

ชา[©]



จดหมายข่าว
ea newsletter

Volume 4 Issue 17, October - December 2014
ปีที่ 4 ฉบับที่ 17 ประจำเดือน ตุลาคม - ธันวาคม 2557

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA INSTITUTE MAE FAH LUANG UNIVERSITY



Special Report

ASEAN TEA

Health Tea

พืชความชราด้วยการดื่มชา

Talk about Tea

ยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนชาในจังหวัดเชียงราย



ไร่บุญรอด

Rai Boonrawd



แวะเที่ยวชมพระอาทิตย์ยามเย็นก่อนลิบขอบฟ้า และชิมผลิตภัณฑ์
ของไร่บุญรอดฟาร์ม

- ผลิตภัณฑ์ชา
- ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้พร้อมดื่ม
- แยมผลไม้ ผลไม้อบแห้ง



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



Editor's Desk

ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่านทุกท่าน กลับมาเจอกันอีกครั้งในช่วงปลายฝนต้นหนาวแบบนี้ซึ่งทำให้อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย ยิ่งก็รักษาสุขภาพกันด้วยนะคะ เพื่อป้องกันโรคร้ายไข้เจ็บที่อาจจะมาเยือนได้ สำหรับจดหมายข่าวชาฉบับนี้เราอัดแน่นไปด้วยเนื้อหาสาระมากมายเหมือนเคย เริ่มต้นด้วย “Talk about Tea” ได้รับเกียรติจากท่านผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงรายให้สัมภาษณ์ในหัวข้อ ยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนชาในจังหวัดเชียงราย นอกจากนี้ท่านผู้อ่านจะได้รับความรู้เกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมเข้าสู่อาเซียนในหัวข้อ “Asian Tea” จากคอลัมน์ Special Report ส่วน Health Tea นั้นท่านจะได้ทราบว่าชาสามารถพิชิตความชราได้อย่างไรบ้าง ตามด้วยเมนูชาสมุนไพรใน Trendy tea menu นอกจากนี้ ในคอลัมน์ Tea Research ได้นำเสนอผลงานวิจัยคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์เมี่ยงที่จำหน่ายในจังหวัดเชียงราย สุดท้ายที่ขาดไม่ได้คือคอลัมน์ Activity ที่จะรายงานความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาอย่างต่อเนื่องเป็นประจำ

ในโอกาสนี้ทีมผู้จัดทำขอเชิญชวนท่านผู้ที่สนใจเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งกับเราโดยร่วมนำเสนอข้อมูล ความรู้ บทความเกี่ยวกับชาในจดหมายข่าวชาได้ที่เว็บไซต์ www.teainstitutemfu.com หรือทาง www.facebook.com/teainstitute.mfu เพื่อจะได้เพิ่มแง่มุมและความหลากหลายของหัวข้อต่างๆ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมชาของไทยในอนาคตต่อไป



บรรณาธิการบริหาร
ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อบชัยตระกูล

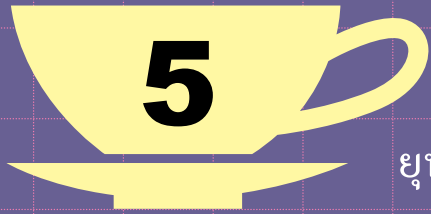
ผู้ช่วยบรรณาธิการ
กวิพชญ์ อายะนันท์
เลขากองบรรณาธิการ
ศาริณฎฐ์ เกตวัลย์

กองบรรณาธิการ
จิราพร ไร่พุทรา
บรรณาธิการศิลปกรรม
ณัชพล เหลืองสุนทร

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุด อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100
Tea Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo 1, Thasud, Muang, Chiangrai, Thailand 57100
โทรศัพท์ / โทรสาร : 0-5391-6253 E-mail : teainstitutemfu@hotmail.com
www.teainstitutemfu.com
www.facebook.com/teainstitute.mfu



Content



Talk about Tea

ยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนชาในจังหวัดเชียงราย

Special Report

Asian Tea



Tea Research

คุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระและคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์เมี่ยงที่จำหน่ายในจังหวัดเชียงราย

Know more about tea

ประวัติศาสตร์ส้มในเมืองไทย



Health Tea

พิชิตความชราด้วยการดื่มชา

Trendy Tea Menu

Lemon Soda Green Tea



Activity

กิจกรรมต่างๆ



นายพงษ์ศักดิ์ วังเสมอ
ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย

ชาเป็นพืชสวนอุตสาหกรรมที่ใช้เป็นเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์อื่นๆ จังหวัดเชียงรายมีพื้นที่ปลูกชาจีนพันธุ์ดี 17,805 ไร่ ชาอัสสัมประมาณ 41,955 ไร่ ซึ่งผลผลิตชาของโลกเป็นชาดำหรือชาฝรั่ง (Black Tea) ประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ อีก 30 เปอร์เซ็นต์ เป็นชาใบซึ่งรวมทั้งชาจีน (Oolong Tea) และชาเขียว (Green Tea) ในแต่ละปีของประเทศไทยนำเข้าผลิตภัณฑ์ชาจากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก ประเทศไทยขาดดุลการค้า สาเหตุสำคัญที่มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ชาจากต่างประเทศ เนื่องจากผลผลิตต่ำและคุณภาพไม่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

นโยบายการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาของจังหวัดเชียงราย

จังหวัดเชียงรายจึงได้กำหนดจุดเน้นหรือแนวทางการพัฒนาที่สำคัญ (Positioning) ที่จะเป็เมืองเกษตรกรรมสีเขียวและอาหารปลอดภัย (Green Agriculture and Food Safety city) โดยชาเป็นพืชหนึ่งที่จะต้องพัฒนาเป็นพืชยุทธศาสตร์ของจังหวัด มีเป้าหมายคือ การพัฒนาให้ครบวงจรตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เริ่มตั้งแต่การปลูก การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าผลผลิตให้เพิ่มขึ้น และการตรวจรับรองระบบมาตรฐาน GAP และ GMP เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรปลอดภัย เพื่อตลาดอาหารสุขภาพ รวมถึงการตลาด โดยกำหนดแนวทางในขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชา ดังนี้

1. ส่งเสริมกระบวนการปลูกชาให้ได้มาตรฐานสู่สากล ตามระบบมาตรฐาน GAP โดยจะต้องสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่เกษตรกรอย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม ในแต่ละพื้นที่
2. พัฒนาเทคโนโลยีในการผลิต/แปรรูปที่เหมาะสมตามมาตรฐาน GMP เช่น เครื่องมือ แปรรูปชาจีน มีการนำยอดชาในกลุ่มชาจีน เหมาะสำหรับการแปรรูปเป็นชาใบ ซึ่งหมายถึงชาจีนและชาเขียว ส่งเสริมและถ่ายทอดความรู้ที่ถูกต้องและเหมาะสมให้กับผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร
3. สร้างเครือข่ายอุตสาหกรรมชา มีการรวมตัวเป็น Cluster โดยการสนับสนุนจากภาครัฐและสถาบันการศึกษา ที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาให้ได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับภายในประเทศและต่างประเทศ
4. พัฒนาด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ ชาดีที่เชียงรายให้เป็นรู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยการจัดงานชิมชาขึ้นในจังหวัดเชียงราย และนำผู้ประกอบการไปส่งเสริมการขาย (Road Show) ทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศ GMS, BIMSTEC และ AEC
5. เชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ/เชิงเกษตร เชิงสุขภาพและเชิงประวัติศาสตร์ ในการพัฒนาถนนสายชา (Tea Road) เพื่อเป็นจุดขายใหม่ด้านการท่องเที่ยว สร้างเรื่องราว เชื่อมโยงแหล่งปลูกชาในพื้นที่ต่างๆ และสร้างภาพลักษณ์เชียงราย จากแดนฝิ่นสู่ถิ่นชา “Tea City”

ทั้งนี้ ยุทธศาสตร์ชาของจังหวัดเชียงรายจะบรรลุเป้าหมายหรือไม่ขึ้นอยู่กับตัวเกษตรกร ผู้ประกอบการ การใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม และช่องทางการตลาดที่ต่อเนื่อง รวมทั้งการสนับสนุนจากภาครัฐ และสถาบันการศึกษาในพื้นที่ จึงจะทำให้บรรลุเป้าประสงค์ตามยุทธศาสตร์และแนวทางที่กำหนดไว้ ดังชื่อ “ชาดีที่เชียงราย”



ในเดือนมิถุนายน 2547 ที่ผ่านมา กรมวิชาการเกษตร โดย สถาบันวิจัยพืชสวน เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการจัดประชุม “The 9th Meeting of the National Focal Point Working Group on Tea” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความร่วมมือทางด้านวิชาการ และด้านการค้าของสินค้าชา ตลอดจนเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้เกี่ยวข้องในภูมิภาคอาเซียน ในการประชุมดังกล่าวนี้ผู้แทนจากประเทศต่างๆ ที่ได้นำเสนอข้อมูลสถานการณ์การปลูก การผลิต ชาในประเทศต่างๆ รวมถึงความก้าวหน้าในด้านวิชาการ จากการประชุมครั้งนี้ทำให้รับรู้ถึงสถานการณ์การปลูกและผลิตชาในแต่ละประเทศ ซึ่งนับว่ามีประโยชน์ในทางการค้าชาในอนาคต

