



จดหมายข่าว
ชา Tea มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
Mae Fah Luang University
Newsletter

ปีที่ 1 ฉบับที่ 3 ประจำเดือน เมษายน-มิถุนายน 2554

- สถานภาพปัจจุบันของชาไทย
- การตลาดขึ้นำการผลิตสินค้าชา
- สืบค้นชีทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย"
- ชาไทยกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์
- รู้จักกรรมวิธีผลิตชา
- ชากับภาวะไขมันในเลือดสูง
- Lemon & Honey Green Tea

สวนชาไร่บุญรอดฯ แม่กรณ์
ต.แม่กรณ์ อ.เมือง จ.เชียงราย

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100

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



สวนชาธรรมชาติ ดอยช้าง

- ทำการเกษตรกรรมแบบอินทรีย์และยั่งยืนร่วมกับชุมชน
- หารายได้เพื่อสนับสนุนโครงการ พ่อแม่อุปถัมภ์ของมูลนิธิหมอเสม พริ้งพวงแก้ว
- วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา เพื่อรักษาโรคบางชนิด เช่น โรคความดันโลหิตสูง ไขมันหรือน้ำตาล ในเลือดสูง

สวนชาธรรมชาติ ดอยช้าง **ผลิตชาทุกชนิดปลอดสารพิษ 100%**

ภายในสวนชาธรรมชาติดอยช้าง ท่านจะได้สัมผัสถึงไร่ชาปลอดสารเคมี และเห็นถึงวิธีการกำจัดแมลงและศัตรูพืชโดยวิธีการทางชีวภาพอย่างแท้จริง รวมทั้งได้เห็นกระบวนการผลิตชาตั้งแต่ขั้นตอนการเก็บ ตาก บ่ม และ คั่ว ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย ตามมาตรฐานสากล อีกทั้ง ยังเที่ยวชมพิพิธภัณฑ์ภาษาที่รวบรวม ภาษาจากทั่วทุก มุมโลก ผู้เข้าชมจะได้ศึกษาข้อมูล ประวัติภาษา และจะได้เรียนรู้การผสมชาด้วยตนเอง พร้อมเรียนรู้วิธีการชงชา



299 หมู่ 5 ถนนห้วยล้านพลับพลา-ดอยช้าง ตำบลโป่งแพร่
อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
TEL. 053-184-699 FAX. 053-184-698
www.doichangtea.com



Contents

Editor 's Desk

1

Special Report

สถานภาพปัจจุบันของชาไทย

2

Talk about Tea

การตลาดชั้นนำการผลิตสินค้าชา

4

Today Tea News

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย"

5

Special Report

ชาไทยกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

7

Know more about Tea

รู้จักกรรมวิธีผลิตชา

8

Health Tea

ชากับภาวะไขมันในเลือดสูง

10

Trendy Tea Menu

Lemon & Honey Green Tea

12

Activity

13



Editor 's Desk

พบปะกันอีกครั้งในจดหมายข่าวชา ฉบับที่ 3 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2554 ตอนนีถือว่าได้เข้าสู่ฤดูร้อนอย่างเต็มตัวแล้ว ทางหน่วยงานของรัฐได้ประกาศเตือนภาวะภัยแล้งตั้งแต่ปลายเดือนกุมภาพันธ์ อุตสาหกรรมชาได้รับผลกระทบดังกล่าวโดยเฉพาะภาคเกษตรกรผู้ปลูก เนื่องจากน้ำเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อปริมาณผลผลิตของชา ดังนั้น ทุกคนควรวางแผนล่วงหน้าเพื่อเตรียมรับมือแก้ไขปัญหที่เกิดจากภาวะภัยแล้งนี้

จดหมายข่าวชาฉบับนี้ เรามีเรื่องนำเสนอในหัวข้อ Special Report ถึง 2 เรื่องด้วยกัน กล่าวคือ สถานภาพปัจจุบันของชาไทย และ ชาไทยกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ท่านผู้อ่านจะได้ข้อมูลความรู้ใหม่ในเรื่องของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย" ในหัวข้อ Today Tea News ส่วนหัวข้อ Know More About Tea จะนำท่านมารู้จักกับกรรมวิธีการผลิตชา นอกจากนี้ เรายังได้รับเกียรติจากคุณชัชวาลย์ พริ้งพวงแก้ว กรรมการผู้จัดการบริษัท ชาดอยช้าง จำกัด ร่วมนำเสนอเรื่องการตลาดชั้นนำการผลิตสินค้าชา ในหัวข้อ Talk About Tea และหัวข้อ Health Tea ฉบับนี้เสนอข้อมูลความรู้เกี่ยวกับชา กับภาวะไขมันในเลือดสูง ท่านสามารถติดตามกิจกรรมความเคลื่อนไหวของสถาบันชาได้ใน Activity สุดท้ายที่ขาดไม่ได้ก็คือ Trendy Tea Menu มีวิธีการทำเครื่องดื่มเย็น ๆ คลายร้อน Lemon & Honey Green Tea

ในอนาคตต่อจากนี้ ท่านผู้อ่านมั่นใจได้ว่าจะได้พบกับจดหมายข่าวชาอย่างต่อเนื่องต่อไป เนื่องจากได้มีผู้มีอุปการะคุณร่วมสนับสนุนการจัดทำจดหมายข่าวชาอย่างเป็นทางการ อันได้แก่ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด บริษัท ชาดอยช้าง จำกัด โรงงานไบชาสยาม (ชาตรามือ) และไบชาตราแม่คำ ทางคณะผู้จัดทำจึงขอขอบคุณมา ณ ที่นี้ด้วย ทั้งนี้ หากบริษัทหรือหน่วยงานใดมีความประสงค์ร่วมสนับสนุนการจัดทำจดหมายข่าวชา เราขออ้อมรับด้วยความยินดียิ่ง

โอกาสนี้ ทางคณะผู้จัดทำขอเชิญชวนท่านผู้สนใจเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งกับเราโดยร่วมนำเสนอข้อมูลความรู้ บทความเกี่ยวกับชาในจดหมายข่าวชา เพื่อจักได้เพิ่มแง่มุมและความหลากหลายของหัวข้อต่าง ๆ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมชาของไทยในอนาคตต่อไป

อ. ดร. อธิพงษ์ เทพภรณ์

Current Status of Thai Tea

สถานภาพปัจจุบันของไทย

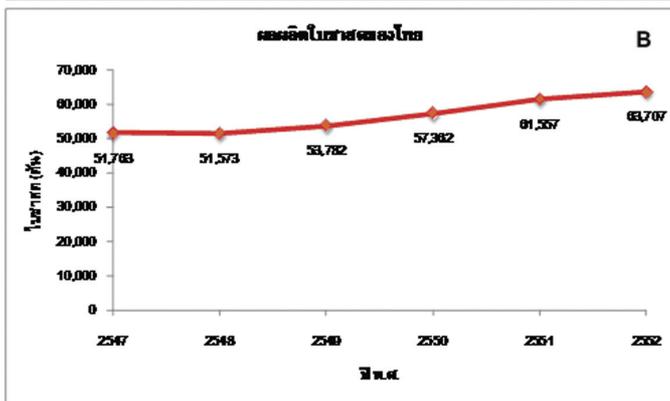
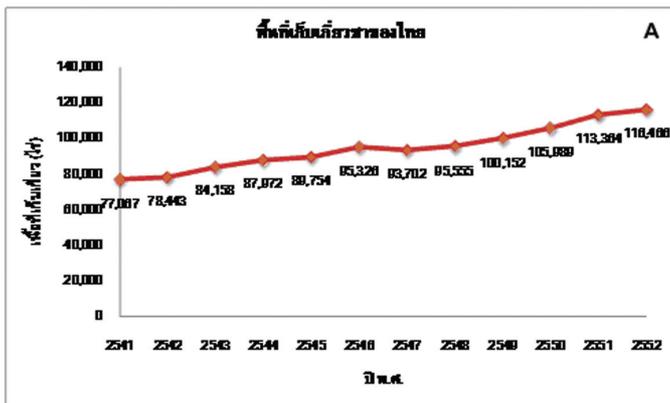
โดย ชีรพงษ์ เทพกรณ์

สวัสดีครับท่านผู้อ่านที่นับถือ วันนี้ผมขอท่านผู้อ่านมา อัพเดทข้อมูลสถานภาพปัจจุบันของไทยกันครับ โดยผมจะ นำข้อมูลฯและสถิติย้อนหลังมานำเสนอ พร้อมกับการ วิเคราะห์ข้อมูลในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2548-2552) เพื่อให้ทุกท่านได้รับทราบกันครับ

ปัจจุบัน ชา ถือได้ว่าเป็นพืชเศรษฐกิจของไทยที่มีแนวโน้ม เติบโตอย่างต่อเนื่องตามความต้องการบริโภคฯที่เพิ่มขึ้น ในประเทศไทยมีการปลูกและผลิตฯเพิ่มมากขึ้นกว่าแต่เดิมมาก โดยใน ปีพ.ศ. 2548 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกฯทั้งสิ้น 95,555 ไร่ ให้ผลผลิตใบชาสด 51,570 ตัน จากการส่งเสริมให้มีการ ปลูกฯเพิ่มมากขึ้นทำให้ในปีพ.ศ. 2552 ไทยมีพื้นที่ปลูกฯเพิ่ม ขึ้นเป็น 116,466 ไร่ มีผลผลิตใบชาสดรวม 63,707 ตัน (รูปที่ 1) แหล่งปลูกฯที่สำคัญของไทยอยู่ในจังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ น่าน ลำปาง แม่ฮ่องสอน และแพร่ โดยจังหวัดเชียงรายมีพื้นที่ ปลูกและให้ผลผลิตฯมากที่สุดของประเทศ โดยมีพื้นที่เพาะ ปลูกฯรวมทั้งสิ้น 60,162 ไร่ ผลผลิตรวม 32,396 ตัน แหล่งผลิต สำคัญอยู่ในเขตอำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่สรวย และอำเภอ เวียงป่าเป้า

สายพันธุ์ชาที่ปลูกในประเทศไทยแบ่งได้เป็น 2 สายพันธุ์ ใหญ่ ๆ คือ ชาสายพันธุ์อัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) และชาสายพันธุ์จีน (*Camellia sinensis* var. *sinensis*) ชาอัสสัมเป็นชาพื้นเมืองดั้งเดิมของไทยที่พบได้ตามภูเขาสูง ในแถบภาคเหนือ ส่วนชาจีนเป็นชาที่นำเข้ามาจากประเทศไต้หวัน และจีน เป็นสายพันธุ์ที่ได้จากการปรับปรุงพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ อุ๋หลงเบอร์ 17 หรืออุ๋หลงก้านอ่อน อุ๋หลงเบอร์ 12 หรือชิงชิ่งอุ๋หลง พันธุ์สีฤดู พันธุ์กิวอนิม เป็นต้น ผลผลิตชาอัสสัมสดและชาจีน สดของไทยเฉลี่ย 517 และ 716 กิโลกรัมต่อไร่ ตามลำดับ ต้นทุนการผลิตชาอัสสัมสดและชาจีนสดเฉลี่ยอยู่ที่ 6,945 และ 29,219 บาทต่อตัน ตามลำดับ

