮเดรต (carbohydrate oxidation) ทำให้เกิดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้รอยต่อกลางเมล็ดแตกแยกออก เกิดเสียงเมล็ดแตก ซึ่งสีของเมล็ดเปลี่ยนจากเหลืองซีดเป็นสีเหลืองน้ำตาล สีน้ำตาลซึ่งเกิดจากการเปลี่ยนแปลงของน้ำตาลโมเลกุลรวม (polysaccharides) ควันที่เกิดขึ้นในช่วงนี้จะมีสีออกเทา เมื่อมีการระเหยน้ำภายในเซลล์มากขึ้น (dehydration) โครงสร้างแข็ง (woody structure) ของเมล็ดจะถูกทำลายลง



ทำให้เมล็ดพองตัว ขยายขนาดใหญ่กว่าเมล็ดดิบประมาณ ร้อยละ 40-60 โดยปริมาตรเมล็ดกาแฟคั่วจะมีความเปรี้ยวมากขึ้น (ความหนาแน่นของเมล็ดลดลง) สารระเหยได้ (volatile substance) เพิ่มมากขึ้นและเยื่อหุ้มเมล็ดสีน้ำตาล จะหลุดออกเป็นสะเก็ดเล็กๆ

ช่วงของการพัฒนาเมล็ดกาแฟ (Development phase)

การพัฒนาไม่เพียงพอ (underdevelopment)

เกิดจาก : ใช้เวลาในช่วงพัฒนาเมล็ดกาแฟ น้อยเกินไป

รสชาติ : เขียว/หญ้า

การพัฒนาเกิน (overdevelopment)

เกิดจาก : ใช้เวลาในช่วงพัฒนาเมล็ดกาแฟ นานเกินไป

รสชาติ : มีความเปรี้ยว หวานลดลง ความขมเพิ่มขึ้น

รสชาติของกาแฟหลังการคั่ว

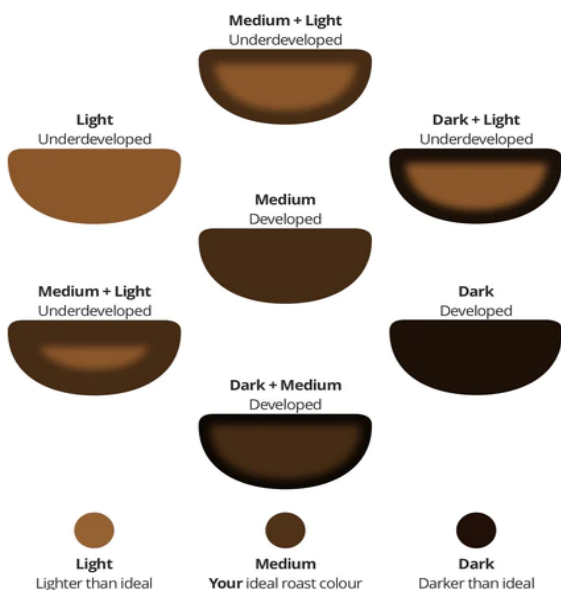
คั่วเข้ม



คั่วอ่อน

Roast Development and Colour

BaristaHustle.com



ภาพที่ 3 ระดับของการคั่วกาแฟ

แหล่งที่มาของภาพ : www.baristahustle.com/blog/roast-development-and-colour/

เอกสารอ้างอิง

- BH learn. (2017). Roast Development and Colour. สืบค้น 8 กันยายน 2566 จาก www.baristahustle.com/blog/roast-development-and-colour/
- Koffeetools. (2020). จะเริ่มคั่วกาแฟ ต้องรู้จัก “First crack”. สืบค้น 8 กันยายน 2566 จาก www.koffeetools.com/content/6897/จะเริ่มคั่วกาแฟ-ต้องรู้จัก-first-crack-
- NL Coffee. (2022). การคั่วกาแฟ. สืบค้น 8 กันยายน 2566 จาก www.nlcoffee.com/index.php?tpid=0281
- Scith. (2020). Caramelization & Maillard Reaction. สืบค้น 8 กันยายน 2566 จาก www.scith.coffee/2020/07/29/caramelization-maillard-reaction/
- Syzygy specialty coffee roasters. (2022). COFFEE: Light, Medium, Dark Roast - What's The Difference. สืบค้น 8 กันยายน 2566 จาก www.syzygycoffee.com/blogs/syzygy-news/coffee-light-medium-dark-roast-whats-the-difference





Tea & Coffee
Research
นางสาวปาริณ ญ รังษี

โรคในแปลงชาในสภาวะ การเปลี่ยนแปลงของ สภาพภูมิอากาศ

ปัจจัยที่ทำให้เกิดอาการผิดปกติ และโรคในต้นชา

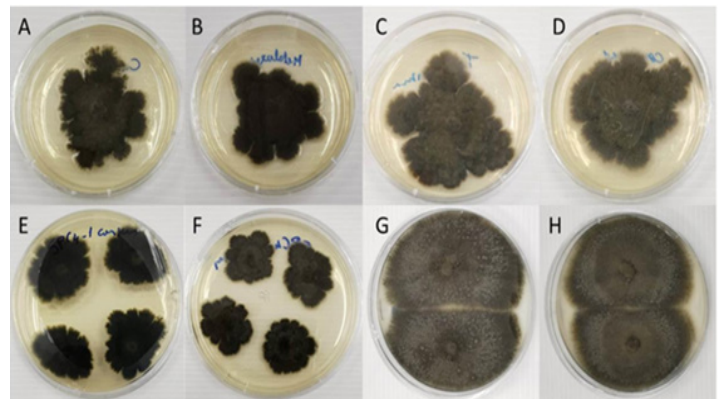
มักมีสาเหตุร่วมกันระหว่างปัญหาความแปรปรวนของสภาพอากาศ สภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงในการเพาะปลูก และการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นเชื้อก่อโรค โรคสำคัญที่เกิดในต้นชา ส่วนมากมีสาเหตุมาจากเชื้อรา เช่น โรคใบพุพอง (Blister blight) โรคใบจุดสีน้ำตาล (Brown spot disease) โรคสาหร่ายสนิมแดง (Red Rust) และโรคใบจุดสีเทา (Grey blight) ซึ่งโรคเหล่านี้เป็นโรคที่เกิดขึ้นโดยทั่วไปในแปลงชา เมื่อต้นชาอ่อนแอและอยู่ในสภาวะที่เอื้อต่อการแพร่กระจายของเชื้อราก่อโรค อาการของโรคจะปรากฏขึ้น ในอดีตที่ผ่านมาหน่วยงานภาครัฐ รวมถึงสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมมือกับภาคเอกชนในการดำเนินการแก้ไขปัญหา เผยแพร่องค์ความรู้ และแนะนำวิธีการจัดการและป้องกันโรคที่เกิดขึ้น ทำให้เกษตรกรและผู้ประกอบการชาที่มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถจัดการโรคในแปลงชาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากการลงพื้นที่สำรวจแปลงชาสายพันธุ์ชาจีน และสายพันธุ์ชาอัสสัมในพื้นที่จังหวัดเชียงราย พบการแพร่ระบาดของโรคใหม่ กล่าวคือ โรคแคงเกอร์ (Twig dieback/Stem canker) ซึ่งเป็นโรคที่ก่อให้เกิดความเสียหายร้ายแรงต่อต้นพืชโดยปกติมักเกิดขึ้นในพืชตระกูลส้ม เช่น มะนาว มะกรูด ส้มโอ ส้มเขียวหวาน และโรครากแดง (Red root disease) ซึ่งมักก่อให้เกิดความเสียหายต่อต้นยางพารา เมื่ออาการของโรคเหล่านี้ปรากฏขึ้น ทำให้เกษตรกรและผู้ประกอบการชาเกิดความวิตกกังวล เนื่องจากขาดองค์ความรู้และแนวทางในการรับมือและจัดการกับโรคที่อุบัติขึ้นใหม่ รวมถึงการจัดการอย่างไม่ถูกวิธี ส่งผลให้เกิดความเสียหายต่อแปลงชาเป็นวงกว้าง และเกิดลูกกลามของโรคไปยังแปลงชาในบริเวณข้างเคียงเป็นอย่างดีรวดเร็ว ทำให้ต้นชายืนต้นตาย ปริมาณผลผลิตชาลดลง คณะวิจัยจากศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านการวิจัยเชื้อราและสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ทำการวิเคราะห์หาสาเหตุของการเกิดโรคในแปลงชา