Special Report

ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล

สถานการณ์ชาในกลุ่มประเทศอาเซียน

◆ ไทย

ปี 2013 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกชา 21,156 เฮกตาร์ ปริมาณใบชาสดคิดเป็น 77,090 ตัน มีปริมาณผลผลิตเฉลี่ย 3.64 ตันต่อเฮกตาร์ พื้นที่เพาะปลูกชาจะอยู่ในภาคเหนือตอนบน ได้แก่ เชียงราย เชียงใหม่ น่าน ลำปาง แพร่ และแม่ฮ่องสอน โดยเป็นปลูกชาอัสสัมร้อยละ 84 และชาจีนร้อยละ 16 ต้นทุนการผลิตชาอัสสัมคิดเป็น 262 ดอลลาร์ต่อตัน ในขณะที่ชาจีนมีต้นทุนการผลิตที่สูงกว่า คิดเป็น 979 ดอลลาร์ต่อตัน ปริมาณการบริโภคชาในประเทศไทยคิดเป็น 10 กรันต่อคนต่อปี ประเทศไทยมีการนำเข้าชาจากประเทศต่างๆ ได้แก่ อินโดนีเซีย จีน ญี่ปุ่น ศรีลังกา เมียนมาร์



◆ อินโดนีเซีย

ประเทศอินโดนีเซีย ถือว่าเป็นผู้นำทางด้านการผลิตและการส่งออกชาของประเทศในกลุ่มอาเซียน ในปี 2013 ประเทศอินโดนีเซียมีพื้นที่ปลูกชาประมาณ 128,160 เฮกตาร์ ปริมาณการผลิตชาอยู่ที่ 152,674 ตัน พื้นที่สำหรับการเพาะปลูกชามากที่สุดได้แก่ West Java ตลาดส่งออกหลักที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศรัสเซีย ปากีสถาน มาเลเซีย อังกฤษ อเมริกาเยอรมัน นอกจากนี้จะเป็นผู้ส่งออกหลักแล้ว ประเทศอินโดนีเซียยังนำเข้าชาจากเวียดนาม 59% และอิหร่าน 21%

◆ มาเลเซีย

ประเทศมาเลเซีย มีพื้นที่เพาะปลูกชา 2,711 เฮกตาร์ ปริมาณการผลิต 18,337 ตัน พื้นที่การเพาะปลูกและผลิตส่วนใหญ่อยู่บริเวณ Cameron, Raub, Koala Langat, Ranau, Tenom และ Serian ในช่วงปี 2004 — 2010 มาเลเซียนำเข้าชาปริมาณโดยเฉลี่ย 15,500 ตัน ผลิตภัณฑ์ในประเทศมาเลเซียส่วนใหญ่จะเป็นชาดำ โดยมีปริมาณการผลิตอยู่ที่ 19,000 ตัน และปริมาณการบริโภคชาดำของคนมาเลเซีย คิดเป็น 34,640 ตัน



ฟิลิปปินส์

ประเทศฟิลิปปินส์ นิยมบริโภคชาในรูปแบบเครื่องดื่มร้อนหรือเย็น ผลิตภัณฑ์ที่นิยมบริโภคได้แก่ ชาดำ ชาเขียว ชารสผลไม้ ชาผสมสมุนไพร บริษัทผู้ผลิตชารายใหญ่ในประเทศฟิลิปปินส์คือ Unilever Philippines ในปี 2010 มูลค่าของผลิตภัณฑ์ชาพร้อมดื่มคิดเป็น 487.3 ล้านขวดต่อปี ปี 2013 ปริมาณการส่งออกชา คิดเป็น 2 ล้านเมตริกตัน และมีการนำเข้าชา 1.4 ล้านเมตริกตัน



ผลิตภัณฑ์ที่วางขายในตลาดฟิลิปปินส์



ประเทศเวียดนามมีพื้นที่เพาะปลูกชา 124,000 เฮกตาร์ ปี 2013 เวียดนามมีปริมาณผลผลิตใบชาสดคิดเป็น 868,000 ตัน สามารถผลิตชาแห้งได้ 185,000 ตัน ผลผลิตต่อไร่ประมาณ 7 ตันต่อเฮกตาร์ ปริมาณการส่งออกชาคิดเป็น 133,500 ตัน สร้างรายได้เป็นมูลค่า 226 ล้านเหรียญสหรัฐ ปริมาณการบริโภคชาภายในประเทศคิดเป็น 31,500 ตัน