ใบชาสดที่นิยมนำมาผลิตฯเพื่อให้ได้คุณภาพดีจะใช้ยอด ชาที่ประกอบด้วยหนึ่งยอดและสองใบ นำมาเข้ากระบวนการผึ่ง คั่ว นวด และอบที่แตกต่างกัน ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาที่มีสี กลิ่น และรสชาติของน้ำชาที่แตกต่างกันไป ขั้นตอนการผลิตที่ หลากหลาย ซับซ้อน ประกอบกับความชำนาญของผู้ผลิตฯ รวมทั้งชนิดของพันธุ์ชา และความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ปลูก จะเป็นตัวกำหนดคุณภาพและลักษณะเฉพาะของชาชนิดต่างๆ เมื่อจัดแบ่งประเภทชาตามระดับของการหมักจะสามารถแบ่งชาได้ 3 ประเภท คือ ชาเขียว (ชาไม่หมัก) ชาอุ๋หลง (ชากึ่งหมัก) และชาดำ (ชาหมัก) นอกจากนี้ยังมีชาอื่นๆ ที่ผลิตในไทย ได้แก่ เมี่ยง ชาแดง และชาผงปรุงสำเร็จ เป็นต้น สายพันธุ์ชาแต่ละ ชนิดนิยมนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาที่ไม่เหมือนกัน โดยชา อัสสัมส่วนใหญ่นิยมนำมาแปรรูปเป็นชาดำ (ชาหมัก) ชาแดง ชาปรุงสำเร็จ ชาเขียว (ชาไม่หมัก) และเมี่ยง ส่วนชาจีนนิยมนำมาผลิตเป็นชาอุ๋หลง (ชากึ่งหมัก) และชาเขียว โดยปกติแล้ว ชาที่ผลิตจากชาสายพันธุ์จีนจะมีราคาสูงกว่าชาสายพันธุ์อัสสัม ปริมาณการส่งออกชาของไทยมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น โดยในปี พ.ศ. 2548 ไทยส่งออกชารวมทั้งสิ้น 1,249 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2,221,000 เหรียญสหรัฐ (ประมาณ 89 ล้านบาท) ในปี พ.ศ. 2552 ปริมาณการส่งออกฯเพิ่มขึ้นเป็น 2,897 ตัน คิดเป็นมูลค่า 4,654,000 เหรียญสหรัฐ (ประมาณ 149 ล้านบาท) (รูปที่ 2) การส่งออกชาเขียวคิดเป็นมูลค่า 40% การส่งออกชาดำและ ชาอุ๋หลงคิดเป็น 60% ของมูลค่าฯที่ส่งออกทั้งหมด โดยใน ปีพ.ศ. 2552 ปริมาณการส่งออกฯของไทยคิดเป็นลำดับที่ 15 ของโลก (2,897 ตัน) มีมูลค่าการค้าอยู่ในลำดับที่ 44 ของโลก มีส่วนแบ่งการค้าโลก 0.1% ในปี พ.ศ. 2551 ราคาขายชา

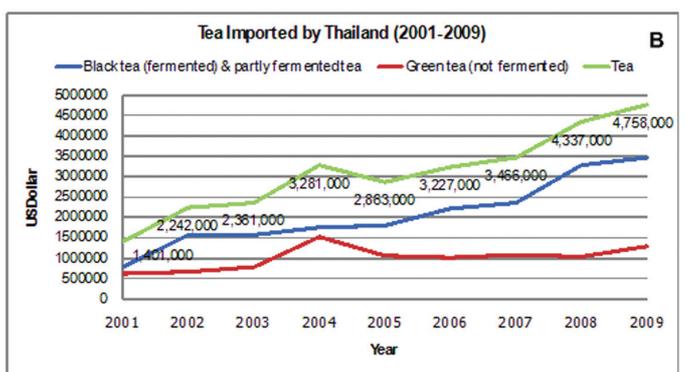
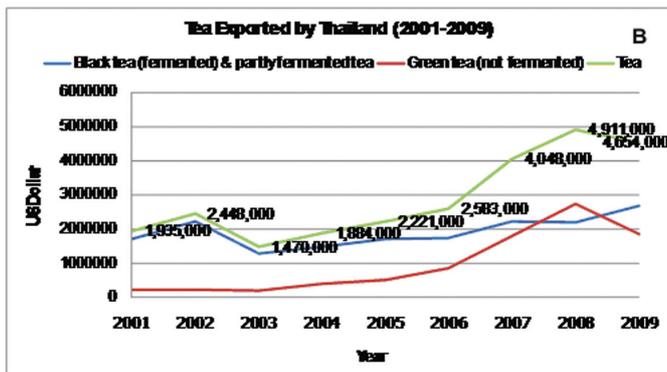
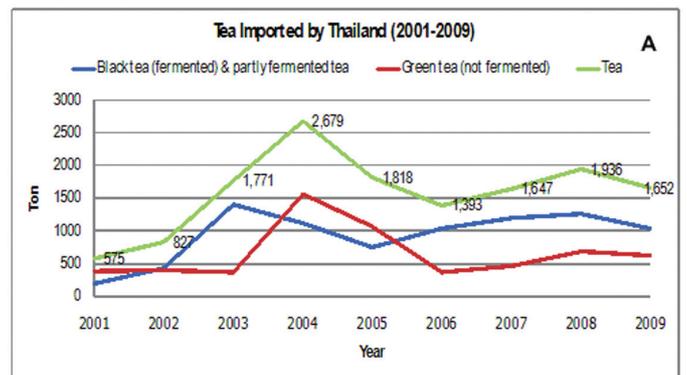
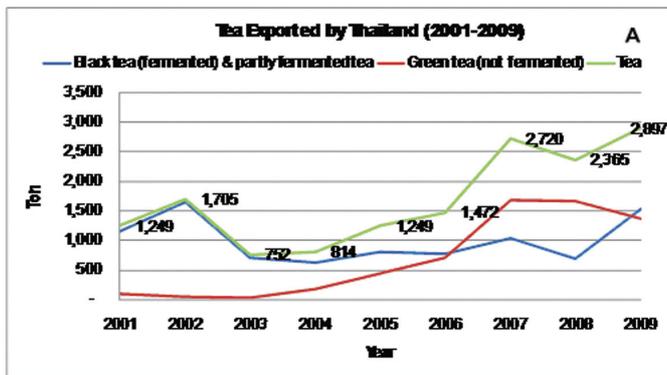


รูปที่ 1 พื้นที่ปลูกชาของไทย (A) ผลผลิตใบชาสดของไทย (B)

เฉลี่ยของโลก 2,890 เหยียดสหรัฐต่อตัน ราคาขายชาของไทย อยู่ที่ 2,077 เหยียดสหรัฐต่อตัน ในช่วงปี พ.ศ. 2548-2551 ชาไทย มีปริมาณการเติบโตคิดเป็น 29% มูลค่าการเติบโต 34%

ประเทศคู่ค้าที่นำเข้าชาจากไทยคือ ไต้หวัน กัมพูชา สิงคโปร์ สหรัฐอเมริกา จีน ลาว และเนเธอร์แลนด์ ประเทศคู่ค้าของไทยที่สำคัญคือ ไต้หวัน และกัมพูชา ชาที่ส่งออกไปไต้หวันส่วนใหญ่ (84%) เป็นชาอู่หลงและชาดำ ส่วนชาที่ส่งออกไปกัมพูชามีปริมาณ 98% เป็นชาเขียว ในปี พ.ศ. 2552 ไทยส่งออกชาไปกัมพูชามากที่สุด (1,094 ตัน) รองลงมาคือ ไต้หวัน (698 ตัน) สิงคโปร์ (645 ตัน) สหรัฐอเมริกา (178 ตัน) และจีน (109 ตัน) มูลค่าการส่งออกมากที่สุดคือ ไต้หวัน (1,248,000 เหยียดสหรัฐ) รองลงมาคือ กัมพูชา (636,000 เหยียดสหรัฐ) สหรัฐอเมริกา (539,000 เหยียดสหรัฐ) เนเธอร์แลนด์ (456,000 เหยียดสหรัฐ) ฟิลิปปินส์ (434,000 เหยียดสหรัฐ) สิงคโปร์ (346,000 เหยียดสหรัฐ) และจีน (140,000 เหยียดสหรัฐ)

ของไทยในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาค่อนข้างจะคงที่ อย่างไรก็ตามมูลค่า การนำเข้าชาในช่วง ปี พ.ศ. 2548-2552 มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นจาก 2,863,000 เหยียดสหรัฐ ในปีพ.ศ. 2548 เป็น 4,730,000 เหยียดสหรัฐในปี พ.ศ. 2552 (มูลค่าการเติบโต 65%) (รูปที่ 3) สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยบริโภคชาที่มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น ในปี พ.ศ. 2552 ไทยนำเข้าชาจากอินเดียมากที่สุด (874,000 เหยียดสหรัฐ) รองลงมาคือ เยอรมัน (787,000 เหยียดสหรัฐ) จีน (749,000 เหยียดสหรัฐ) ญี่ปุ่น (628,000 เหยียดสหรัฐ) ศรีลังกา (391,000 เหยียดสหรัฐ) และอินโดนีเซีย (304,000 เหยียดสหรัฐ) ชาที่นำเข้าจากอินเดีย เยอรมัน จีน ญี่ปุ่น ศรีลังกา และอินโดนีเซีย คิดเป็นชาเขียว 0, 2, 53, 98, 36 และ 7% ตามลำดับ ซึ่งคาดการณ์ได้ว่าส่วนใหญ่ไทยนำเข้าชาดำมูลค่าสูง จากประเทศอินเดีย เยอรมัน ศรีลังกา และอินโดนีเซีย นำเข้า ชาเขียวมูลค่าสูงจากจีน และญี่ปุ่น



รูปที่ 2 ปริมาณการส่งออกชาของไทย (A) และ มูลค่าการส่งออกชาของไทย (B)

รูปที่ 3 ปริมาณการนำเข้าชาของไทย (A) และ มูลค่าการนำเข้าชาของไทย (B)

ปริมาณการนำเข้าชาของไทยในช่วงปี พ.ศ. 2548-2552 ค่อนข้างคงที่ โดยมีปริมาณการนำเข้าเฉลี่ย 1,692,204 ตัน ในปี พ.ศ. 2552 ไทยนำเข้าชาจากจีนมากที่สุด (883 ตัน) รองลงมาคือ พม่า (279 ตัน) อินเดีย (108 ตัน) เวียดนาม (87 ตัน) เยอรมัน (86 ตัน) และอินโดนีเซีย (70 ตัน) แม้ว่าปริมาณการนำเข้าชา

- เอกสารอ้างอิง
1. สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย
 2. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
 3. กรมศุลกากร
 4. Market Analysis and Research, International Trade Centre (ITC). (Online). Available from <http://www.trademap.org/DataIndex.aspx>. Retrieved on September 28, 2010.