ภาพที่ 1 ลักษณะของต้นชาจีนที่เกิดการระบาดของโรคแคงเกอร์

โดยพบว่า โรคแคงเกอร์ที่เกิดขึ้นในแปลงชาสายพันธุ์ชาจีนนั้น มีสาเหตุมาจากเชื้อรา กลุ่ม *Botryosphaerales* ซึ่งเชื้อราชนิดนี้สามารถพบได้ทั่วไปตามธรรมชาติ แม้กระทั่งในต้นชาเอง ส่วนโรครากแดงที่เกิดขึ้นในแปลงชาสายพันธุ์ชาอัสสัมนั้นเกิดจากเชื้อรา *Poria hypolateritia* Berk ซึ่งเป็นเชื้อราที่ส่งผลในทางลบต่อระบบรากทั้งหมดของต้นชาและทำให้ต้นชาตาย เนื่องจากต้นชารากไม่สามารถดูดซึมสารอาหารได้



ภาพที่ 2 โคลนิจของเชื้อราก่อโรคแคงเกอร์ที่แยกได้จากต้นชา





ภาพที่ 3 ลักษณะแปลงชาที่เกิดการระบาดของโรครากแดง

จากข้อมูลอ้างอิงโรคนี้มักเกิดขึ้นในพื้นที่เพาะปลูกที่มีลักษณะเป็นป่าและตั้งอยู่ที่ระดับความสูงกว่า 600 เมตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ป่าซึ่งมีเชื้อราหรือปรสิตที่อ่อนแออยู่เมื่อป่าถูกแผ้วถางเชื้อราจะสามารถอยู่รอดได้ในฐานะ saprophyte หรือสิ่งมีชีวิตที่กินของเน่าเปื่อย (เชื้อราหรือแบคทีเรียบางที่) บนรากและตอของต้นไม้ จากนั้นจึงแพร่กระจายไปยังต้นชาซึ่งเชื้อราสามารถสร้างและพัฒนาตัวเองเป็นปรสิตที่แข็งแรงทำให้เกิดความเสียหายต่อแปลงชาได้ กล่าวโดยสรุปคือ เมื่อต้นชาอ่อนแอ และสภาพแวดล้อมที่เพาะปลูกไม่เอื้ออำนวย เช่น ธาตุอาหารในดินไม่เพียงพอ และสภาพภูมิอากาศที่แปรปรวน ปัจจัยเหล่านี้จะเร่งให้เชื้อราเกิดการสร้างสปอร์แพร่กระจายไปยังพื้นที่เพาะปลูกชาบริเวณใกล้เคียง โดยมีน้ำ ลม หรือมนุษย์เป็นตัวการในการแพร่ระบาด และก่อให้เกิดความเสียหายขึ้นในที่สุด

สำหรับแนวทางการเฝ้าระวังโรคแคงเกอร์โดยปกติแล้วอาการของโรคมักจะปรากฏขึ้นในบริเวณส่วนบนของต้นชาสังเกตเบื้องต้นได้จากยอดชาที่เหี่ยว ใบชามีลักษณะแห้งและไหม้อย่างชัดเจน ผิวด้านในของกิ่ง หรือลำต้นมีสีน้ำตาล และในกรณีที่มีการติดเชื้อรุนแรง จะทำให้ต้นชายืนต้นตาย ในกรณีที่ต้นชาปรากฏอาการติดเชื้อเบื้องต้น เช่น ยอดชาเหี่ยว ใบไหม้ และบริเวณท่อน้ำเลี้ยงและอาหารภายในมีลักษณะเป็นสีน้ำตาลเข้ม แนะนำให้มีการตัดแต่งบริเวณที่มีการติดเชื้อออก (ต่ำลงจากจุดติดเชื้อ อย่างน้อย 20 เซนติเมตร) ทำการฉีดพ่นสารป้องกันและกำจัดเชื้อรา และทำการเผาทำลายส่วนที่ตัดแต่งออกทันที เพื่อป้องกันกันแพร่ระบาดของเชื้อราก่อโรคไปยังแปลงชาข้างเคียง

ในกรณีที่ต้นชาปรากฏอาการติดเชื้อรุนแรง เช่น ต้นชาส่วนมากแห้งเหี่ยวหรือยืนต้นตาย แนะนำให้มีการตัดแต่งเพื่อจัดโครงสร้างทรงพุ่มใหม่ (Heavy pruning) หรือตัดแต่งที่ระดับความสูงจากพื้นดิน 15-20 เซนติเมตร หรือทำการขุดถอนต้นชาที่มีการติดเชื้อออกทันที ซึ่งวิธีนี้จัดเป็นวิธีการที่มีประสิทธิภาพมากที่สุดในการควบคุมการแพร่ระบาดของโรค โดยหลังจากนั้นให้ทำการฉีดพ่นสารป้องกันเชื้อรา และทำการเผาทำลายส่วนที่ตัดแต่งออกทันที คณะวิจัยจากศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านการศึกษาวิจัยเชื้อรา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ทำการศึกษาประสิทธิภาพของสารป้องกันและกำจัดเชื้อรา โดยพบว่า การใช้สารอะซอกซิสโตรบิน (azoxystrobin) ร่วมกับสารไดฟีโนโคนาโซล (difenoconazole) สารไทโอฟานาต-เมทิล (thiophanate-methyl) สารคาร์เบนดาซิม (Carbendazim) และสารทีบูโคนาโซล (tebuconazole) มีประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราก่อโรคแคงเกอร์ที่เกิดขึ้นในแปลงชาได้

อาการของโรครากแดงมักจะปรากฏขึ้นในบริเวณรากของต้นชา สังเกตเบื้องต้นได้จากยอดชาที่เหี่ยว ใบชามีสีเหลืองและมีลักษณะแห้ง และมีอัตราเจริญเติบโตน้อยกว่าปกติ พบเส้นใยของเชื้อราที่มีลักษณะเป็นขุย สีขาว นุ่ม และค่อนข้างฟูเหมือนกำมะหยี่ บ่งชี้ถึงการเจริญเติบโตของเชื้อราในระยะเริ่มต้น โดยเมื่อเส้นใยแก่ หรือเกิดการติดเชื้อเป็นระยะเวลานาน บริเวณรากของต้นชาจะมีลักษณะเป็นสีแดงเข้ม แผ่นเรียบ บาง อย่างชัดเจน



ภาพที่ 4 ลักษณะของเชื้อราที่ก่อให้เกิดโรครากแดง



ในกรณีที่ดินชาปรากฏอาการติดเชื้อ แนะนำให้มีการ ขุดถอนต้นชาที่มีการติดเชื้อออกและทำการเผาทำลายส่วนที่ ตัดแต่งออกทันที เพื่อควบคุมและป้องกันการแพร่ระบาดของ โรคราโดยต้นชาที่อยู่ในแปลงชาที่เกิดการระบาดของโรค แนะนำ ให้ตรวจสอบ โดยการขุดดินบริเวณโดยรอบของราก เพื่อตรวจสอบ และยืนยันการติดเชื้อเบื้องต้น ซึ่งทางคณะวิจัยฯ แนะนำ ให้มีการฉีดพ่นสารป้องกันและกำจัดเชื้อราบริเวณต้นชาโดย รอบทั้งหมด เพื่อป้องกันต้นชาที่มีสุขภาพดี ไม่ให้ติดโรคไปด้วย โดยจากการศึกษาของ Elango และคณะ (2015) พบว่า การใช้สาร คาร์เบนดาซิม (Carbendazim) สารไตรดีมอร์ฟ (Tridemorph) และสารเฮกซะโคนาโซล (hexaconazole) มีประสิทธิภาพ ในการกำจัดเชื้อรา *Poria hypolateritia* ซึ่งเป็นสาเหตุในการ เกิดโรครากแดงในชา โดยในปี 2017 Ranjini และคณะ พบว่า การใช้สารทีบูโคนาโซล (tebuconazole) ร่วมกับสารไตรโพล ไชสโตรบิน (Trifloxystrobin) ออกฤทธิ์ในการยับยั้งการเจริญ เติบโตของเชื้อราก่อโรคชนิดนี้ในกาแฟเช่นเดียวกัน