คณะทำงาน The National Focal Point Working Group on Tea ได้วางแผนที่จะดำเนินกิจกรรมที่จะร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาในกลุ่มประเทศอาเซียน ได้แก่ การจัดเทศกาลชาของแต่ละประเทศ เพื่อเป็นการโฆษณาตัวผลิตภัณฑ์ชาของผู้ประกอบการ การพัฒนาองค์ความรู้ในเรื่องการทำชาอินทรีย์เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า รวมถึงการนำระบบ GMP และ HACCP มาใช้ในโรงงานชาเพื่อเป็นการรับรองคุณภาพและความปลอดภัย นอกจากนี้ในแต่ละประเทศจัดประชุมวิชาการเพื่อพัฒนาองค์ความรู้หรือนำความก้าวหน้าทางวิชาการใหม่ๆ มาพัฒนาอุตสาหกรรมปลูกและผลิตชาในแต่ละประเทศให้ดียิ่งขึ้น





คุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระ และคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์เมี่ยง ที่จำหน่ายในจังหวัดเชียงราย

เมี่ยง เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ผลิตและบริโภคในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือของประเทศไทย ซึ่งผลิตจากชาเมี่ยง (ชาป่า) หรือ ชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ขั้นตอนการผลิตเมี่ยงโดยทั่วไปมีดังนี้ เริ่มจากเก็บใบเมี่ยงสดตามมาตรฐานเป็นกำ นำมาหนึ่งประมาณ 1-2 ชั่วโมง จากนั้นรวบมัดเป็นก้อนอีกครั้ง จะได้ “เมี่ยงหนึ่ง” และนำเมี่ยงหนึ่งไปหมักในถังหมักจนได้ “เมี่ยงหมัก” (รูปภาพที่ 1) เมี่ยงหมักที่ได้จะมีคุณลักษณะที่แตกต่างกัน เพราะขั้นตอนการผลิตที่ต่างกัน ผลิตภัณฑ์เมี่ยงที่ได้จะมีรสผาดถึงเปรี้ยว รสเปรี้ยวเกิดขึ้นจากขั้นตอนการหมัก ซึ่งจะเป็นการหมักในสภาวะไร้ออกซิเจนโดยแบคทีเรียแลคติก ระหว่างเกิดกระบวนการหมัก แบคทีเรียแลคติกจะผลิตสารต่างๆ เช่น กรดอินทรีย์ เอนไซม์โปรติเอส สารระเหยที่กลิ่นต่างๆ รวมถึงสารยับยั้งแบคทีเรียอื่นอีกด้วย เมี่ยงนิยมรับประทานยามว่างหรือขณะทำงาน เพื่อความกระชุ่มกระชวย ลดการง่วงนอน อาจเพิ่มรสชาติโดยการเติมเกลือ น้ำตาล หรือซิง แล้วแต่วัฒนธรรมการบริโภคในแต่ละท้องถิ่น เมี่ยงยังเกี่ยวข้องกับประเพณี ความเชื่อที่หลากหลายของคนในท้องถิ่น มักใช้เป็นองค์ประกอบของการบวงสรวง การจัดเลี้ยงรับรองในงานพิธีกรรมต่างๆ ของท้องถิ่นในภาคเหนือ

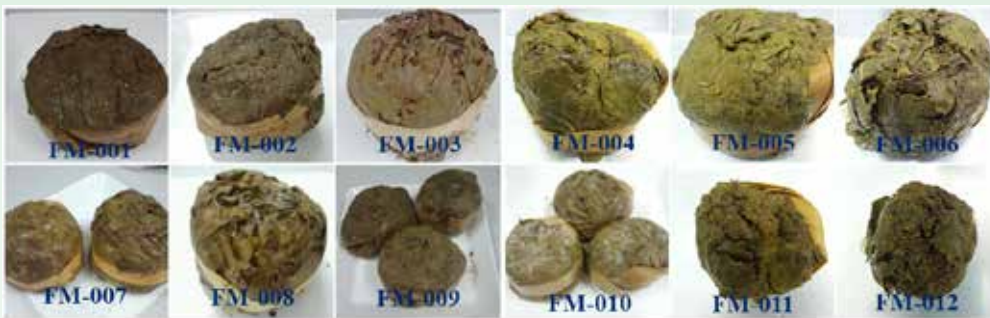


รูปภาพที่ 1 กระบวนการผลิตเมี่ยง

อนึ่ง จากรายงานการวิจัยโครงการการศึกษาสถานภาพปัจจุบันของชาในประเทศไทย พบว่าในปี พ.ศ.2550 พื้นที่ปลูกเมี่ยงในเขตจังหวัดภาคเหนือตอนบน (เชียงราย เชียงใหม่ น่าน แพร่ แม่ฮ่องสอน และลำปาง) มีประมาณ 41,946 ไร่ ได้ผลผลิตเมี่ยงจำนวน 18,622 ตันต่อปี สร้างรายได้เฉลี่ยมูลค่าถึง 229,360,251 บาทต่อปี แม้ว่าแนวโน้มการบริโภคเมี่ยงจะลดลง เนื่องจาก