Talk about Tea

โดย ชัชวาลย์ พริ้งพวงแก้ว กรรมการผู้จัดการ บริษัท ชาตอยช้าง จำกัด
กรรมการบริหารสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



การตลาดชั้นนำการผลิตสินค้าชา

บทนำ

ประเทศไทยเรารู้จักการบริโภคชาโดยการเคี้ยวใบชาที่ชาวบ้านเรียกว่า "ใบเมี่ยง" มาเป็นเวลากหลายพันปีมาแล้ว และการบริโภคใบเมี่ยงนี้แพร่หลายอยู่ในแถบภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เท่านั้น ใบเมี่ยงเป็นใบชาในตระกูล *Camellia assamica* ซึ่งพบอยู่ทั่วไปในป่าขึ้น บริเวณแถบเหนือของประเทศไทย ใบชาอีกประเภทหนึ่งคือใบชาจีนซึ่งอยู่ในตระกูล *Camellia sinensis* พวกเราได้รู้จักนำใบชาจีนมาชงแล้วดื่มกันมาประมาณ 200-300 ปีที่แล้วมา เมื่อประมาณ 40-50 ปีที่แล้วเพิ่งจะมีการนำต้นชาในสายพันธุ์ *Camellia sinensis* มาปลูกและผลิตเป็นใบชาแห่งในไทย ดังนั้นจึงเห็นได้ว่าการเกษตรกรรม และอุตสาหกรรมการผลิตใบชาแห่งของไทยยังนับว่าอยู่ในขั้นเยาว์วัยเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศจีน ญี่ปุ่น ไต้หวัน อินเดีย และศรีลังกา ซึ่งมีประสบการณ์มานานกว่าเรามาก สินค้าของเขาดิตตลาดแถบโลกตะวันออกและตะวันตกมายาวนานแล้ว นักดื่มชาในแถบภูมิภาคดังกล่าวต่างติดใจในรสชาติ และกลิ่นของชาแบบเดิมๆ ซึ่งยากที่จะให้เปลี่ยนแปลงและยากที่เราจะแทรกตัวเข้าไปแข่งขันกับเขาได้ ดังนั้น การศึกษาตลาดใหม่ๆ ที่เกิดขึ้นทั้งในเอเชีย และโพ้นทะเลแถบตะวันตก น่าจะเป็นช่องทางในการเข้าไปแข่งขันที่มีประสิทธิภาพสูงสุด

ตลาดชาของโลกในปัจจุบัน

- ในภาคพื้นเอเชีย ประชาชนในภาคพื้นนี้นิยมดื่มชาที่มีรสชาติบริสุทธิ์ตามธรรมชาติ ไม่ผสมน้ำตาล หรือนม ดื่มเป็นเครื่องดื่มประจำวันเพื่อความสดชื่น ช่วยย่อยอาหาร บางแห่งดื่มเพื่อให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย แก้กะหาย ฯลฯ ชาจากประเทศจีน ญี่ปุ่น และไต้หวัน ที่ทำกันมาหลายศตวรรษและคลุมตลาดในภูมิภาคนี้เป็นใบชาจากสายพันธุ์ *Camellia sinensis*
- ในภาคพื้นตะวันออกกลาง หรือยุโรปตะวันออก ภูมิภาคนี้ผู้ดื่มชานิยมดื่มชาที่มีรสหวานที่มาจากน้ำตาล และกลิ่นรุนแรง แต่ไม่นิยมผสมนมลงไปใบชาที่ดื่ม มีหลายประเทศในแถบนี้ปลูกชาเองเพื่อตอบสนองตลาดแถบนี้
- ในภาคพื้นตะวันตก ผู้คนในแถบนี้ดื่มชาเป็นเครื่องดื่มหลายวัตถุประสงค์ เช่น แก้กะหาย แก้ง่วง แก้กะหายน้ำ ฯลฯ บางทีเรียกชาที่ดื่มตามระยะเวลาที่แตกต่างกันออกไป เช่น ดื่มกับอาหารเช้าเรียกว่า BREAKFAST TEA ดื่มชากับของว่างตอนบ่ายเรียกว่า AFTERNOON TEA ใบชาที่ดื่มมักจะมีมาจากสายพันธุ์ *Camellia assamica* ซึ่งปลูกกันมากในอินเดีย ศรีลังกา และแอฟริกาตะวันออก ซึ่งส่วนมากเป็นชาดำหรือชาหมักอย่างเข้มข้น (FULLY FERMENTED TEA) ซึ่งมีรสเข้มข้นจึงต้องผสมน้ำตาล และนมก่อนการดื่ม

ความเป็นไปได้ที่น่าจะเป็นตลาดใหม่ของสินค้าชา

โลกเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ผู้ที่จะอยู่รอดได้ต้องพร้อมที่จะปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงนั้นๆ ในการเปลี่ยนแปลงนี้ ยังมีคนรุ่นใหม่ นักดื่มชารุ่นใหม่เกิดขึ้นพร้อม ๆ กับการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ เขาเหล่านั้นรักที่จะดื่มชารสชาติใหม่ ๆ คำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภคมากขึ้นบ้าง โดยเน้นผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ปราศจากสารพิษตกค้าง อีกทั้งสภาพสังคมในปัจจุบันนี้มีอิทธิพลโดยตรงที่ทำให้ผู้คนทั่วไปมีสุขภาพเสื่อมโทรมลง มีอัตราเสี่ยงในการเกิดโรคต่าง ๆ ได้ง่ายขึ้น เช่น โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และไขมันในเลือดสูงมากขึ้นเรื่อยๆ ปัจจุบันตามรายงานของสมาคมความดันโลหิตสูงโลก พบว่ามีปริมาณรวมกันถึง 2,000 ล้านคน กระจายอยู่ทั่วโลก หนึ่งโรคภัยทั้ง 3 ชนิดมักเกี่ยวเนื่องกันเสียด้วย ชาสุขภาพเพื่อป้องกันหรือบรรเทาโรคเหล่านี้ อาจกลายเป็นตลาดใหม่ของสินค้าชาที่เป็นได้

นอกจากตลาดชาที่นำไปบริโภคเป็นเครื่องดื่มประจำวันแล้ว ใบชาสดยังถูกนำไปแปรรูปเป็นสินค้าต่างๆ เช่น น้ำมันพืช เครื่องสำอาง อาหารและขนม ฯลฯ อีกนานาชนิด ทั้งนี้เนื่องมาจากโลกมีการเปลี่ยนแปลงจึงจำเป็นต้องมีนวัตกรรมใหม่ๆ ตอบสนองการเปลี่ยนแปลงนี้เสมอ

ข่าวสารจากนักท่องเที่ยวน

นักท่องเที่ยวนอกจากเยอรมัน ประเทศแถบสแกนดิเนเวีย และฝรั่งเศส มาถึงข้อมูลที่น่าสนใจไว้ว่า ในประเทศเยอรมัน และแถบสแกนดิเนเวีย เริ่มนิยมดื่มชา (โดยไม่ผสมนมและน้ำตาล) แทนกาแฟมากขึ้น และเน้นชาที่ปลอดจากสารพิษตกค้างเป็นพิเศษ ส่วนในประเทศฝรั่งเศสก็เช่นกัน มีคนจำนวนมากหันมาดื่มชาแทนกาแฟ (โดยไม่ผสมนมและน้ำตาล) มากขึ้นทุกปี แต่ต่างจากในเยอรมันตรงที่เน้นชาผสม (BLENDED TEA) กลิ่นใหม่ๆ และแปลกๆ ฉีกออกไปจากรสชาติของชาธรรมดาในปัจจุบัน อีกทั้งหันมาดื่มชาเพื่อรักษาสุขภาพ (HERBAL TEA) เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก

บทสรุป

จากข้อมูลเบื้องต้นดังกล่าวไว้ นี้ อีกทั้งอาจจะมีความต้องการของตลาดใหม่ๆ อีกมากมายที่เรายังไม่ค่อยมีข้อมูลเบื้องต้นเลย น่าจะเป็นตลาดใหม่ของชาจากประเทศไทยได้ ความเยาว์วัยของเรานั้นเหมาะต่อการเปลี่ยนแปลงและปรับปรุงด้วยสุขภาพจิตที่ว่า "ไม่อ่อนดั่งง่าย" เพื่อให้เกิดชาที่เป็นสัญลักษณ์โดยเฉพาะของเรา และตอบสนองความต้องการของตลาดดังกล่าวให้ตรงเป้าอย่างแม่นยำ ดังนั้นการศึกษาของตลาดใหม่นี้จะเป็นทางการและด้วยมีอาชีพจึงมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งที่จะนำมาเป็นแนวทางกำหนดทิศทางในการผลิตสินค้าชาของเราในอนาคต

Geographical Indications "Chiang Rai Tea"

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย"

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย" คืออะไร

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย" คือ ชาเชียงรายที่ได้รับการจดทะเบียนเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI) จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา ซึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ถือเป็นทรัพย์สินทางปัญญานิตหนึ่งที่มีความเชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติกับมนุษย์ โดยเน้นผู้ผลิตกับทรัพยากรในพื้นที่ทำให้สินค้ามีลักษณะพิเศษแตกต่าง จากสินค้าชนิดเดียวกัน

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย" เป็นแนวทางการเพิ่มมูลค่าและโอกาสทางการตลาดของชาเชียงราย โดยใช้ชื่อชาเชียงรายเพื่อบอก แหล่งผลิตของชา เพื่อสื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจได้ว่าชานั้นมีคุณภาพหรือคุณลักษณะพิเศษแตกต่างจากชาที่ผลิตในแหล่งผลิตอื่น

ประโยชน์การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย"

1. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

ผู้บริโภคได้บริโภคชาที่มีมาตรฐานและปลอดภัย และแน่ใจได้ว่าเป็นชาของจังหวัดเชียงราย

2. เพื่อคุ้มครองผู้ผลิตและป้องกันการแข่งขันที่ไม่เป็นธรรม

ผู้ประกอบการจากแหล่งอื่นไม่สามารถนำเอาชื่อชาเชียงรายไปแอบอ้างได้

3. เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าให้ผู้ผลิต และเป็นเครื่องมือทางการตลาด