ความเข้มข้นและความถี่ในการใช้สารป้องกันและ กำจัดเชื้อรา ขึ้นอยู่กับความรุนแรงของโรค และขอแนะนำ ในการใช้ของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ในกรณีของโรครากแดง การฉีดพ่น ควรเน้นบริเวณโคนต้นชาให้เปียกชุ่ม และ ทำการฉีดพ่นซ้ำๆ อย่างน้อย 3 ครั้งในช่วง 2 ถึง 3 เดือน ควรหลีกเลี่ยงการฉีดพ่นสารฯ 20-30 วัน ก่อนการเก็บเกี่ยว ผลผลิต เพื่อป้องกันการสะสมและตกค้างของสารในใบชา

จากคำถามสู่ข้อสรุป

การเผาทำลายส่วนของต้นชาที่มีการตัดแต่งออกนั้น ควรจัดการในบริเวณแปลงชาโดยทันที เพื่อป้องกันการลุกลาม ของเชื้อราก่อโรคระหว่างการลำเลียง แต่หากไม่สามารถทำการ เผาทำลายในบริเวณแปลงได้ แนะนำให้มีการห่อหุ้มกองไม้ ด้วยพลาสติก ทำการฉีดพ่นสารป้องกันเชื้อรา แล้วทำการ ลำเลียงออกไปเผาทำลายนอกบริเวณแปลงชาให้เร็วที่สุด โดยแปลงชาที่มีการระบาดของโรคและมีการขุดถอนต้นชา นั้นแนะนำให้มีการปลูกพืชหมุนเวียน เช่น พืชตระกูลถั่ว เพื่อลดความเสี่ยงในการระบาดของเชื้อราและบำรุงดิน ให้มีความอุดมสมบูรณ์เตรียมพร้อมก่อนทำการปลูก ต้นชาใหม่อีกครั้ง

สถาบันชาและกาแฟหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแนวทางในการ ฝึกระวังและและควบคุมโรคฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ในการ ป้องกันควบคุม และช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคในแปลงชาได้

เอกสารอ้างอิง

- Dr. Antonio Roberto Gomes de Farias ศูนย์ความเป็นเลิศทางด้าน การวิจัยเชื้อรา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- Elango, V., Manjukarunambika, K., Pommurugan, P., & Marimuthu, S. (2015). Evaluation of *Streptomyces* spp. for effective management of *Poria hypolateritia* causing red root-rot disease in tea plants. *Biological Control*, 89, 75-83.
- Ranjini, A. P., Santhosh, N. R., Daivasikamani, S., & Raghuramulu, Y. (2017). Efficacy of fungicides against *Poria hypolateritia* the red root pathogen of Coffee. *Journal of Mycopathological Research*, 55(1), 61-65.





Health
Tea & Coffee
นางสาวจิราพร ไร่พุดรา

8 ประโยชน์จากกาแฟ ช่วยทำให้สุขภาพผิวดี

กาแฟ เป็นเครื่องดื่มที่คนทั่วโลกนิยมบริโภคมาเป็นเวลานาน การดื่มกาแฟในยามเช้านั้น มีส่วนช่วยในการเพิ่มพลังงาน และการเผาผลาญของร่างกายในแต่ละวัน ทั้งยังเป็นทางเลือกหนึ่งในการรักษาโรคผิวหนังอีกด้วย ในเมล็ดกาแฟจะประกอบด้วย สารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งรวมถึงสารฟีนอล ที่มีคุณสมบัติในการต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยกัผิวจากการถูกทำลายได้

จากการศึกษา American Chemical Society พบว่า กาแฟเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในสหรัฐอเมริกา มากกว่าเครื่องดื่มที่อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระอื่นๆ เช่น ชาและไวน์ แม้ว่าการดื่มกาแฟหนึ่งแก้ว จะมีส่วนช่วยในการบำรุงร่างกายจากภายในได้นั้น แต่การจะมีสุขภาพผิวที่ดี ควรได้รับการบำรุงจากทั้งภายใน ควบคู่ไปกับการบำรุงภายนอก หรือการดูแลเฉพาะที่ เช่น การใช้มาส์ก สครับ หรือการทาครีมจากกาแฟน้ำมันผิวโดยตรง เป็นต้น

สำหรับวันนี้เรามาทำความเข้าใจในคุณประโยชน์ 8 ประการของกาแฟ ที่ช่วยทำให้สุขภาพผิวดี มีดังนี้

1. ลดเซลล์ผิวที่ตาย

กาแฟอาจช่วยลดการเกิดเซลล์ผิวที่ตายบนผิวหนังได้ สารคาเฟอีนในกาแฟเป็นกุญแจสำคัญในการลดเซลล์ผิวที่ตาย โดยการขยายหลอดเลือดใต้ผิวหนังและกระตุ้นการไหลเวียนของเลือดโดยรวม การลดเซลล์ผิวที่ตายด้วยกาแฟ ควรทำผ่านการสครับจะให้ผลได้ดีที่สุด การสครับผิวจะช่วยให้ผิวเรียบเนียนและสม่ำเสมออีกด้วย

2. ทำให้จิตใจสงบ

คาเฟอีนในกาแฟ จะช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบประสาทส่วนกลาง ส่งผลให้เรารู้สึกสงบ มีสมาธิมากขึ้น สามารถทำงานอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

3. ช่วยชะลอวัย

การสครับหรือขัดผิวด้วยกาแฟ อาจช่วยลดเลือนจุดด่างดำ รอยแดง และริ้วรอยต่างๆ ได้ จากการศึกษาของ Yoichi และคณะ พบว่า การดื่มกาแฟ ส่งผลโดยตรงในการลดความแก่ของผิว (photoaging) ซึ่งเกิดจากปัจจัยภายนอกเช่น แสงแดดส่งผลให้ผิวหยาบแห้ง เกิดการสร้างเม็ดสีผิดปกติ ผิวหนังขาดความยืดหยุ่น

4. วิตามินบี 3 ช่วยในการป้องกันโรคมะเร็งผิวหนัง

กาแฟอุดมไปด้วยวิตามินบี 3 (ไนอาซิน) ซึ่งได้มาจากการสลายตัวของสารประกอบสำคัญที่เรียกว่า ไตรโกเนลลิน อย่างไรก็ตาม ไตรโกเนลลินจะแตกตัวเป็นไนอาซินหลังจากเมล็ดกาแฟคั่วแล้ว จากข้อมูลของมูลนิธิมะเร็งผิวหนัง ไนอาซิน อาจช่วยในการป้องกันโรคมะเร็งผิวหนังชนิดไม่ใช่เมลาโนมา (Nonmelanoma skin cancers) และอาจป้องกันการเจริญเติบโตของปัญหาผิวหนังชนิดอื่นๆ ได้

5. ลดการอักเสบ

ผลด้านการอักเสบอาจเกิดจากกรดคลอโรจีนิก (CGA) และสารเมลาโนตินที่พบในในกาแฟ CGA ยังมีส่วนช่วยในการลดเลือนรอยดำที่อาจเกี่ยวข้องกับกรอักเสบอีกด้วย

6. ช่วยในการรักษาลิว

ในกรณีที่มีบาดแผลหรือติดเชื้อที่ผิวหนังบ่อยครั้ง การดื่มกาแฟเป็นประจำ จะช่วยให้ร่างกายสามารถต่อสู้กับแบคทีเรียที่เป็นอันตรายได้ เนื่องจากกรดคลอโรจีนิก (CGA) ในกาแฟมีคุณสมบัติในการต้านการอักเสบและต้านเชื้อแบคทีเรีย ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งของการเกิดสิว การดูแลรักษาลิวควรดื่มกาแฟควบคู่ไปกับการขัดผิวด้วยกากกาแฟ