กลุ่มคนที่บริโภคเมี่ยงส่วนใหญ่จะเป็นผู้สูงอายุ แต่ก็คาดว่าปริมาณการผลิตเมี่ยงจะยังคงอยู่ที่ประมาณปีละเกือบสองหมื่นตัน (สายลม และคณะ, 2551) ทั้งนี้ แม้ว่าการผลิตเมี่ยงจะสืบทอดกันมายาวนาน มีปริมาณการผลิตเป็นจำนวนมาก แต่ยังไม่มีการศึกษาในเชิงวิทยาศาสตร์มากนักทั้งในด้านของคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ และการเปลี่ยนแปลงระหว่างการผลิต จึงทำให้ไม่สามารถควบคุมและพัฒนาการผลิต รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับยุคสมัยได้ ด้วยเหตุนี้ จึงได้มีการศึกษาคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระ และคุณภาพทาง จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์เมี่ยงที่จำหน่ายในจังหวัดเชียงรายขึ้น

ผู้วิจัยได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เมี่ยงที่จำหน่ายตามท้องตลาดของอำเภอต่างๆ ในจังหวัดเชียงรายจำนวนทั้งสิ้น 12 ตัวอย่าง (รูปภาพที่ 2) แล้วนำมาวิเคราะห์ปริมาณโพลีฟีนอลทั้งหมด คุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระ (ความสามารถในการจับอนุมูลอิสระและความสามารถในการรีดิวซ์ และคุณภาพทางจุลชีววิทยา



รูปภาพที่ 2 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เมี่ยง

พบว่า ผลิตภัณฑ์เมี่ยงเป็นอาหารที่มีค่า pH อยู่ในช่วงที่เป็นกรด (pH อยู่ในช่วง 3.79 – 4.26) เนื่องจากเป็นอาหารที่เกิดกระบวนการหมัก องค์ประกอบทางเคมีของใบเมี่ยงสดเกิดการเปลี่ยนแปลงระหว่างที่เกิดกระบวนการหมักโดยจุลินทรีย์ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เมี่ยงมีปริมาณโพลีฟีนอลทั้งหมดอยู่ระหว่าง 1.93 – 7.49 % ความสามารถในการจับอนุมูลอิสระมีค่าอยู่ระหว่าง 21,833 – 74,895 $\mu\text{moles Trolox}/100 \text{ g sample}$ และความสามารถในการรีดิวซ์มีค่าอยู่ระหว่าง 9,134 – 12,666 $\mu\text{moles ascorbic acid}/100 \text{ g sample}$ ผลิตภัณฑ์เมี่ยงที่มีปริมาณโพลีฟีนอลทั้งหมดสูง ก็จะมีคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระสูงเช่นกัน ส่วนคุณภาพทางจุลชีววิทยานั้น พบว่า ผลิตภัณฑ์เมี่ยงมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดอยู่ระหว่าง 1.5×10^6 – 1.4×10^{10} CFU/g และมีปริมาณยีสต์และเชื้อราอยู่ระหว่าง 5.5×10^6 – 1.4×10^{10} CFU/g ซึ่งถือว่ามีค่าที่สูงเมื่อเทียบกับมาตรฐานของปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดในอาหารที่บริโภคทั่วไปที่กำหนดให้มีค่าอยู่ระหว่าง 10^6 – 10^9 CFU/g แต่สำหรับอาหารหมักดองก็จะพบจำนวนจุลินทรีย์ที่มากซึ่งเป็นปกติอยู่แล้ว จากการวิจัยนี้สามารถสรุปได้ว่า ผลิตภัณฑ์เมี่ยงมีคุณลักษณะสำคัญที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและคุณประโยชน์ต่อสุขภาพซึ่งควรมีการศึกษาวิจัยในเชิงลึกต่อไป



เอกสารอ้างอิง

- Sampanvejsopha S, Winyayong P, Theppakorn T, Eungwanitchayaphan PD. 2008. A Study on the current status of tea in Thailand. Bangkok: Thailand Research Fund.
- Sirisa-ard P, Chansakaow S, Tipduangta PS, Suteepornwiroj S, Chroensup W. 2014. Health benefit of biological fermentation leaves of *Camellia sinensis* (O.Kuntz). Paper presented at the International Symposia on Research towards Green Innovation, Thailand.
- Sukontasing S, Tanasupawat S, Moonmangmee S, Lee JS, Suzuki KI. 2007. *Enterococcus camelliae* sp. nov., isolated from fermented tea leaves in Thailand. *Intl J Evolutionary Micro* 57: 2151-4.
- Tanasupawat S, Komagata K. 1995. Lactic acid bacteria in fermented foods in Thailand. *World J Micro and Biotech* 11: 253-6.
- Tanasupawat S, Pakdeeto A, Thawai C, Yukphan P, Okada S. 2007. Identification of lactic acid bacteria from fermented tea leaves (miang) in Thailand and proposals of *Lactobacillus thailandensis* sp. nov., *Lactobacillus camelliae* sp. nov., and *Pediococcus siamensis* sp. nov. *J Gen App Micro* 53: 7-15.