ผลิตภัณฑ์ชาเชียงรายที่ได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มีราคาสูงขึ้นและมียอดจำหน่ายเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ เนื่องจากผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ของชาเชียงราย ว่ามีความแตกต่างจากชาที่ผลิตจากแหล่งอื่นและเกิดภาพลักษณ์เชื่อมโยงระหว่างคุณลักษณะพิเศษกับพื้นที่แหล่งผลิตชาเชียงรายที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ว่าชาที่มีรสชาติดี มีคุณภาพ นอกจากนี้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์สามารถใช้เป็นเครื่องมือทางการตลาดในการช่วยประชาสัมพันธ์

ผลิตภัณฑ์ชาให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในนามของกลุ่มผู้ผลิตชาเชียงราย

4. เพื่อให้มีการดูแลรักษามาตรฐานของสินค้า

สมาชิกที่ได้รับอนุญาตให้ใช้สัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ชาเชียงรายแล้วจะได้รับความคุ้มครองในสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สมาชิกจะต้องช่วยกันรักษาคุณภาพหรือชื่อเสียงของผลิตภัณฑ์ชา ทั้งด้านคุณภาพ ชื่อเสียง หรือคุณลักษณะใดๆ เช่น วิธีการผลิต ใบชาสด ฯลฯ ซึ่งมีผลต่อเอกลักษณ์เฉพาะของผลิตภัณฑ์ชาเชียงราย

5. เพื่อช่วยกระจายรายได้สู่ชุมชน และส่งเสริมอุตสาหกรรม

การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาเชียงรายทำให้ผลิตภัณฑ์ ชาเชียงรายมีชื่อเสียงทั้งในและต่างประเทศ ช่วยทำให้มีการบริโภค ชาเชียงรายเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจะช่วยกระจายรายได้สู่ชุมชนและท้องถิ่น

6. เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน และรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประโยชน์ทางอ้อมของการคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ชาเชียงราย คือ การสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของกลุ่มผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงรายต่อการร่วมมือกันพัฒนาคุณภาพของชาเชียงราย สร้างความรู้สึกผูกพันความภาคภูมิใจในจังหวัดเชียงราย ช่วยลดปัญหาแรงงานอพยพเข้าสู่เมือง ช่วยรักษามรดกตกทอด ขนบธรรมเนียมประเพณีของท้องถิ่น

เพื่อเป็นสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชาเชียงราย สร้างเครือข่ายผู้ประกอบการชาเชียงรายให้มีความเข้มแข็งเชื่อมโยงชาเชียงราย เข้ากับแหล่งพื้นที่ปลูกชาให้เป็นย่านการค้าชาเชียงราย เพื่อการขยายช่องทางการตลาดสู่สากล สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากกระทรวงพาณิชย์ในโครงการส่งเสริม การตลาดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเชียงราย (One Province One Product)

ภายใต้โครงการเพิ่มสมรรถนะการบริหารจัดการเศรษฐกิจการค้าจังหวัด ปี 2553 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับคุณภาพชาเชียงรายให้ได้มาตรฐาน และสร้างความแตกต่างด้วยเอกลักษณ์เฉพาะของแหล่งภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"**

เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2553 สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ได้จัดประชุมระดมความคิดเห็นและข้อเสนอแนะการจัดทำร่างคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ณ ห้องประชุมโรงแรมแม่สลองวิลล่า ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย ในการประชุมดังกล่าวมีผู้ผลิตชา ผู้ประกอบการชาบนดอยแม่สลองและพื้นที่ใกล้เคียงได้เข้าร่วมประชุมและขอร่วมขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** ทั้งสิ้นจำนวน 30 ราย



ใบชาตรา แม่ต้า
จำหน่าย ชา และของฝาก

โทร.053-788055

ในการจัดทำคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** จังหวัดเชียงรายได้แต่งตั้งคณะทำงานจัดทำรายละเอียดคำขอขึ้นทะเบียน สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** ขึ้น มีการจัดประชุมเพื่อพิจารณาแนวทางการจัดทำรายละเอียดข้อมูลประกอบคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** โดยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเป็นผู้จัดทำร่างคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** แล้วนำเสนอต่อคณะทำงานฯ เพื่อพิจารณาร่วมกันในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. ร่างคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** เพื่อเสนอขอขึ้นทะเบียนต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา
2. รายละเอียดสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** เพื่อกำหนดขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลผลิตจริง
3. รายชื่อผู้ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** สำหรับยื่นขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
4. เกณฑ์มาตรฐานชาเชียงราย โดยยึดเป็นข้อกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำ ของผลิตภัณฑ์ชา รวมถึงมาตรฐานในการผลิตชา
5. คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** เพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบในการขอขึ้นทะเบียนตามกฎหมาย
6. การตรวจสอบคุณภาพมาตรฐาน **"ชาเชียงราย"** เพื่อกำหนดสร้างระบบควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในคำขอขึ้นทะเบียน
7. ภาพถ่ายของสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** เพื่อจัดทำแผนการตลาด และประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคสนใจ และเกิดภาพลักษณ์เชื่อมโยงระหว่างคุณลักษณะพิเศษกับพื้นที่แหล่งผลิตชาที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ในเบื้องต้นสำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงรายได้ดำเนินการยื่นเอกสารคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ **"ชาเชียงราย"** ต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญาแล้ว ขณะนี้กำลังรอการพิจารณาจากคณะเพื่ออนุมัติใช้เครื่องหมายสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

Thai Teas and Creative Economy

ชาไทยกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

กระแสการแข่งขันของโลกธุรกิจที่ไร้พรมแดนและการพัฒนาอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยี ทำให้การแลกเปลี่ยนสินค้าจากที่หนึ่งไปอีกที่หนึ่งซึ่งอยู่ห่างไกลเป็นเรื่องง่ายในปัจจุบัน ในเมื่อข้อจำกัดของการข้ามพรมแดน (International Trade) มีข้ออุปสรรคทางการค้าต่อไป ผู้บริโภคหรือผู้ซื้อย่อมมีสิทธิ์เลือกสินค้าได้อย่างเสรีทั้งในด้านคุณภาพและราคา ประเทศที่มีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่า เช่น จีน อินเดีย เวียดนาม มักจะได้เปรียบในการแข่งขันด้านราคา (Cost Competitive Advantage) ด้วยเหตุนี้ทำให้ประเทศอื่น ๆ จำเป็นต้องปรับตัวทางเศรษฐกิจและหันมาส่งเสริมนโยบายเศรษฐกิจด้านพัฒนาสินค้าและบริการเพื่อแข่งขันและหลีกเลี่ยงสินค้าที่ต้องต่อสู้ด้วยราคาต้นทุนการผลิตที่ต่ำ การพัฒนาและส่งเสริมเศรษฐกิจในแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) เป็นแนวทางหนึ่งที่หลายประเทศทั่วโลกให้ความสำคัญและใช้เป็นยุทธศาสตร์ในการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจของประเทศ สำหรับในประเทศไทย รัฐบาลได้ให้ความสำคัญกับแนวคิดดังกล่าว โดยได้กำหนดเป็นแผนแม่บทในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 โดยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นแนวทางหรือแนวปฏิบัติในการสร้างและเพิ่มมูลค่าของสินค้าโดยไม่ต้องใช้ทรัพยากรมากนัก แต่ใช้ความคิด สติปัญญา และความสร้างสรรค์ให้มากขึ้น เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าให้มากยิ่งขึ้น

ความสร้างสรรค์มาจากไหน

เศรษฐกิจสร้างสรรค์เกิดจากสองปัจจัยหลัก คือ ทุน ร่วมกับ ทักษะ

ทุน (Capital) ได้แก่ รูปแบบของทุนต่างๆ อันเป็นฐานความรู้และทุนทางปัญญาเพื่อจะนำไปใช้ต่อยอดทักษะทางความคิด ซึ่งได้แก่ ทุนมนุษย์ (Human Capital) ทุนทางวัฒนธรรม (Culture Capital) ทุนทางสังคม (Culture Capital) ทุนสถาบัน (Institutional Capital) และทุนด้านความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (Creative Capital)

ทักษะ (Skills) ได้แก่ ทักษะที่สนับสนุนการนำความรู้และทุนทางปัญญา มาประยุกต์ให้เกิดผลงานหรือคุณค่าเชิงรูปธรรม

เช่น ทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ทักษะด้านนวัตกรรม ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ และกรอบความคิดที่มีความคิดสร้างสรรค์

แนวทางการเพิ่มมูลค่าและโอกาสทางการตลาดของชาไทยด้วยเศรษฐกิจสร้างสรรค์

การพัฒนาสินค้าเพื่อเพิ่มมูลค่าและโอกาสทางการตลาดของชาไทยด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์สามารถทำได้หลายวิธี ซึ่งแต่ละวิธีล้วนใช้แนวคิดสร้างสรรค์มาปรับและประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมชาไทยเพื่อให้เกิดรูปแบบของสินค้าใหม่ ๆ ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น แนวคิดต่างๆ ก็ได้หลายแนวด้วยกันที่สามารถนำมาปรับใช้กับอุตสาหกรรมชาไทย เช่น

1. การคิดนอกกรอบ ไม่ยึดติดกับรูปแบบชาเดิม
2. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชา
3. การพัฒนาและแปรรูปชาในรูปแบบใหม่ สินค้าใหม่
4. การสร้างสรรค์ด้วยคุณภาพและมาตรฐานการผลิต
5. แนวคิดการมีส่วนร่วมต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
6. การผสมผสานศิลปวัฒนธรรม ชีวิต ความเป็นอยู่ และประวัติศาสตร์
7. การสร้างสรรค์ด้วยการท่องเที่ยว สุขภาพ และความงาม
8. การนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมชาอย่างสร้างสรรค์

รายละเอียดตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จะขอนำเสนอในจดหมายข่าวฉบับต่อไป ครับ

เอกสารอ้างอิง

1. รศ. ดร. วรากรณ์ สามโกเศศ เอกสารประกอบการบรรยาย เศรษฐกิจสร้างสรรค์จันทร์, 7 พฤษภาคม 2553, จัดพิมพ์โดยสำนักงานคลังจังหวัดจันทบุรี
2. W. Chan Kim, Renee Mauborgne, Blue Ocean Strategy: How to Create Uncontested Market Space and Make Competition Irrelevant 2005, Howard business school.
3. Ritter T, Wilkinson IF and Johnston WJ. 2004, "Managing in complex business networks", Industrial Marketing Management, vol. 33 p. 175-183.
4. Wilkinson IF and Young LC 2002, "Toward a normative theory of normative marketing theory", Marketing Theory, vol. 5(4), p. 363-396.