7. ลดรอยคล้ำ

กาแฟอาจช่วยรักษารอยคล้ำได้เท่าที่ควร เชื่อกันว่าคาเฟอีนในกาแฟจะช่วยขยายหลอดเลือดที่ทำให้เกิดรอยคล้ำได้



วิธีใช้กาแฟกับรอยคล้ำได้ตา

1. ผสมกากกาแฟกับน้ำมันมะกอก อย่างละ ½ ช้อนชา เติมน้ำสองสามหยด ผสมให้เข้ากัน
2. พอกทิ้งไว้ ได้ตาโดยไม่ต้องขัด ประมาณ 5 -10 นาที
3. ล้างออกด้วยน้ำหรือเช็ดออกเบา ๆ ด้วยผ้านุ่ม ซึ่งวิธีการนี้ สามารถทำซ้ำได้บ่อยเท่าที่ต้องการ

8. การดูแลผิวหลังออกแดด

กาแฟสามารถนำไปใช้ในการดูแลผิวหลังออกแดดได้โดยการทาครีมเพื่อผ่อนคลายผิวที่ไหม้เกรียมจากแสงแดด

วิธีบำรุงผิวด้วยกาแฟสำหรับผิวไหม้แดด

1. ชงกาแฟสด 1 แก้ว จากนั้นเจือจางด้วยน้ำเย็น
2. วางผ้านุ่มหรือกระดาษชำระลงในน้ำกาแฟแล้วบิดน้ำส่วนเกินออก
3. ค่อยๆ ซับผ้าบนบริเวณผิวหน้าที่ไหม้แดด
4. ทำซ้ำหลายครั้งต่อวันจนกว่ารอยแดงและไหม้จะเริ่มทุเลาลง

วิธีมาร์กหน้าด้วยกากกาแฟ

วิธีที่ดีที่สุดคือ ผสมกากกาแฟกับส่วนผสมที่ไม่ก่อให้เกิดสิว (ซึ่งหมายความว่าจะไม่มีการอุดตันที่รูขุมขน)

1. ผสมน้ำมันมะกอกและกากกาแฟในสัดส่วนเท่า ๆ กัน
2. ทาลงบนใบหน้าเป็นวงกลม
3. มาร์กทิ้งไว้ระหว่าง 15 ถึง 60 นาที
4. ล้างออกด้วยน้ำอุ่น โดยทำซ้ำได้สูงสุดสามครั้งต่อสัปดาห์

ดังนั้น จะเห็นได้ว่าการใช้ประโยชน์จากกาแฟนั้นมีหลากหลายวิธีการ กาแฟจึงเป็นผลิตภัณฑ์อีกทางเลือกหนึ่ง ที่อาจให้ประโยชน์ด้านการดูแลผิวที่หลากหลาย แต่อย่างไรก็ตาม ควรทำควบคู่ไปพร้อมกับการปรึกษาแพทย์ทางผิวหนัง และปฏิบัติตามคำแนะนำของแพทย์

เอกสารอ้างอิง

- Fukushima, Y., Takahashi, Y., Hori, Y., Kishimoto, Y., Shiga, K., Tanaka, Y., ... & Kondo, K. (2015). Skin photoprotection and consumption of coffee and polyphenols in healthy middle-aged Japanese females. *International journal of dermatology*, 54(4), 410-418.
- Heffernan, T. P., Kawasumi, M., Blasina, A., Anderes, K., Conney, A. H., & Nghiem, P. (2009). ATR-Chk1 pathway inhibition promotes apoptosis after UV treatment in primary human keratinocytes: potential basis for the UV protective effects of caffeine. *Journal of Investigative Dermatology*, 129(7), 1805-1815.
- Roure, R., Oddos, T., Rossi, A., Vial, F., & Bertin, C. (2011). Evaluation of the efficacy of a topical cosmetic slimming product combining tetrahydroxypropyl ethylenediamine, caffeine, carnitine, forskolin and retinol, in vitro, ex vivo and in vivo studies. *International journal of cosmetic science*, 33(6), 519-526.



“บ้านผางกลาง Cafe & Craft”



Café
Around
คุณพงษ์กร อารีศิริไพศาล



จากคนที่ชื่นชอบการดื่มกาแฟ จนถึงวันที่ต้องมาทำร้านกาแฟของตัวเอง

เป็นร้านกาแฟสไตล์งานไม้ร่วมสมัย โดยนำไม้เก่ามาประยุกต์ใช้งานกับวัสดุสมัยใหม่ เช่น ปูน เหล็ก ได้อย่างกลมกลืนและลงตัว “เราใช้ไม้เก่าในเชิงรายนามาริยูส เป็นไม้ที่ได้มาจากโรงเรียนเก่า บ้านเก่า โรงสีเก่า โรงบ่มยาเก่าที่เขาไม่ได้ใช้แล้ว เราเก็บสะสมไม้มานานหลายปี จนได้ Material เพียงพอที่จะทำงาน” เก่งเชียงราย เจ้าของร้าน เล่ากับ ผู้เขียน ก่อนหน้านี้ เขาทำธุรกิจโรงงานเฟอร์นิเจอร์ไม้ รับเหมาก่อสร้างบ้านมาก่อนจึงมีประสบการณ์ในการทำงานไม้เป็นอย่างดี

จนถึงวันที่ตัดสินใจทำร้านกาแฟของตัวเองจึงได้ออกแบบและลงมือก่อสร้างร้านด้วยตัวเอง จึงเป็นที่มาของร้านกาแฟของเขาในวันนี้สำหรับกาแฟที่ขายในร้าน มาจากแหล่งปลูกชั้นดีของเชียงราย ทั้งดอยช้าง ดอยปางขอน และบ้านแม่จันใต้ ภายในร้านมีทั้ง Speed Bar และ Slow Bar รองรับลูกค้าได้มากกว่า 100 คน อีกหนึ่งจุดปักหมุดที่อยากบอกต่อ สำหรับคนที่อยากชิมกาแฟจากแหล่งปลูกชั้นดีของเชียงราย และอยากชมงานไม้ร่วมสมัยจากฝีมือช่างไม้เชียงราย

เมนูแนะนำ

กาแฟริปเย็น

กาแฟ Natural Process
จากบ้านปางขอน เชียงราย



กาแฟริปร้อน

กาแฟ Black Honey
Process
จากบ้านดอยช้าง เชียงราย



อเมริกาโน่ น้ำผึ้งมะนาว



🕒 เวลาเปิด-ปิด

ทุกวัน : 07.30 - 17.00 น.

📍 ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
(ห่างจากสนามบินเพียง 5 นาที และ
10 นาทีจากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง)

☎ 081-885-4239

📌 บ้านผางกลาง Cafe&Craft



DND Specialty Coffee



DND Specialty Coffee เป็นร้านกาแฟเล็กๆ ที่เราตั้งใจ เสริมเมล็ดกาแฟพิเศษหรือ Specialty Coffee ที่มาจากหลากหลาย Origin เพื่อให้ Specialty Coffee เป็นที่รู้จักมากขึ้น ในบรรดาผู้หลงใหลในกาแฟทุกเพศ ทุกวัย และอีกสิ่งสำคัญของเราก็คือ อยากผลักดันกาแฟพิเศษไทย ให้เป็นที่รู้จักให้มากขึ้นเช่นเดียวกัน ที่ร้านจึงเลือกใช้เมล็ดกาแฟ House Blend จากไร่ 93 Army Coffee ตั้งอยู่บนดอยผาตั้ง จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นการรวมระหว่าง กาแฟคั่วกลาง และคั่วเข้ม ให้มีความพอดี ไม่หนัก ไม่เบาเกินไป เหมาะกับทั้งเมนู กาแฟดำ และเมนูนม โดยร้านของเราตกแต่งด้วยโทนสีขาวสบายตา เน้นการพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์บนโลกของกาแฟ แบบเป็นกันเองสุดๆ ภายใต้คำพูดที่ว่า “ทานกาแฟ ให้มีความสุข แล้วสนุกกับสิ่งที่ทำเสมอ” เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะมีโอกาสได้ต้อนรับคอกาแฟทุกๆ ท่าน แล้วมาจอยกันได้ที่ DND Specialty Coffee ครับ