ชาที่ปลูกในเมืองไทยเมื่อสมัยรัชกาลที่ 5 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ท่านได้เสด็จประพาสยุโรปเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกล่าอาณานิคมจากชาวยุโรป เมื่อสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ท่านได้เสด็จประพาสยุโรปโดยเฉพาะที่อังกฤษ ที่นั่นนิยมดื่มชาและกาแฟ ในสมัยนั้นประเทศอินเดียเป็นเมืองขึ้นของอังกฤษตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 1 ได้เอาสินค้าเกษตรจากประเทศอินเดียมากมาย

ชาอินเดียที่มีชื่อเสียงที่สุดคือ ชาที่รัฐอัสสัม อยู่ที่ศรีลังกา แล้วชาชนิดนี้เรียกว่า “ชาอัสสัม” แต่พอมายู่ที่ประเทศอังกฤษ อังกฤษได้เปลี่ยนชื่อจากชาอัสสัมมาเป็นชาซีลอน และนำมาปลูกที่อังกฤษด้วย ระหว่างที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเจริญสัมพันธ์ไมตรีอยู่นั้น ก็ได้นำกล้าชาซีลอนจากอังกฤษ กลับมาที่เมืองไทยด้วย

ชาชนิดนี้จะชอบภูมิศาสตร์ที่เป็นภูเขาสูง และอากาศหนาวเย็น จึงได้นำมาปลูกที่ดอยสะเก็ด สมัยนั้นแกือกเขาที่ดอยสะเก็ดจะมีภูเขาที่เชื่อมต่อเป็นแนวยาวถึงดอยวาวี ดอยแม่สลองและดอยตุง เมื่อก่อนนั้นถนนยังไม่ตัดผ่าน ปัจจุบันนี้ที่ดอยสะเก็ดและดอยวาวีก็ยังมีต้นชาอัสสัมหรือชาซีลอนอยู่ และได้รับการขนานนามใหม่ในการท่องเที่ยวว่า “ต้นชาร้อยปี”



ประวัติชาอัสสัมในเมืองไทย



ชาชนิดนี้คนเมืองเหนือนิยมเอามาทำเป็นเมี่ยง จะมีเมี่ยงส้มและเมี่ยงหวาน จะนำมาเสิร์ฟในสำหรับขันโตก ในขันโตกจะมีอาหารหลายชนิด เช่น น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม แคปหมู ใส่อั่ว หมูทอด ไก่ทอด และจะมีเมี่ยงอยู่ในสำรับด้วย เอาไว้กินแก้เลี่ยนเพื่อดับคาว ดับกลิ่นปาก ล้างไขมัน คนจีนที่อาศัยอยู่ในเมืองไทยได้นำชาชนิดนี้มาทำเป็นชาเขียว ชาอู่หลง และชาจักรพรรดิ หรือชาภูเขาเอ๋อ เพราะเป็นใบชาวัสดุเดียวกัน นี่คือเรื่องราวของชาในเมืองไทย



สำหรับการปลูกชาในประเทศไทยนั้น แหล่งกำเนิดเดิมจะอยู่ตามภูเขาทางภาคเหนือของประเทศ โดยจะกระจายอยู่ในหลายจังหวัดแถบ ภาคเหนือ ที่สำคัญได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน แพร่ น่าน ลำปางและตาก จากการสำรวจของคณะทำงานโครงการหลวงวิจัยชาได้พบแหล่งชาป่าที่บ้างไม่สูง กิ่งอำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน บริเวณเขตติดต่อชายแดนประเทศพม่า ต้นชาป่าที่พบเป็นชาอัสสัม (Assam tea) อายุหลายร้อยปี เส้นผ่าศูนย์กลางของลำ ต้นประมาณ 0.5 เมตร ชาวบ้านละแวกนั้นเรียกต้นชาพันปี เข้าใจว่าต้นชาป่าขนาดใหญ่ สามารถพบได้อีกตามบริเวณเทือกเขาสูงของจังหวัดแพร่และน่าน โดยสวนชาส่วนใหญ่ทางภาคเหนือจะเป็นส่วนเก่าที่ได้จากการถางต้นไม้อื่นออกเหลือไว้แต่ต้นชาป่าที่ชาวบ้านนิยมเรียกว่า ต้นเมี่ยง จำนวนต้นต่อไร่ต่ำ ประมาณ 50-200 ต้น/ไร่ ผลผลิตใบชาสดต่ำเพียง 100-140 กิโลกรัม/ไร่ ชาวบ้านจะเก็บใบชาป่าด้วยมือโดยการรูดใบทั้งกิ่ง แล้วนำใบมาผลิตเป็นเมี่ยง ในปัจจุบันช่วงใดที่เมี่ยงมีราคาสูงใบชาป่าจะถูกนำมาผลิตเป็นเมี่ยง แต่เมื่อเมี่ยงมีราคาถูก ใบชาป่าจะถูกนำไปจำหน่ายให้กับโรงงานผลิตชาจีนขนาดเล็ก ทำให้ชาจีนที่ผลิตได้มีคุณภาพต่ำ