รู้จักกรรมวิธีผลิตชา



ท่านทั้งหลายเคยสงสัยไหมคะว่า "ชา" ที่วางจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไปนั้นมันมีชนิดที่ประเภท และมีกรรมวิธีการผลิตอย่างไร จดหมายข่าวชาฉบับนี้จะนำเสนอข้อมูลกรรมวิธีการผลิตชาเพื่อให้ท่านได้รู้จักชาอย่างแท้จริง และอาจช่วยไขข้อข้องใจเกี่ยวกับชาได้ไม่มากนักน้อยคะ

"ชา" ผลิตจากใบของต้นชา *Camellia sinensis* (L.) เมื่อแบ่งตามกระบวนการผลิตจะแบ่งได้ 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. **ชาเขียว (Green tea)** เป็นชาที่ไม่ผ่านกระบวนการหมัก (Non-fermented tea) กรรมวิธีการผลิตเริ่มจากการหยุด การทำงานของเอนไซม์ Polyphenol oxidase ที่อยู่ในใบชาสดโดยการอบด้วยไอน้ำ (steaming) หรือการคั่วบนกระทะร้อน (pan firing) เพื่อให้เอนไซม์ polyphenol oxidase ไม่สามารถเร่งปฏิกิริยา oxidation และ polymerization ของ polyphenols ที่อยู่ในใบชาได้ เสร็จแล้วนำไปนวด (rolling) เพื่อทำให้เซลล์แตกและนวดเพื่อให้ใบชาม้วนตัว จากนั้นนำไปอบแห้ง สีของน้ำชาประเภทนี้จะมีสีเขียวถึงเขียวอมเหลือง ชาเขียวที่รู้จักกันแพร่หลาย เช่น ชาหลงจิ่ง ชาชั้นเหมา ชาซุนหมี ชาฉู่ปุ่น เป็นต้น
2. **ชาอู่หลง (Oolong tea)** เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักเพียงบางส่วน (Semi-fermented tea) ก่อนหยุดปฏิกิริยาของเอนไซม์ด้วยความร้อน กรรมวิธีการผลิตจะมีการผึ่งแดด (withering) ประมาณ 20-40 นาที ภายหลังผึ่งแดดใบชาจะถูกผึ่งในร่มอีกครั้งพร้อมเขย่า กระตุ้นให้ชาตื่นตัว การผึ่งนี้เป็นกระบวนการหมักซึ่งทำให้เอนไซม์ polyphenol oxidase เร่งปฏิกิริยา oxidation และ polymerization ของ polyphenols ทำให้เกิด dimers และสารประกอบเชิงซ้อนของ polyphenols สารประกอบที่เกิดขึ้นนี้ทำให้ชาอู่หลงมีกลิ่นและสีที่แตกต่างไปจากชาเขียว น้ำชาอู่หลงจะมีสีเหลืองอมเขียว และสีน้ำตาลอมเขียว ชาอู่หลงที่รู้จักกัน

ทั่วไป เช่น ชาอู่หลงก้านอ่อน (อู่หลงเบอร์ 17) จินเซียน อู่หลง (อู่หลงเบอร์ 12) ชาอู่หลงสี่ฤดู ชาโลม เป็นต้น

3. **ชาดำ (Black tea)** เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักอย่างสมบูรณ์ (Completely-fermented tea) ใบชาจะถูกผึ่งให้เอนไซม์ polyphenol oxidase เร่งปฏิกิริยาอย่างเต็มที่ ซึ่ง polyphenols จะถูก oxidized อย่างสมบูรณ์เกิดเป็นสารประกอบกลุ่ม Theaflavins และ Thearubigins ทำให้ชาดำมีสีน้ำตาลแดง ชาประเภทนี้ ได้แก่ ชาฝรั่ง ชาคิมูนของจีน ชาของอินเดีย (Darjeeling Tea) ชาของศรีลังกา (Ceylon Tea)

ชาแต่ละชนิดจะมีลักษณะ สี กลิ่น และรสชาติที่แตกต่างกันไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลัก ๆ 2 ปัจจัย ได้แก่ องค์ประกอบทางเคมีของใบชา และกระบวนการผลิตชา โดยองค์ประกอบทางเคมีของใบชาที่แตกต่างกันเป็นผลมาจากสายพันธุ์ชา สภาพพื้นที่ปลูก สภาพภูมิอากาศ ความอุดมสมบูรณ์ของ ดิน น้ำ และการดูแลรักษา ซึ่งองค์ประกอบทางเคมีที่แตกต่างกันนี้จะส่งผลต่อปฏิกิริยาเคมีที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิต ทำให้ได้ชาที่มีกลิ่นและรสชาติที่แตกต่างกันไป ในกระบวนการผลิตชาแต่ละประเภทจะมีขั้นตอนการผลิตแสดงดังรูป ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. **การเก็บใบชา (Tea plucking)** เป็นขั้นตอนที่สำคัญ เนื่องจากต้องอาศัยความละเอียดในการเก็บ การเก็บใบชาต้องใช้แรงงานคนในการเก็บจึงจะได้ยอดใบชาที่มีคุณภาพดี การเก็บจะต้องเลือกเก็บเฉพาะยอดชาที่ตูมและใบที่ต่ำกว่ายอดตูมลงมา 2 ใบ (เก็บ 1 ยอด 2 ใบ) เนื่องจาก polyphenols ซึ่งเป็นสารสำคัญในชาจะมีอยู่มากเฉพาะในยอดชาเท่านั้น
2. **การผึ่งชา (Withering)** เป็นขั้นตอนที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเกิดปฏิกิริยาเคมีของสารต่าง ๆ ในใบชา การผึ่งชาจะทำให้ให้น้ำในใบชาระเหยไป ทำให้ใบชาเหี่ยวและจะมีการซึมผ่านของสารต่าง ๆ

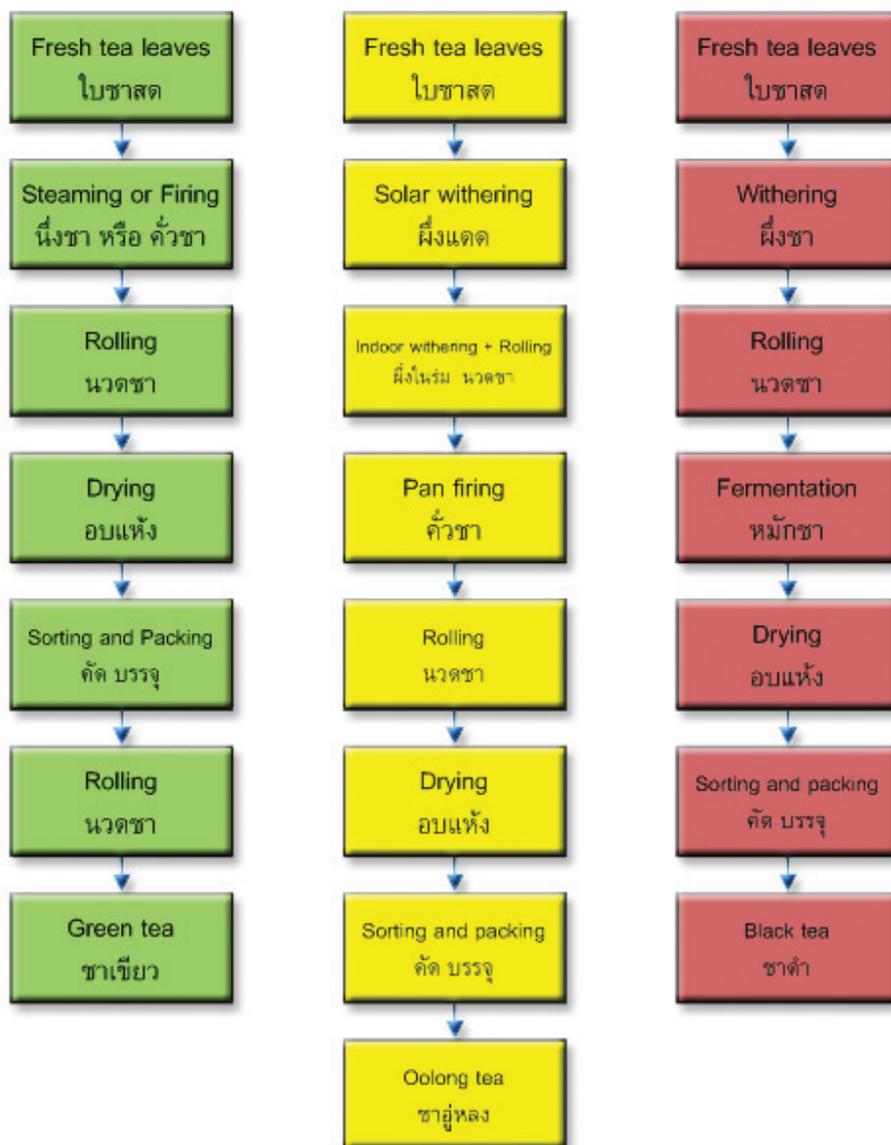
ภายในและภายนอกเซลล์ ในการผึ่งชาตัวเอง เอนไซม์ polyphenol oxidase จะเร่งปฏิกิริยา oxidation และ polymerization ทำให้สาร polyphenol เกิดปฏิกิริยาเคมีได้เป็นองค์ประกอบใหม่ที่ให้ชาที่มีสี กลิ่น และรสชาติที่แตกต่างกันไป

3. การนึ่งชา (Steaming) หรือการคั่วชา (Pan firing) เป็นขั้นตอนที่ให้ความร้อนกับใบชาเพื่อทำลายเอนไซม์ polyphenol oxidase ทำให้หยุดปฏิกิริยาการหมัก
4. การนวดชา (Rolling) เป็นขั้นตอนที่ใช้น้ำหนักกดทับลงใบชาเป็นการขยี้ใบชาเพื่อให้เซลล์แตก เมื่อเซลล์แตกจะทำให้สารประกอบต่าง ๆ ที่อยู่ในเซลล์ไหลออกมาออกเซลล์และเคลือบอยู่บนส่วนต่างๆ ของใบชา
5. การหมักชา (Fermentation) เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องเริ่มตั้งแต่การผึ่งชา และนวดชา ก่อนที่จะถึงขั้นตอนการหยุดปฏิกิริยาเอนไซม์ polyphenol

oxidase ด้วยความร้อน (steaming หรือ firing) ในกระบวนการนี้เอนไซม์ polyphenol oxidase จะเร่งปฏิกิริยา oxidation ทำให้ polyphenols เกิด oxidized และเกิดปฏิกิริยา polymerization ได้เป็นสารประกอบเชิงซ้อนระหว่าง polyphenols ที่มีโมเลกุลใหญ่ขึ้น ซึ่งทำให้ชาเกิดกลิ่น สี และรสชาติที่แตกต่างกันไปตามองค์ประกอบทางเคมีที่อยู่ในชาและตามกรรมวิธีการผลิต