🕒 เวลาเปิด - ปิด

เวลา : 08.30 - 17.00 น. (ปิดทุกวันพฤหัสบดี)

📍 ถนนบายพาสสนามบิน แยกไฟแดง
แม่ข้าวต้ม เลขที่ 207 หมู่ 16
ตำบลแม่ข้าวต้ม อำเภอเมือง
จังหวัดเชียงราย 57100

☎ 098-457-5696

📘 DND Specialty Coffee

📷 dnd.specialtycoffee

เมนูแนะนำ

DND Yuzu Lemon Soda Coffee

เน้นความสดชื่น ซาบซ่าได้ใจ



DND Dirty

นมเย็นจัด กับกาแฟ ที่เข้ากันอย่างลงตัว



SWEET RATE



ร้านสวีทเรท เป็นคาเฟ่คราฟท์ขนมและเครื่องดื่ม เล็กๆ หลังตลาดศิริกรณ ที่เกิดมาจาก ผม (ผัดบุง) จบดนตรีและทำอาชีพสอนดนตรี กับ (คุกกี้) จบการท่องเที่ยวและทำอาชีพโค้ด พวกเราเจอวิกฤต Covid อย่างที่ทุกๆ คนได้เจอ ไม่สามารถประกอบอาชีพได้ เราจึงมองหาโอกาสในการทำมาหากินในช่วงวิกฤตแบบนี้ด้วยหลากหลายวิธี หนึ่งในนั้นคือการทำขนมปังขายออนไลน์ ซึ่งมีผลตอบรับดีพอที่จะให้เราเดินทางไปกับเส้นทางนี้

การจับพลัดจับผลูในครั้งนั้นนำไปสู่ความสนุกในการศึกษาและทดลอง ค้นหาลู่ทางในการสร้างสรรค์รสชาติและรสสัมผัสที่ยอดเยียมของแต่ละเมนู จึงอยากแบ่งปันให้คนอื่นๆ ได้ลิ้มลอง ช่วงแรกเราตั้งโต๊ะเรียงง่ายขายริมฟุตบาทหน้าบ้านเมื่อสองปีที่แล้ว ตอนนี้ได้ขยับขยายพอจะเป็นร้านเป็นรวงให้เพื่อนๆ ได้นั่งชิว จิบ ทานขนมและเครื่องดื่มกันได้ หากเป็นคนชอบในการลิ้มรสชาติและรสสัมผัสของเครื่องดื่มและขนม หวังว่าร้านเราเป็นหนึ่งในร้านที่เพื่อนๆ แวะมาชิมกันนะครับ



🕒 เวลาเปิด-ปิด

เวลา : 09.00 - 16.30 น. (ปิดทุกวันศุกร์)

📍 ร้านอยู่ตึกแถวหลังตลาดศิริกรณ ตรงข้ามลานจอดรถ มีป้ายไม้หน้าร้านเขียนว่า Coffee & Bakery

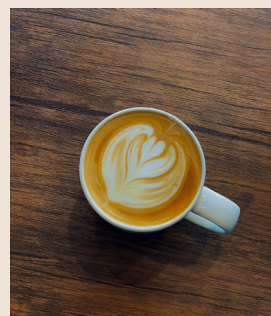
☎ 094-629-9933

📘 Sweet Rate

📷 sweet_rate

เมนูแนะนำ

กาแฟริบร้อน-เย็น



ลาเต้ร้อน





สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดงานประชุม เครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย 2566

สถาบันชาและกาแฟมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมกับสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) และสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงรายจัดงานประชุมเครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย ระหว่างวันที่ 6 – 7 กรกฎาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยพิธีเปิดมีขึ้นในวันที่ 7 กรกฎาคม 2566 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มัชฌิมา นราติศร อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวต้อนรับ นายภูริพันธ์ บุณนาค รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) นางสุภาพรณ หมั่นเจริญรองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย กล่าวเปิดงาน ซึ่งภายในงานประกอบด้วยกิจกรรมสัมมนาวิชาการ การแสดงนิทรรศการ โดยเป็นการจัดงานในรูปแบบระบบ Hybrid มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น 452 คน ออนไลน์ 53 คน ออนไลน์ 399 คน และมีต่างชาติเข้าร่วม 9 ประเทศ การประชุมเครือข่ายชา – กาแฟประเทศไทยนี้ จัดขึ้นเพื่อร่วมฉลองครบรอบ 25 ปี แห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงและครบรอบ 20 ปีการจัดตั้งสถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนข้อมูลสถานการณ์ชาและกาแฟภายในประเทศและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ในด้านนวัตกรรมเทคโนโลยี ในการเพิ่มมูลค่าชาและกาแฟ รวมถึงการเชื่อมโยงสินค้าสู่ภาคบริการด้านการท่องเที่ยวการจัดประชุมดังกล่าวนี้ จะช่วยสร้างเครือข่ายและความร่วมมือร่วมกันทั้งในด้านวิชาการ ด้านธุรกิจโดยเชื่อมโยงระหว่างนักวิจัยนักวิชาการ กลุ่มผู้ปลูก ผู้แปรรูป ผู้จัดจำหน่ายในอุตสาหกรรมชาและกาแฟในประเทศไทย เพื่อร่วมพัฒนาและผลักดันอุตสาหกรรมชาและกาแฟให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกิจกรรมโครงการส่งเสริมศักยภาพการเกษตร ในการฝึกอบรมจัดทำสารกำจัดศัตรูพืชและการปรับปรุงดินแบบชีวภาพ

เมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับเชิญจากองค์การบริหารส่วนตำบลเทอดไทย อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย ซึ่งได้ดำเนินการจัดโครงการ “ส่งเสริมศักยภาพการเกษตรในการฝึกอบรมจัดทำสารกำจัดศัตรูพืชและการปรับปรุงดินแบบชีวภาพ” โดยได้เชิญหน่วยงาน สถาบันชาและกาแฟบรรยายให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้ปลูกชา ตำบลเทอดไทย กรณีศึกษาการพบปัญหาโรคในแปลงชา และแนวทางการจัดการควบคุมโรคในแปลงชาจีน และชาอัสสัม ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย นอกจากนี้ได้มีวิทยากรจากสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ฟ้าหลวง บรรยายให้ความรู้แก่เกษตรกรในหัวข้อเรื่อง สารกำจัดศัตรูพืช การปรับปรุงดินแบบชีวภาพ และภาคปฏิบัติ การผลิตสารกำจัดศัตรูพืช (การขยายหัวเชื้อไตรโคโดรมา สำหรับป้องกันและกำจัดโรคพืช) เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพและเพิ่มศักยภาพด้านการเกษตรกรรม ป้องกันและกำจัดโรคพืช ลดการใช้สารเคมี ลดต้นทุนการผลิต รวมทั้งช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมด้วยการอนุรักษ์และฟื้นฟูสภาพป่าต้นน้ำ อันจะเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของเกษตรกร ณ อาคารอเนกประสงค์บ้านพญาไพรเล่ามา หมู่ 5 ตำบลเทอดไทย อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย





สถาบันชาและกาแฟร่วมจัดนิทรรศการ ในงานประชุมสภากาแฟ จังหวัดเชียงราย ครั้งที่ 11/2566