ชาพันธุ์อัสสัม (Assam Tea)

กลุ่มนี้มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camelliasinensis* var. *assamica* สามารถเรียกได้หลายชื่อ เช่น ชาอัสสัม ชาพื้นเมือง ชาป่า หรือชาเมี่ยง เป็นต้น ชาอัสสัมเป็นพันธุ์ชาที่ใบใหญ่กว่าชาพันธุ์จีน เป็นพันธุ์ที่เจริญเติบโตได้ดีในป่าเขตร้อนชื้นที่มีร่มไม้และแสงแดดพอ ประมาณ ชาพันธุ์อัสสัมพบมากบนเขตพื้นที่สูงแถบภาคเหนือของไทยในจังหวัด เชียงใหม่ เชียงราย น่าน ลำปาง และแพร่ ชาอัสสัมเจริญเติบโตเร็ว ทนแล้ง ปรับตัวเข้ากับสิ่งแวดล้อมได้ดี พื้นที่ปลูกที่เหมาะสมตั้งแต่ 100 - 1,000 เมตร ชาอัสสัมมีคาเฟอีนมากกว่าชาจีน ชาอัสสัม 1 กิโลกรัม มียอดชาสดประมาณ 700 ยอด

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของชาสายพันธุ์อัสสัม (Assam Tea)

ลำต้น

เป็นไม้พุ่มขนาดกลาง-ใหญ่ ฝักลำต้นเรียบ กิ่งอ่อนปกคลุมด้วยขนอ่อน ชาในกลุ่มนี้มีลักษณะเป็นไม้ขนาดใหญ่ ต้นใหญ่สูงประมาณ 6-18 เมตร และมีขนาดใหญ่มากกว่าชาในกลุ่มชาจีนอย่างเด่นชัด กิ่งที่มีอายุมากจะเปลี่ยนเป็นสีเทา

ใบ

มีลักษณะเป็นใบเดี่ยว ปลายใบแหลม การเรียงตัวของใบบนกิ่งเป็นแบบสลับและเวียน (spiral) ใบมีความกว้างประมาณ 3.0-6.0 เซนติเมตร ยาวประมาณ 7.0-16.0 เซนติเมตร แต่อาจพบใบที่มีขนาดใหญ่กว่าที่กล่าว คือใบมีความกว้าง 5.6-7.5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 17.0-22.0 เซนติเมตร ขอบใบมีหยักเป็นฟันเลื่อยเด่นชัด จำนวนหยักฟันเลื่อยเฉลี่ยประมาณ 9 หยัก/ความกว้างของใบ 1.0 นิ้ว ส่วนของก้านใบและด้านท้องใบมีขนอ่อนปกคลุม แผ่นใบมีสีเขียวอ่อนถึงสีเขียวเข้ม

ดอก

เจริญจากตาบริเวณง่ามใบบนกิ่ง ในแต่ละตาประกอบด้วยตาที่เจริญไปเป็นกิ่งใบอยู่ด้านบนของตา ส่วนใหญ่ดอกออกติดกันเป็นกลุ่ม ช่อละประมาณ 2 - 4 ดอก/ตา ก้านดอกยาวประมาณ 10.0-12.0 มิลลิเมตร กลีบเลี้ยงมีจำนวน 5-6 กลีบ แต่ละกลีบมีขนาดไม่เท่ากัน มีรูปทรงโค้งมนยาว กลีบดอกติดอยู่กับวง corolla ที่มีลักษณะคล้ายถ้วยหงาย กลีบดอกมีจำนวน 5-6 กลีบ ส่วนโคนกลีบติดกับฐานดอกแคบ ส่วนปลายกลีบบานออก วงเกสรตัวผู้ประกอบด้วยอับละอองเกสรสีเหลืองติดอยู่ที่