6. การอบแห้ง (Drying) เป็นขั้นตอนการอบแห้งเพื่อลดความชื้นในใบชาให้เหลือประมาณ 5% เพื่อให้สามารถเก็บใบชาไว้ได้นาน
7. การคัดบรรจุ (Sorting and packing) หลังการอบแห้ง จะเป็นการคัดเลือกเศษกิ่งก้านของใบชา และสิ่งเจือปนต่าง ๆ ออกจากใบชา เสร็จแล้วนำมาบรรจุใส่ถุงเพื่อรอจำหน่ายต่อไป

กระบวนการผลิตชาเขียว ชาอู่หลง และชาดำ



ชากับภาวะไขมันในเลือดสูง

ภาวะไขมันในเลือดสูงเป็นโรคที่พบบ่อยของคนไทย นับเป็นโรคภัยอีกชนิดหนึ่งที่ทำให้ประชากรเสียชีวิตเป็นอันดับต้นๆ เนื่องจากพฤติกรรมการดำรงชีวิตที่เปลี่ยนไปจากเดิมไปเป็นแบบชาวตะวันตก ได้แก่ การรับประทานอาหารที่มีไขมันสูง ความเครียด ขาดการออกกำลังกาย เป็นต้น ในจดหมายข่าวชาฉบับนี้เราจะนำเสนอผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการช่วยลดภาวะไขมันในเลือด เพื่อให้ผู้อ่านได้รับทราบถึงข้อเท็จจริงมากยิ่งขึ้นนะคะ

ในชาประกอบด้วยสารสำคัญเรียกว่า โพลีฟีนอล (Polyphenols) ที่มีความสามารถลดปริมาณไขมันในเส้นเลือด และลดระดับคอเลสเตอรอล โดยสารตัวนี้เมื่อเข้าสู่ร่างกายจะไปทำให้ไขมันแตกตัว อีกทั้งช่วยระงับการเพิ่มปริมาณของไขมันและคอเลสเตอรอลอย่างได้ผล สามารถสังเกตได้ง่ายๆ เมื่อเรารับประทานอาหารคาว แล้วดื่มชาตาม จะให้ความรู้สึกถึงความมันหายไป มีรายงานวิจัยทั้งในสัตว์ทดลองและการศึกษาทางคลินิกที่แสดงให้เห็นว่าชาที่มีฤทธิ์ลดคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ โดยมีฤทธิ์ยับยั้งการสร้างคอเลสเตอรอลในเซลล์จากหลอดเลือดแดง ป้องกันการเพิ่มไขมันในร่างกายเนื่องมาจากอาหารไขมันสูง โดยไม่มีผลต่อพลังงานของอาหารที่รับประทานเข้าไป

การศึกษาฤทธิ์ของชาต่อไขมันในหลอดเลือด พบว่า ใบชา มีฤทธิ์ในการลดไขมันและไตรกลีเซอไรด์ในเลือด ยับยั้งการสร้างไขมันและกระตุ้นการสลายไขมัน ผงชาเขียวจะลดการสะสมของ lipid droplets และยับยั้งเอนไซม์ Glycerophosphate dehydrogenase (GPDH) ของเซลล์ไขมัน สารโพลีฟีนอลจากใบชาสามารถลดระดับไตรกลีเซอไรด์ คอเลสเตอรอลรวม และ LDL ในเลือด แต่จะเพิ่ม HDL ในเลือด

การศึกษาผลของชาต่อไขมันในสัตว์ทดลองปกติ พบว่า ชา มีผลลดไขมันในสัตว์ทดลองปกติ เมื่อทดลองผสมใบชาเขียว

500 ppm ให้หนูถีบจักร กินนาน 16 สัปดาห์ น้ำหนักร่างกายจะลดลง 34 และ 45 % ตามลำดับ ปริมาณไขมันในช่องท้องลดลง ระดับไตรกลีเซอไรด์และฟอสโฟไลปิดในตับลดลง ให้หนูขาว กินสารสกัดน้ำจากใบชาผสมในน้ำดื่มขนาด 100 มิลลิกรัม/กิโลกรัม นาน 8 สัปดาห์ สามารถลดคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ โดยมีฤทธิ์ยับยั้งการสร้างคอเลสเตอรอลในเซลล์จากหลอดเลือดแดง เมื่อให้หนูขาวกินโพลีฟีนอลจากชาขนาด 200 มิลลิกรัม/วัน นาน 19 เดือน พบว่า คอเลสเตอรอลรวม ไตรกลีเซอไรด์ และ Lipid peroxidation ในเลือดลดลง

การศึกษาผลของชาต่อไขมันในสัตว์ทดลองที่มีไขมันในเลือดสูง เมื่อให้หนูแฮมสเตอร์กินอาหารที่มีไขมันและคอเลสเตอรอลสูงผสมกับชาเขียว 7.2% พบว่าปริมาณไตรกลีเซอไรด์และคอเลสเตอรอลในตับลดลง เมื่อให้หนูขาวที่มีภาวะคอเลสเตอรอลสูง กินสารสกัดชาเขียว 4% เป็นเวลา 8 สัปดาห์ พบว่า ชาเขียวทำให้ระดับคอเลสเตอรอลลดลง โดยกระตุ้นการขับถ่ายกรดน้ำดีและคอเลสเตอรอลทางอุจจาระ หนูขาวที่กินอาหารไขมันสูงร่วมกับสารสกัดน้ำชาเขียวขนาด 20 กรัม/กิโลกรัม พบว่าป้องกันการเพิ่มไขมันในร่างกายเนื่องมาจากอาหารไขมันสูงโดยไม่มีผลต่อพลังงานของอาหารที่กินเข้าไป

การศึกษาผลของชาต่อไขมันในคนสุขภาพดี พบว่า ชาให้ผลลดไขมันในร่างกาย เมื่อให้อาสาสมัครที่สุขภาพดี 20 คน รับประทานผลิตภัณฑ์ที่มีคาเทชิน (Catechins) ขนาด 1 กรัม/วัน นาน 20 วัน พบว่า สามารถลดระดับ LDL ในเลือดได้ ให้ชายสุขภาพดี จำนวน 82 คน ดื่มเครื่องดื่มที่มีคาเทชินจากชาอู่หลง ขนาด 600 มิลลิกรัม นาน 12 สัปดาห์ พบว่า ไขมันในช่องท้องรวมทั้ง Visceral fat ลดลง และไม่พบการเปลี่ยนแปลงของชีวเคมีในเลือดรวมทั้งวิตามินที่ละลายในไขมัน

การศึกษาผลของชาต่อไขมันในคนที่มีความเสี่ยงไขมันใน

เลือดสูง โดยให้ผู้ป่วยที่มีภาวะไขมันในเลือดสูงจำนวน 30 คน รับประทานสารจากใบชา (Pigment) 125 มิลลิกรัม วันละ 2 ครั้ง พบว่าระดับคอเลสเตอรอลรวม ไตรกลีเซอไรด์ LDL ลดลงแต่ระดับ HDL เพิ่มขึ้นหลังจากรับประทานสารจากชานาน 1 เดือน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และไม่มีผลข้างเคียงอื่น ๆ ซึ่งค่อนข้างปลอดภัยที่จะใช้รักษาผู้ป่วยที่มีภาวะไขมันในเลือดสูง การทดลองในผู้ป่วย 193 รายที่ได้รับสารสกัดชา 1.8 กรัม/วัน เป็นเวลา 1 เดือน พบว่า คอเลสเตอรอล ไตรกลีเซอไรด์ลดลง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ตามลำดับ และในระหว่างการศึกษาไม่ พบผลข้างเคียงใดๆ จากการศึกษาวิจัยข้างต้น จะเห็นว่าชามีผล ลดไขมันในร่างกายทั้งในภาวะที่มีไขมันในเลือดสูงและระดับปกติ ชามีฤทธิ์ลดคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ โดยมีฤทธิ์ยับยั้ง การสร้างคอเลสเตอรอลในเซลล์จากหลอดเลือดแดง ป้องกันการ เพิ่มไขมันในร่างกายเนื่องจากอาหารไขมันสูง โดยไม่มีผลต่อ พลังงานของอาหารที่กินเข้าไป อย่างไรก็ตามการรับประทาน อาหารครบทุกหมู่อย่างพอดี ออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ นอกจากจะช่วยป้องกันไม่ให้เกิดภาวะไขมันในเลือดสูงแล้ว ยังเป็นการส่งเสริมสุขภาพร่างกายให้แข็งแรงอีกด้วย

เอกสารอ้างอิง:

1. สุวรรณ อธิวรรพันธ์, ศิริพร เหลียงกอบกิจ, พนิดา ใหญ่ธรรมสาร จุลสาร ข้อมูลสมุนไพร ปีที่ 23 ฉบับที่ 2 มกราคม 2549 หน้า 10-20.
2. Li X, Song S, Zhu Z, Xiao X, He L, Huang S. Effect of Rucheng Baimao tea on blood lipid lowering in mid and old aged people with hyperlipidemia. Chayexue 1997;17(2):235-9.
3. Song X, Tang Z, Hou Z, Yuan J, Zhang F, Chen Q. Prophylactic effect of tea polyphenols against hyperlipidemia in animal. Zhongguo Zhongyao Zazhi 1999;24(9):562-4.
4. Isoda Y, Nishizawa Y, Kashima M, Akusawa K, Koban M. Synergistic anticholesteremics containing highly unsaturated fatty acid-containing oils and catechin. Patent: Jpn kokai Tokko Koho JP 02,243,622(90,243,622),1990:4pp.
5. Chen M, Yu J, Li J. Manufacture of Chinese herbal tea for lowering lipid content and its health promoting effects. Shipin Gongye Keji 1999;4:42-4.
6. Wu L-Y, Chien Y-L, Su Z-Y, Ho C-C, Lu C-R. Effect of commercial green tea drink on plasma lipid and low-density lipoprotein oxidation in hamster. Zhonghua Minguo Yingyang Xuehui Zazhi 2003;28(3):158-67.
7. Yang TTC, Koo MWL. Chinese green tea lowers cholesterol level through an increase in fecal lipid excretion. Life Sci 2000;66(5):411-23.
8. Kikuchi H, Matsui T, Nakamura M. The effects of tea-leaf catechins on lipid metabolism. Eiyo:Hyoka To Chiryō 2001;18(4):537-9.
9. Nagao T, Meguro S, Soga S. Tea catechins suppress accumulation of body fat in humans. J Oleo Sci 2001;50(9):717-28.
10. Ge H, Shang X, Zhang X, Huang X. Clinical observation on 30 patients with hyperlipemia treated with tea pigment. Baiqiu Yike Daxue Xuebao 1998;24(4):394-5.
11. Zhu DQ, Huang SY, Chen FJ. Effect of tea extract on lowering blood lipid profiles. Jiangsu Yiyao 1998;24(10):737-8.