เมื่อวันจันทร์ที่ 28 สิงหาคม 2566 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมกับกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดกิจกรรมพบปะหรือออราซการ สภากาแฟ จังหวัดเชียงรายครั้งที่ 11/2566 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มัชฌิมา นราดิศร อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ให้การต้อนรับนายสมหวัง บุญระยอง นางสุภาพพรรณ หนั้นเจริญ นางภัทราวดี สุทธิธินกุล รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย และหัวหน้าส่วนราชการในจังหวัดเชียงราย โดยอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้กล่าวถึงการเติบโตของมหาวิทยาลัยภายใต้ความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในจังหวัดเชียงรายตลอดระยะเวลา กว่า 30 ปี ตั้งแต่ก่อนที่จะเริ่มมีพระราชบัญญัติจัดตั้ง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พ.ศ.2541 และได้กล่าวเชิญผู้นำส่วนราชการมาร่วมพิธีเฉลิมฉลองเนื่องในโอกาสครบรอบ 25 ปีแห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ระหว่างวันที่ 24 – 25 กันยายน 2566 โดยหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ ได้ร่วมจัดบูธแสดงผลงานจากชา กาแฟและเครื่องดื่มน้ำ ซึ่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ได้ร่วมให้การต้อนรับและแนะนำผลิตภัณฑ์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับชาและกาแฟ ได้แก่ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่มีส่วนผสมจากสารสกัดจากชาอัสสัม เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Tea Shot Drink) และตัวอย่างกระดาษต้นไม้จากการนำเปลือกกาแฟชอริ และกะลา กาแฟ กลับมาใช้ประโยชน์ รวมถึงการนำกะลากาแฟมาทำถ่านกัมมันต์สำหรับใช้กรองน้ำ ซึ่งเป็นผลงานวิจัยจากอาจารย์ ดร.สมวัน ชุ่มพงษ์พันธ์ อาจารย์จากสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมจัดกิจกรรม Tea Work Shop ให้กับสื่อมวลชน

เมื่อวันที่ 1 กันยายน 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ซึ่งการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ได้เชิญสื่อมวลชนร่วมทำข่าวเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยว ชา และกาแฟ ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ตลอดจนเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ในพื้นที่ โดยจัดกิจกรรม ณ ไร่ชาวังพุดตาล



สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมอบรมถ่ายทอดความรู้หลักสูตร “เรียนรู้เทคนิคการคั่วกาแฟ”

เมื่อวันที่ 2-3 กันยายน 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ดำเนินโครงการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ชาและกาแฟ ปีที่ 4 กิจกรรมถ่ายทอดความรู้ โดยได้จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตร “เรียนรู้เทคนิคการคั่วกาแฟ” สำหรับเครือข่ายกลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการกาแฟ โดยมีอาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรและอาจารย์ ดร.กิตติพงษ์ คงพินิจบรรจง อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ ภายใต้ “หน่วยวิจัยกาแฟคุณภาพ CQR” มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิต การฝึกทักษะเทคนิคใหม่ๆ ในด้านการคั่วกาแฟ รวมถึงการทดสอบกลิ่นและรสชาติกาแฟ เพื่อตรวจสอบถึงคุณลักษณะของกาแฟในพื้นที่นั้นๆ ณ ห้อง Food Makerspace (MI405) ชั้น 4 อาคาร Innovation Park กลุ่มอาคารM-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้กลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการกาแฟ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ เพิ่มขีดความสามารถพัฒนาทักษะในด้านการคั่วกาแฟ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการคั่วกาแฟ และพัฒนาทักษะในการทดสอบคุณภาพของกาแฟอีกทั้งเป็นการสร้างเครือข่ายกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟ เพื่อเกิดความเชื่อมโยงด้านการตลาดต่อไปในอนาคต



สถาบันฯและกาแฟ ต้อนรับคณะจากมูลนิธิโครงการหลวงและสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (จังหวัดเชียงใหม่)

เมื่อวันที่ 5 กันยายน 2566 สถาบันฯและกาแฟมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูลหัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ ได้ให้การต้อนรับคณะผู้บริหารและเจ้าหน้าที่จากมูลนิธิโครงการหลวง และสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (จังหวัดเชียงใหม่) จำนวน 50 คน โดยได้กล่าวแนะนำหน่วยงานสถาบันฯและกาแฟ และนำเสนอผลการดำเนินงานวิจัย งานบริการวิชาการ โครงการต่างๆของหน่วยงานให้แก่คณะศึกษาดูงาน นอกจากนี้ได้เชิญอาจารย์ ภายใต้ “หน่วยวิจัยกาแฟคุณภาพ CQR” มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง อาจารย์ ดร.กาญจนา วัตละเอียดอาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ บรรยายให้ข้อมูลการทำงานของกลุ่มวิจัยและภาพรวมงานวิจัยต่างๆ อาจารย์ ดร.สมวัน ชุ่มพงษ์พันธ์ อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ บรรยายในเรื่องการพัฒนานวัตกรรมจากสิ่งเหลือทิ้ง “เปลือกกาแฟ (กะลา)” การใช้ประโยชน์จากเพกทิน และอาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร บรรยายให้ข้อมูลในด้านกาแฟ ภายใต้โครงการ บพท. และ โครงการ Coffee Hub นอกจากนี้ได้เกิดการแลกเปลี่ยนข้อมูลในเรื่องชา กาแฟ การเผยแพร่เทคโนโลยีในการผลิตชา กาแฟ รวมถึงต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านชา กาแฟ ตลอดจนให้เจ้าหน้าที่ได้รับความรู้จากการเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อพัฒนาศักยภาพในการทำงานให้มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น ณ ห้องประชุม ชั้น 5 อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ อินฟอรมามาร์เก็ตส์ ประเทศไทย ได้จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ชาเป็นมากกว่าเครื่องดื่ม “Tea as Food Ingredients”

เมื่อวันที่ 6 กันยายน 2566 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ อินฟอรมามาร์เก็ตส์ ประเทศไทย ได้จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ชาเป็นมากกว่าเครื่องดื่ม “Tea as Food Ingredients” โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และ คุณธรรมศักดิ์ เอกมโนชัย ผู้จัดการฝ่ายการตลาดและพัฒนาธุรกิจ บริษัท สิงห์ปาร์ค เชียงราย จำกัด เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ เพื่อสร้างการรับรู้ให้กับ ผู้ผลิตเครื่องดื่ม รวมถึงผู้ที่สนใจในอุตสาหกรรม และสร้างองค์ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับชาและผลิตภัณฑ์ชาในรูปแบบต่างๆ รวมถึงแนวทางการประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ กิจกรรมได้แก่ รู้จักกระบวนการผลิต Matcha, Tea powder และสารสกัดจากชา แนวโน้มการใช้ผลิตภัณฑ์ชาเป็นส่วนประกอบของอาหาร และกิจกรรม Workshop เรียนรู้สัมผัสคุณภาพที่แตกต่างกัน ซึ่งกิจกรรมจัดขึ้น ณ ห้องซังโค อาคาร E-park และห้อง Food Maker Space อาคาร I-Prak ตึก M-square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้ “การเตรียมความพร้อมระบบการจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในโรงงานผลิตชาตามมาตรฐานเกณฑ์ GHP”

เมื่อวันที่ 10 กันยายน 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงนำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ได้จัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้ “การเตรียมความพร้อมระบบการจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในโรงงานผลิตชาตามมาตรฐานเกณฑ์ GHP” ภายใต้โครงการ Pre-Talent Mobility ประจำปี 2566 โดยมีสถานประกอบการ โรงงานชา 1x2 เข้าร่วมโครงการ โดยเป้าหมายเป็นบุคลากรที่ทำงานในโรงงานผลิตชา และได้ให้ผู้ร่วมกิจกรรมอบรมร่วมปฏิบัติงาน ฝึกปฏิบัติการใส่หมวกและล้างมือที่ถูวิธีเพื่อเริ่มต้นสร้างสุขลักษณะที่ดีในการปฏิบัติงานในโรงงานแปรรูปอาหาร



สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมอบรมถ่ายทอด “ความรู้พื้นฐานเรื่องชา (Tea Knowledge)”