ขอสนับสนุนลงโฆษณา

จดหมายข่าวชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดทำเป็นจดหมาย ข่าวราย 3 เดือน (4 ฉบับต่อปี) จำนวนรวม 4,000 เล่ม จัดส่งให้กับ ผู้ปลูกชา ผู้แปรรูปชา ผู้ค้าชา หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา เครือข่ายนักวิจัยชา และผู้สนใจทั่วไป ภายในจดหมายข่าวชา ประกอบด้วยข่าวสาร ความรู้ และความเคลื่อนไหวต่าง ๆ ในแวดวงชา โดยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจดหมาย ข่าวชาจะเป็นประโยชน์ต่อวงการชาของไทย เป็นส่วนหนึ่งในการ ขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาชาอย่างยั่งยืน

อย่างไรก็ตาม การจัดทำจดหมายข่าวชาที่มีต้นทุนในการจัดพิมพ์ ที่สูง สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงจำเป็นต้องขอรับการ สนับสนุนจากหน่วยงานและภาคส่วนอื่น ๆ เพื่อให้จดหมายข่าวชา ยังคงดำเนินการต่อไปได้ ดังนั้น หากท่านหรือหน่วยงานของท่านมี ความประสงค์ที่จะลงโฆษณาสินค้าและบริการ ขอความกรุณาออก ใบแจ้งโฆษณาตามอัตราที่กำหนดทางด้านล่าง หากท่านหรือหน่วย งานของท่านมีความประสงค์ที่จะร่วมบริจาคหรือสมทบทุนสนับสนุนการจัดพิมพ์ ทางสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ขออภัยรับ ด้วยความยินดียิ่ง ซึ่งเราจะได้จัดทำและกระจายข้อมูลข่าวสาร จดหมายข่าวชาให้มากยิ่งขึ้น อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนา อุตสาหกรรมชาของไทยในอนาคต

ขอแสดงความนับถือ

ธีรพงษ์ เทพกรณ์

หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อัตราค่าโฆษณา

พื้นที่โฆษณา	เนื้อที่โฆษณา	ราคา (บาท)			
		1 ฉบับ/ปี	2 ฉบับ/ปี	3 ฉบับ/ปี	4 ฉบับ/ปี
ปกหน้าด้านใน (4 สี)	เต็มหน้า	5,720	11,000	15,840	20,240
	ครึ่งหน้า (1/2 หน้า)	2,860	5,500	7,920	10,120
	หนึ่งส่วนสี่ของหน้า (1/4 หน้า)	1,430	2,750	3,960	5,060
ปกหลังด้านใน (4 สี)	เต็มหน้า	5,500	10,560	15,180	19,360
	ครึ่งหน้า (1/2 หน้า)	2,750	5,280	7,590	9,680
	หนึ่งส่วนสี่ของหน้า (1/4 หน้า)	1,375	2,640	3,795	4,840
เนื้อใน (4 สี)	เต็มหน้า	5,280	10,120	14,520	18,480
	ครึ่งหน้า (1/2 หน้า)	2,640	5,060	7,260	9,240
	หนึ่งส่วนสี่ของหน้า (1/4 หน้า)	1,320	2,530	3,630	4,620

สนใจสนับสนุนการจัดพิมพ์/ลงโฆษณาดติดต่อ

คุณเกศนภา ห้องโสภာ

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100

โทรศัพท์ 0-5391-6253 โทรสาร 0-5391-6253

E-mail : teainstitutemfu@hotmail.com

Website : www.teainstitutemfu.com

Trendy Tea Menu

โดย ศุภริญา เกตุวัล

"Lemon & Honey Green Tea"

อากาศร้อน ๆ ทำให้กระหายน้ำและร่างกายรู้สึกเหนียวล้า ฉะนั้นเรามาทําเครื่องดื่มง่าย ๆ เพื่อดับกระหายและคลายร้อน กันด้วย เมนู "Lemon & Honey Green Tea" นอกจากนี้ผู้ดื่มยังได้รับประโยชน์จากสารกลุ่มคาเทชินในชาเขียวเพิ่มขึ้น ถึง 80 % เนื่องจากมีการวิจัยพบว่าวิตามินซีในน้ำมะนาวจะช่วยรักษาความคงตัวและช่วยเพิ่มการดูดซึมสารกลุ่มนี้ได้เพิ่มขึ้น จึงทำให้ช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดภาวะความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและโรคมะเร็งได้มากขึ้นด้วย

ส่วนผสม

- ชาเขียว 300 มิลลิลิตร
- น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำผึ้ง 3 ช้อนชา
- มะนาวหั่นชิ้น (สำหรับตกแต่ง)
- น้ำแข็ง

วิธีทำ

- ผสมน้ำชาเขียว น้ำมะนาว และน้ำผึ้งให้เข้ากัน
- ตักน้ำแข็งใส่แก้วแล้วเทส่วนผสมทั้งหมด ตกแต่งด้วยมะนาวหั่นชิ้น



"Lemon & Honey Green Tea"

(เมนูเครื่องดื่มจาก www.teacuppa.com และข้อมูลดี ๆ จาก <http://geniuscook.com/green-tea-healthier-lemon/>)

Activity

โดย อนุญญา เอกพันธ์



The Miracle of TEA

ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า งามอินทรา ได้จัดกิจกรรม "The Miracle of TEA 2010" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับคุณประโยชน์ของชา แหล่งที่มาของชาไทย และให้ความรู้เรื่องพันธุ์ชาชนิดต่างๆ ผลิตรากชาชนิดของชาไทยที่มีคุณภาพ ระหว่างวันที่ 14-19 ธันวาคม 2553 ณ บริเวณชั้น G-1 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า งามอินทรากรุงเทพฯ ทั้งนี้สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับเกียรติให้ร่วมจัดนิทรรศการชาในงานดังกล่าวด้วย



สถาบันชา กับการทำหน้าที่ เป็นหน่วยงานกลาง

เมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2553 ที่ผ่านมา สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นหน่วยงานกลางประสานงาน ให้ผู้ประกอบการชาได้พบปะและนำเสนอผลิตภัณฑ์ชา แก่ผู้แทนผู้ส่งออกชาจากต่างประเทศ เพื่อคัดเลือกผลิตภัณฑ์ชาจาก ประเทศไทยส่งออกสู่ตลาดกลุ่มประเทศแถบยุโรป



จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ "การทำน้ำพริกน้ำเมียงคั่ว" ให้กับกลุ่มผู้ผลิตชา บ้านผาแดง ตำบลป่าแบ่ อำเภอมะแตง จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2553 ซึ่งการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนา และเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านล้านนาให้คงอยู่สืบต่อไป โดยมีผู้เข้ารับการอบรมทั้งสิ้น จำนวน 40 คน

เทศกาลชิมชาบนดอยแม่สลอง

เพื่อมุ่งเน้นส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยว และอนุรักษ์ประเพณี วัฒนธรรมท้องถิ่นของตำบลแม่สลององค์การบริหารส่วนตำบล แม่สลองนอก ร่วมกับภาคส่วนต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน จึงได้ร่วมกัน จัดงาน "เทศกาลชิมชาชาภูระบาน อาหารชนเผ่า ดอยแม่สลอง" ประจำปี พ.ศ.2553 ครั้งที่ 15 ณ บริเวณโรงเรียนสันติคีรี ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย ระหว่างวันที่ 28 ธันวาคม 2553 - วันที่ 2 มกราคม 2554 ภายในงานมีการจัดนิทรรศการการเกษตรที่สูงตามพระราชดำริ การออกร้านจำหน่ายสินค้า OTOP และสินค้าเกษตร มากมาย การจำลองวิถีชีวิตชนเผ่า การแสดงศิลปวัฒนธรรมและการละเล่นพื้นบ้านชนเผ่า ทั้งนี้สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการในงานดังกล่าวด้วย



ขอบคุณพืชพันธุ์ธัญญาหาร และสายน้ำ

เพื่อเป็นการขอบคุณผืนแผ่นดินของจังหวัดเชียงราย ที่เป็นแหล่งผลิต อาหารอันอุดมสมบูรณ์ และสร้างรายได้ให้กับ ชาวเชียงรายมาช้านาน จังหวัดเชียงรายจึงได้จัดงาน "ขอบคุณพืชพันธุ์ธัญญาหาร และสายน้ำ ครั้งที่ 1 จังหวัดเชียงราย" ณ บริเวณสวนไม้งามริมน้ำกก เขิงสะพานเฉลิมพระเกียรติ 1 ตำบลริมกก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ระหว่างวันที่ 7-15 มกราคม 2554 โดยมีนายวิเชียร ขวลิขิต ปลัดกระทรวงมหาดไทย เป็นประธานเปิดงาน ตลอดการจัดงานมีการจัดนิทรรศการฯ กาแฟและการจำหน่ายสินค้า พืชพันธุ์จากผลิตภัณฑ์ชุมชนสินค้า OTOP และการแสดงของวิถีชีวิตและ วัฒนธรรมจาก 18 อำเภอในจังหวัดเชียงราย การประกวดพืชพันธุ์ธัญญาหารของแต่ละอำเภอ และการประกวดการแปรรูปอาหาร ทั้งนี้สถาบันชามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการฯในงานดังกล่าว



นำเสนอผลงานทางวิชาการ

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2554 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดนิทรรศการ "ผลงานวิชาการที่สร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนและสังคม" เพื่อถวายสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร และสถาบันชามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง นำเสนอนิทรรศการในหัวข้อ "การยกระดับชาไทย ด้วยมาตรฐานการผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าและโอกาสทางการตลาด" เพื่อแสดงผลงานวิชาการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับชา ได้แก่ การบริหารจัดการสวนชาอินทรีย์ การพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตชาตามระบบคุณภาพ GMP Codex การพัฒนาช่องทางและโอกาสทางการตลาดของ ชาไทย และการชิมชาคุณภาพเยี่ยมที่ได้รับรางวัลจากการ ประกวดชา

วันนักประดิษฐ์

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการและเสนอผลงานวิจัย เรื่อง การพัฒนาชุดทดสอบโพลีฟีนอลทั้งหมดในชา (Test kit for total polyphenols in Teas) ในงาน "วันนักประดิษฐ์" ระหว่างวันที่ 2-5 กุมภาพันธ์ 2554 ณ ฮอลล์ 9 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็คเมืองทองธานี อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ซึ่งจัดขึ้นเพื่อเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่ได้ทรงประดิษฐ์คิดค้น "เครื่องจักรกลเติมอากาศที่ผิวน้ำ หมุนช้าแบบทุ่นลอย" หรือ "กังหันน้ำชัยพัฒนา" โดยภายในงานมีคณาจารย์ นักวิจัย นักวิชาการ นักศึกษา และนักเรียน จากทั่วประเทศเข้าร่วมงานอย่างเนืองแน่น