เมื่อวันที่ 23-24 กันยายน 2566 สถาบันชาและกาแฟ ได้ดำเนินโครงการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ชาและกาแฟ ปีที่ 4 กิจกรรมถ่ายทอดความรู้ ได้จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรความรู้พื้นฐานเรื่องชา (Tea Knowledge) โดยจัดกิจกรรมเนื่องในโอกาส เฉลิมฉลองครบรอบ 25 ปี แห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ในหัวข้อ “กระบวนการผลิตชาและการควบคุมคุณภาพ” เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ เพิ่มขีดความสามารถพัฒนาทักษะในด้านการผลิตชาและสร้างองค์ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับชาและผลิตภัณฑ์ชาในรูปแบบต่างๆ รวมถึงแนวทางการประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ กิจกรรมได้แก่ เรียนรู้กระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพชา และกิจกรรม Workshop การฝึกทดสอบชิมชาแต่ละประเภท และการทดลองทำชาบรรจุขวด ซึ่งกิจกรรมจัดขึ้น ณ ห้อง Food Maker Space อาคาร I-Prak ตึก M-square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



กิจกรรมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก



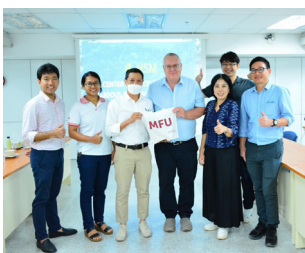
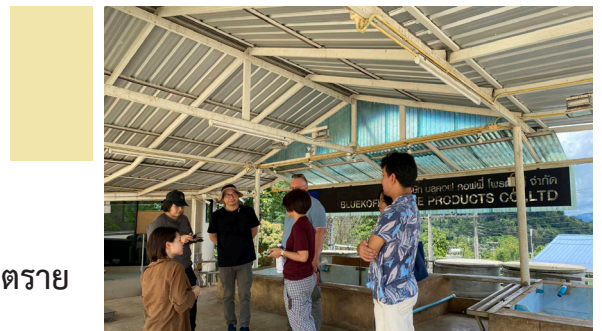
สถาบันชาและกาแฟ เข้าศึกษาดูงานโรงงานแปรรูปกาแฟ บริษัท บลูคอฟ จำกัด

เมื่อวันที่ 8 กรกฎาคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ Prof. Craig Faulds ผู้เชี่ยวชาญ สาขา Bio-refinery จาก Department of Biotechnology AIX-MARSEILLE University ประเทศฝรั่งเศส อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนิตา แจ่มยวง อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร และอาจารย์จากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้เข้าศึกษาดูงานสถานประกอบ และร่วมหารือแลกเปลี่ยนความรู้ศึกษากระบวนการแปรรูปกาแฟ ระบบวิธีการกำจัดสิ่งเหลือทิ้งในกระบวนการผลิต ณ โรงงานแปรรูปกาแฟบริษัท บลูคอฟ จำกัด ณ หมู่บ้านคอดยช้าง ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ภายใต้โครงการการขับเคลื่อนงานวิจัยชาและกาแฟสู่งานวิจัยชั้นนำภายใต้กรอบ BCG-Model

สถาบันชาและกาแฟ ดำเนินกิจกรรม Workshop in “Agriculture wastes (coffee) management and utilization”

เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ดำเนินโครงการพลิกโฉมระบบอุดมศึกษาของประเทศไทย ปีงบประมาณ 2566 (Reinventing University System 2023) โครงการย่อย เรื่อง การขับเคลื่อนงานวิจัยชาและกาแฟสู่งานวิจัยชั้นนำภายใต้กรอบ BCG-Model ร่วมกับ Prof. Craig Faulds จาก Department of Biotechnology AIX-MARSEILLE University ประเทศฝรั่งเศส อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ และมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้ดำเนินกิจกรรม Workshop in “Agriculture wastes (coffee) management and utilization” โดยมี Prof. Craig Faulds อาจารย์ นักวิจัย จากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และอาจารย์คณะทำงานของโครงการจากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เข้าร่วมกิจกรรม ณ ห้อง E3 502 สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมหารืองานวิจัยและพูดคุยแลกเปลี่ยนความรู้กับศูนย์ความเป็นเลิศด้านการจัดการสารและของเสียอันตราย สถาบันวิจัยสภาวะแวดล้อม (ERIC) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ Prof. Craig Faulds จาก Department of Biotechnology AIX-MARSEILLE University ประเทศฝรั่งเศส อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ อาจารย์ ดร.กาญจนา วัตละเอียด อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ และอาจารย์จากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้เข้าร่วมหารืองานวิจัยและพูดคุยแลกเปลี่ยนความรู้ กับคณะนักวิจัยจากศูนย์ความเป็นเลิศด้านการจัดการสารและของเสียอันตราย สถาบันวิจัยสภาวะแวดล้อม (ERIC) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในหัวข้อ “Transformation of brewer’s spent grains, the cereal residue from the brewing industry” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับการนำของเสียจากธัญพืชในกระบวนการผลิตเบียร์กลับมาใช้ประโยชน์ด้านเทคโนโลยีชีวภาพและเอนไซม์ เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเสียจากกระบวนการผลิต และเป็นการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุดเข้าร่วมกิจกรรม ณ ห้อง E3 502 สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



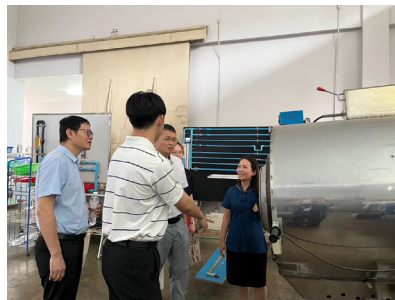
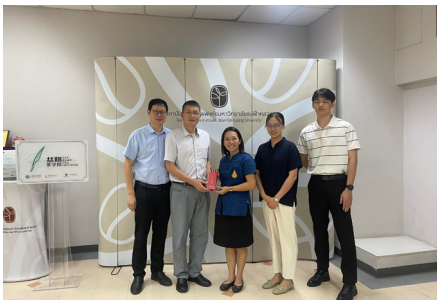
สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงให้การต้อนรับและ บรรยายข้อมูลแก่ กรรมการและเลขาธิการมูลนิธิโครงการหลวง

เมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2566 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ให้การต้อนรับพลเรือเอก ปวีตร รุจิเทศ กรรมการและเลขาธิการมูลนิธิโครงการหลวง และคณะ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มัชฌิมา นราติศร อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา วงศ์เกษมจิตต์ รองอธิการบดี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ ร่วมให้การต้อนรับและได้บรรยายสรุปข้อมูลเกี่ยวกับพืชฯ ข้อมูลพื้นที่ปลูกฯ ปริมาณผลผลิตฯ ให้แก่ทางคณะ พร้อมทั้งนำคณะลงพื้นที่ศึกษาดูงานแหล่งปลูกป่าต้นชา ณ บ้านพญาไพร ตำบลเทอดไทย อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



สถาบันฯและกาแฟ ต้อนรับและร่วมหารือกับ Guangxi Vocational Technical College (GVTC)

เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2566 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับคณะผู้เชี่ยวชาญจาก Guangxi Vocational Technical College (GVTC) ได้แก่ Chen Enhai, Dean of the School of Agricultural Engineering and Tea College of Guangxi Vocational and Technical College. Chen Ting, Deputy Director of the Development Planning Department of Guangxi Vocational and Technical College และ Guo Zhonghua, Professor of Guangxi Normal University. โดยทางสถาบันฯและกาแฟ ได้ร่วมแลกเปลี่ยนหารือกิจกรรมความร่วมมือระหว่าง 2 สถาบันที่จะทำร่วมกันในการจัดคอร์สอบรมแลกเปลี่ยนความรู้ ร่วมกับสถาบันฯและกาแฟ และผู้ประกอบการชาของ ไทย รวมถึงการพัฒนาศักยภาพให้ผู้ประกอบการชาไทยในด้านการแปรรูปและการทดสอบทางประสาทสัมผัส และแนวทางการทำวิจัยร่วมกันในอนาคต ณ ห้องประชุมสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง S2 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมหารืองานวิจัยและแลกเปลี่ยนความรู้กับ Yunnan Agricultural University

เมื่อวันที่ 7 กันยายน 2566 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับคณะอาจารย์จากคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ซึ่งได้เชิญ Dr.LiU Yan, Dr.FANG Chongye, Prof.HUANG Aixiang and Ms.MA Wensha จาก Yunnan Agricultural University ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้หรืองานวิจัยเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ และงานวิจัยด้านชา กาแฟ ณ ห้องประชุมสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง S2 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ ต้อนรับคณะจาก บริษัท บอนกาแฟ(ประเทศไทย) จำกัด

เมื่อวันที่ 7 กันยายน 2566 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับคณะจาก บริษัท บอนกาแฟ (ประเทศไทย) จำกัด เข้าศึกษาดูงานสถาบันชาและกาแฟและร่วมหารืองานวิจัยด้านชา และกาแฟ โดยได้กล่าวแนะนำหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ และนำเสนอผลการดำเนินงาน งานวิจัย งานบริการวิชาการ โครงการต่างๆ ของหน่วยงาน ให้แก่คณะศึกษาดูงาน นอกจากนี้ได้เชิญ อาจารย์ ดร.กิตติพงษ์ คงพินิจบรรจง อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ ภายใต้ “หน่วยวิจัยกาแฟคุณภาพ CQR” มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมให้ข้อมูลในการทำงานของกลุ่มวิจัยและภาพรวมงานวิจัยต่างๆ เกี่ยวกับกาแฟ รวมถึงการดำเนินการวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการพัฒนาชุมชน ห้องประชุมสถาบันชาและกาแฟ S2 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมประชุมคณะกรรมการ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2566



เมื่อวันที่ 7 กันยายน 2565 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง คณะทำงานฯ ได้เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการเพื่อพิจารณาคำขอตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2566 ซึ่งในการประชุมครั้งนี้เป็นการรายงานสรุปข้อมูลการเปิดรับสมัครผู้ขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (ชาเชียงราย) แจ้งรายชื่อผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (ชาเชียงราย) ประจำปี 2566 และพิจารณาแผนการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสถานประกอบการ (การตรวจติดตามประจำปี 2566) ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมงานประชุม 2023 China-ASEAN Tea Industry Vocational Education Cooperation Forum ที่เมืองหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน



เมื่อวันที่ 15-16 กันยายน 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญให้เข้าร่วมงานประชุม 2023 China-ASEAN Tea Industry Vocational Education Cooperation Forum ที่เมืองหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน การประชุมดังกล่าวนี้จัดขึ้นเพื่อสร้างเครือข่ายและขยายความร่วมมือทางด้านวิชาการที่เกี่ยวกับชาเพื่อช่วยพัฒนาและยกระดับการพัฒนาอุตสาหกรรมชาาร่วมกันในอนาคต โดยทางสถาบันชาและกาแฟ ได้ลงนามความร่วมมือทางวิชาการกับ Guannxi Vocational & Technical College (GVTC) เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2565 เป็นระยะเวลา 5 ปี ซึ่งสถาบันดังกล่าว มีผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านเกี่ยวกับชา ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การตลาด รวมไปถึงศิลปะที่เกี่ยวข้อง และมีความพร้อมในด้านเครื่องมือและเทคโนโลยีการแปรรูปชาที่ทันสมัย ภายใต้การลงนามดังกล่าวนี้ ได้มีการจัดทำโครงการ Silk Road Tea Institute เพื่อเป็นแพลตฟอร์มในการแลกเปลี่ยนข้อมูลและความรู้ทางวิชาการร่วมกัน ภายใต้โครงการนี้ได้มีสถาบันชาเข้าร่วมลงนามทั้งหมด 4 ประเทศ ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน ไทย เวียดนาม และศรีลังกา ซึ่งในปีถัดไป ทางสถาบันชาและกาแฟ ยังคงมีความร่วมมือกับทาง GVTC โดยมีแผนที่จะจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับผู้ประกอบการของประเทศไทย ด้านการแปรรูปชาและการควบคุมคุณภาพชา นอกจากนี้จะจัดกิจกรรมศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ประกอบการชาในประเทศไทยและผู้ประกอบการชาในประเทศจีน



สถาบันชาและกาแฟร่วมลงพื้นที่ ตรวจสอบควบคุมคุณภาพสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย”

เมื่อวันที่ 19-20 กันยายน 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมเป็นคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบควบคุมคุณภาพสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ได้ร่วมลงพื้นที่ที่ตรวจติดตาม ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสถานประกอบการผู้ที่ได้รับหนังสืออนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2566 ได้แก่ บริษัท ชาวังพุดตาล จำกัด, บริษัทชา 101 จำกัด, บริษัท ชาดี 101 จำกัด ตำบลแม่สลอนนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงรายและโรงงานใบชาหยดน้ำค้าง ตำบลแม่เจดีย์ อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย เพื่อเป็นการตรวจคุณภาพมาตรฐานสินค้า สถานที่ผลิตและแปลงปลูกชา ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการชา เพื่อรักษามาตรฐานคุณภาพสินค้า ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับจังหวัดเชียงราย และสำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงราย จัดกิจกรรมพัฒนาศักยภาพบุคลากรและผู้ประกอบการภาคการท่องเที่ยว ยกระดับ Wellness Tourism



เมื่อวันที่ 21 กันยายน 2566 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับจังหวัดเชียงราย และสำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงรายจัดกิจกรรมพัฒนาศักยภาพบุคลากรและผู้ประกอบการภาคการท่องเที่ยว ยกระดับ Wellness Tourism โดยมีผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ในหัวข้อ “Tea and Coffee Wellness” เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาแนวคิดในการสร้างการบริการรูปแบบใหม่ที่เหมาะสมกับกิจการของตนเอง พร้อมทั้งพนักงานในภาคธุรกิจบริการได้รับการพัฒนาศักยภาพเพื่อรองรับการให้บริการด้าน Wellness Tourism เป็นการสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมภาคธุรกิจบริการปรับตัวสูงขึ้นให้รองรับการให้บริการ Wellness Tourism โดยมีกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว ผู้สนใจประกอบธุรกิจ Wellness แรงงานในธุรกิจต่าง ๆ ของอุตสาหกรรม Wellness ผู้ประกอบการใน Chiang Rai Wellness Supply Chain ชุมชนด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน โรงแรม รีสอร์ท ตำบลริมกก อำเภอเมืองเชียงราย

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมประชุมคณะทำงานฯ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 2/2566

วันที่ 26 กันยายน 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 2/2566 โดยมี นายยุทธการณ ไทยลา หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการประชุมคณะทำงาน ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย ซึ่งในการประชุมครั้งนี้เป็นการสรุปผลการลงพื้นที่ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐาน การตรวจติดตามสถานประกอบการที่ขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาเชียงราย ประจำปี 2566 จำนวน 4 สถานประกอบการ รวมถึงพิจารณาแผนตารางการทำงานของคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ประจำปี 2567



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมประชุมรับการตรวจติดตามผลการดำเนินโครงการจากคณะกรรมการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)



เมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม 2566 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมประชุมรับการตรวจติดตามผลการดำเนินโครงการ จากคณะกรรมการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ได้ติดตามโครงการ โครงการหมู่บ้านผลิตกาแฟอาราบิก้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย ปีที่ 2 ประจำปีงบประมาณ 2566 ณ ศูนย์การเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนกาแฟอินทรีย์รักษาป่าดอยผาหม่น ตำบลปอ อำเภอเวียงแก่น จังหวัดเชียงราย โดยอาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ หัวหน้าโครงการ ได้นำเสนอแผนการดำเนินโครงการ ร่วมกับผู้นำชุมชน หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) โครงการหลวงฯ และเครือข่ายที่พัฒนาในเรื่องกาแฟของชุมชน ตำบลปอ อำเภอเวียงแก่น จังหวัดเชียงราย การพัฒนาองค์ความรู้การบริหารจัดการแปลงปลูกกาแฟ เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ PGS เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดี รวมถึงการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประเมินคุณภาพของดิน ธาตุอาหารในดิน และวัตถุดิบกาแฟ เพื่อแก้ปัญหาโจทย์การพัฒนาชุมชนหมู่บ้าน ลดความเหลื่อมล้ำและเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) สร้างชุมชนแห่งการเรียนรู้ โดยที่คนในชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้