รุกหน้าเดินสายพบผู้ประกอบการ เชียงราย

เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2554 ทีมสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยการนำของ ดร.ธีรพงษ์ เทพภรณ์ หัวหน้าสถาบันชา ได้เดินสายเข้าพบผู้ประกอบการชาเชียงรายพื้นที่อำเภอเวียงป่าเป้า อำเภอแม่ลาว และอำเภอเมือง จำนวน 4 แห่ง เพื่อประชาสัมพันธ์การจัดทำจดหมายข่าวและหารือประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวกับชา รวมถึงรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะจากผู้ประกอบการชา เพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานในอนาคตต่อไป

เยี่ยมชมและดูงานบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด

ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ หัวหน้าสถาบันฯ และเจ้าหน้าที่ของสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เดินทางเข้าเยี่ยมชมและดูงานบริษัทชาระมิงค์ จำกัด และร่วมหารือแนวทางการสร้างเครือข่ายความร่วมมืองานวิจัยร่วมกัน เมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2554 โดยได้รับการต้อนรับอย่างอบอุ่นจากเจ้าหน้าที่ของบริษัทชาระมิงค์ จำกัด และได้รับเกียรติจาก คุณจักริน วัจวิวัฒน์ เป็นผู้นำเยี่ยมชมฝ่ายผลิต อาทิ ห้องอบชา ห้องบรรจุชาของห้องทดสอบคุณภาพชา เป็นต้น ซึ่งบริษัทชาระมิงค์ จำกัด ถือได้ว่าเป็นผู้ประกอบการชารายใหญ่ที่สุดในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ เป็นบริษัทที่มีการบริหารจัดการที่ดีและครบวงจรตั้งแต่การผลิตจนถึงการตลาด อีกทั้งเป็นบริษัทที่มุ่งเน้นการพัฒนากระบวนการคุณภาพอย่างต่อเนื่องจนได้รับการรับรองมาตรฐานสากล



ส่งมอบฉลากสินค้าต้นแบบให้ชุมชน

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2554 ทีมนักวิจัยโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี : การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเมี่ยงผงร่วมกับสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เดินทางไปส่งมอบฉลากสินค้าน้ำเมี่ยงผงต้นแบบ และน้ำพริกน้ำเมี่ยงคั่วต้นแบบ พร้อมทั้งจัดทำป้ายโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์น้ำเมี่ยงผงและน้ำพริกน้ำเมี่ยงคั่วให้กับกลุ่มผู้ผลิตชาบ้านผาแดง หมู่ที่ 3 บ้านผาแดง ตำบลป่าเป้า อำเภอมะแตง จังหวัดเชียงใหม่ ที่ผ่านการอบรมเชิงปฏิบัติการ "การทำน้ำพริกน้ำเมี่ยงคั่ว" แล้วเมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2553

อบรมเชิงปฏิบัติการ

สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เล็งเห็นความสำคัญของการวิจัยเกี่ยวกับชา จึงได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การวิเคราะห์กรดอะมิโนโดยเทคนิค EZ:faast GC-FID physiological (Amino acid analysis kit) เมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2554 ณ ห้องประชุมศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาคารปฏิบัติการ 2 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อเป็นการถ่ายทอดและพัฒนาเทคนิควิธีใหม่ ๆ ซึ่งจะสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมชา ให้กับนักศึกษาพนักงานและนักวิจัยแล้วได้ร่วมหารือแนวทางการดำเนินงานวิจัยร่วมกัน โดยการอบรมในครั้งนี้มีผู้สนใจเข้าร่วมประชุมจากหน่วยงานต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัย จำนวนทั้งสิ้น 22 คน



เปิดตัวย่านการค้าชาดอยแม่สลอง

กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับ จังหวัดเชียงราย จัดงานเปิดตัว "ย่านการค้าชาดอยแม่สลอง (Doi Maesalong Tea Trade Zone)" ตามโครงการส่งเสริมและพัฒนาย่านการค้าชาดอยแม่สลอง ระหว่างวันที่ 18-21 มีนาคม 2554 ณ บริเวณสนามกีฬาโรงเรียนบ้านสันติคีรี ตำบลแม่สลองนอก อำเภอมะแตง จังหวัดเชียงราย ภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าและผลิตภัณฑ์ชาคุณภาพจากร้านชาบนดอยแม่สลอง ทั้งนี้สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมจัดประกวดชาในงานดังกล่าว ซึ่งโรงงานหมิงหยง ได้รับรางวัลชนะเลิศยอดเยี่ยมประเภทชาอุ้หลง จากสายพันธุ์อุ้หลงก้านอ่อน

งาน Thailand ASEAN Coffee & Tea Festival 2011 ครั้งที่ 8

สมาคมกาแฟและชาไทย และกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร่วมกับสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดงาน Thailand ASEAN Coffee & Tea Festival 2011 ครั้งที่ 8 ระหว่างวันที่ 23-27 มีนาคม 2554 ณ หอประชุมมหิศร ธนาคารไทยพาณิชย์ สำนักงานใหญ่ กรุงเทพมหานคร เพื่อส่งเสริมประชาสัมพันธ์ กาแฟ ของประเทศไทยและประเทศในกลุ่มอาเซียน และเพื่อเป็นกิจกรรมร่วมเฉลิมฉลองในวโรกาสอันเป็นมหามงคลยิ่ง พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 84 พรรษา น้อมเกล้าฯ ถวายเป็นพระราชกุศลและเฉลิมพระเกียรติ ด้วยความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณที่พระองค์ทรงมีพระราชดำริให้พัฒนาและส่งเสริมการปลูกชา และกาแฟ โดยพันเอกหญิง ท่านผู้หญิงจิตรวดี จุลานนท์ ผู้แทนพระองค์พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ เป็นประธานเปิดงาน ทั้งนี้ได้จัดประกวดผลิตภัณฑ์ชา เพื่อชิงความเป็นสุดยอดระดับประเทศไทย รางวัลถ้วยประทานพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ ซึ่งโรงงานใบชามิ่งดี ได้รับรางวัลชนะเลิศยอดเยี่ยมทั้งประเภทชาอู่หลงก้านอ่อนและชาเขียวอัสสัม ภายในงานมีผู้ประกอบการกาแฟและชา เข้าร่วมจัดแสดงผลิตภัณฑ์ โดยมีผู้เข้าชมงานอย่างเนืองแน่น



ขอสับสนุนลงโฆษณา

จดหมายข่าวชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดทำเป็นจดหมายข่าวราย 3 เดือน (4 ฉบับต่อปี) จำนวนรวม 4,000 เล่ม จัดส่งให้กับผู้ปลูกชา ผู้แปรรูปชา ผู้ค้าชา หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา เครือข่ายนักวิจัยชา และผู้สนใจทั่วไป ภายในจดหมายข่าวชา ประกอบด้วยข่าวสาร ความรู้ และความเคลื่อนไหวต่าง ๆ ในแวดวงชา โดยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจดหมายข่าวชาจะเป็นประโยชน์ต่อวงการชาของไทย เป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาชาอย่างยั่งยืน

อย่างไรก็ตาม การจัดทำจดหมายข่าวชาเริ่มต้นทุนในการจัดพิมพ์ที่สูง สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงจำเป็นต้องขอรับการสนับสนุนจากหน่วยงานและภาคส่วนอื่น ๆ เพื่อให้จดหมายข่าวชา ยังคงดำเนินการต่อไปได้ ดังนั้น หากท่านหรือหน่วยงานของท่านมีความประสงค์ที่จะลงโฆษณาสินค้าและบริการ ขอความกรุณากรอกใบแจ้งโฆษณาตามอัตราที่กำหนดทางด้านล่าง หากท่านหรือหน่วยงานของท่านมีความประสงค์ที่จะร่วมบริจาคหรือสมทบทุนสนับสนุนการจัดพิมพ์ ทางสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ขออ้อมรับด้วยความยินดียิ่ง ซึ่งเราจะได้จัดทำและกระจายข้อมูลข่าวสารจดหมายข่าวชาให้มากยิ่งขึ้น อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมชาของไทยในอนาคต

ขอแสดงความนับถือ

ธีรพงษ์ เทพกรณ์

หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อัตราค่าโฆษณา

พื้นที่โฆษณา	เนื้อที่โฆษณา	ราคา (บาท)			
		1 ฉบับ/ปี	2 ฉบับ/ปี	3 ฉบับ/ปี	4 ฉบับ/ปี
ปกหน้าด้านใน (4 สี)	เต็มหน้า	5,720	11,000	15,840	20,240
	ครึ่งหน้า (1/2 หน้า)	2,860	5,500	7,920	10,120
	หนึ่งส่วนสี่ของหน้า (1/4 หน้า)	1,430	2,750	3,960	5,060
ปกหลังด้านใน (4 สี)	เต็มหน้า	5,500	10,560	15,180	19,360
	ครึ่งหน้า (1/2 หน้า)	2,750	5,280	7,590	9,680
	หนึ่งส่วนสี่ของหน้า (1/4 หน้า)	1,375	2,640	3,795	4,840
เนื้อใน (4 สี)	เต็มหน้า	5,280	10,120	14,520	18,480
	ครึ่งหน้า (1/2 หน้า)	2,640	5,060	7,260	9,240
	หนึ่งส่วนสี่ของหน้า (1/4 หน้า)	1,320	2,530	3,630	4,620

สนใจสนับสนุนการจัดพิมพ์/ลงโฆษณาติดต่อ

คุณเกศนภา ทองโสภา

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100

โทรศัพท์ 0-5391-6253 โทรสาร 0-5391-6253

E-mail : teainstitutemfu@hotmail.com

Website : www.teainstitutemfu.com



ไร่บุญรอด

Rai Boonrawd

แวะเที่ยวชมสวนชา และชิมผลิตภัณฑ์ของไร่บุญรอดฯ แม่กรณ์

- ผลิตภัณฑ์ชา
- ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้พร้อมดื่มและเข้มข้น
- แยมผลไม้ ผลไม้อบแห้ง



ไร่บุญรอดฯ แม่กรณ์ 99 หมู่ 1 ต.แม่กรณ์ อ.เมือง จ.เชียงราย 57000

โทร. 0-5367-3962-3 แฟกซ์ 0-5367-3961



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

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตที่ 2/2542
ปท.บ้านดู่

ชื่อที่อยู่ผู้รับ

ร่วมสนับสนุนโดย



จำหน่าย ทั้งชาใบ ชาผง ทุกชนิด ชาเขียว ชาอู่หลง ชาแดง ผงInstant ชาเขียวนม ชาเย็น ชามะนาว

สำหรับลูกค้าทั่ว ๆ ไป และโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปชาต่าง ๆ (ประกันคุณภาพและราคา)

ติดต่อสอบถาม สั่งซื้อ ที่เดียว ได้ชาทุกประเภทที่ต้องการ

(053)789-313, (02)673-2360, (081)3722655 www.siamteafactory.com E-mail siamteafactory@cha-thai.com