ส่วนปลายของก้านชูอับ ละอองเกสรสีขาว ยาวประมาณ 5.0 มิลลิเมตร เกสรตัวเมีย (style) มีลักษณะเป็นก้านกลม ภายในรังไข่แบ่งออกเป็น 1-3 ช่อง ดอกเมื่อบานเต็มที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 3.65 เซนติเมตร

ผล

เป็นแคปซูล เมื่อผลแก่เต็มที่เปลือกจะแตกออก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2.0-4.0 เซนติเมตร

เมล็ด

ค่อนข้างกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 11.0-12.0 มิลลิเมตร ผิวของเมล็ดเรียบ แข็ง มีสีน้ำตาล หรือ น้ำตาลอมแดง หรือน้ำตาลเข้มเกือบดำ

พันธุ์ชาอัสสัม

ชาอัสสัมสามารถแบ่งออกเป็นพันธุ์ย่อยได้ 5 สายพันธุ์ คือ

1. พันธุ์อัสสัมใบจาง (Light leaved Assam jat) ต้นมีขนาดเล็ก ยอดและใบมีสีเขียวอ่อน ลักษณะใบเป็นมันวาว ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย เป็นพันธุ์ที่อ่อนแอ ให้ผลผลิตต่ำและคุณภาพไม่ดี เมื่อนำมาทำชาจีนจะมีสีน้ำตาล
2. พันธุ์อัสสัมใบเข้ม (Dark leaved Assam Jat) ยอดและใบมีสีเขียวเข้ม ใบนุ่มเป็นมัน มีขนปกคลุม ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย เป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงและมีคุณภาพดี เมื่อนำมาทำชาจีนจะมีสีดำน
3. พันธุ์มานิปูรี (Manipuri Jat) เป็นพันธุ์ที่แข็งแรง ให้ผลผลิตสูง ใบมีสีเขียวเข้มเป็นประกาย ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย ทนแล้งได้ดี
4. พันธุ์พม่า (Burma jat) ใบมีสีเขียวเข้ม ใบแก่มีสีเขียวแกมน้ำเงิน ใบกว้าง แผ่นใบรูปไข่ ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย ทนต่อสภาพแวดล้อมได้ดีมาก
5. พันธุ์ลูไช (Lushai jat) ขอบใบหยักลึก ปลายใบเห็นได้ชัด

เอกสารอ้างอิง

สายลม สัมพันธ์เวชโสภา และคณะ (2552) โครงการเก็บและกำหนดพันธุ์ชาที่เหมาะสมในพื้นที่ปลูกภาคเหนือของไทย รายงานการวิจัย พัฒนา และวิศวกรรม ฉบับสมบูรณ์ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 129 หน้า

Anonymous, The Integrated Taxonomic Information System (ITIS). [Online]. Available from http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=506801 Retrieved on July 28, 2010.

Yamaguchi, S. and Tanaka, JI. 1995. Origin and Spread of Tea from China to Eastern Asian Regions and Japan. In: Proceeding of '95 International Tea-Quality-Human Health Symposium. Shanghai, China, Nov. 7th -10th, pp 279-286.

Yu, F.L. and Lin, S.Q. 1987. Original place and center of tea plant. In: Proceeding of International Tea-Quality-Human Health Symposium. Hangzhou, China. Nov. 4th-9th, pp. 7-11.

<http://teamuenlee.com/>



Health Tea

โดย จิราพร ไร่พุทธา

สิ่งทั้งหลายๆ ท่านกลัวที่สุดอีกอย่างหนึ่งไม่ว่าจะเป็นทั้งท่านสุขภาพบุรุษและท่านสุขภาพสตรีคงต้องกังวลเรื่องปัญหาของความแก่ชราเป็นอย่างมาก ถึงแม้ว่ามนุษย์เราย่อมแก่ชราไปตามวัย แต่ปัจจุบันนี้มีเทคโนโลยีเสริมความงามมากมายที่เข้ามาเป็นตัวเลือกในการโกงความชราไม่ว่าจะเป็นการโบท็อกซ์ตึงหน้า ยกกระชับ การทำเลเซอร์ หรือรวมไปถึงการศัลยกรรม แต่นอกเหนือสิ่งอื่นใดปัจจัยอีกตัวหนึ่งที่ทำให้หลายๆ คนต้องพะวงและควรเครียดมากกว่าความสวยความหล่อ นั่นก็คือปัญหาด้านสุขภาพของท่าน เพราะเมื่อคนเราอายุมากขึ้นการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นภายในและภายนอกย่อมเสื่อมสภาพและประสิทธิภาพลดลงไปตามกาลเวลา แต่เราสามารถเลือกที่จะรักษาความอ่อนวัยของร่างกาย

พิชิตความชรา ด้วยการดื่มชา



ได้ง่ายเพียงแค่หันมาดูแลตัวเองเสริมสร้างภูมิคุ้มกันและประโยชน์ให้กับร่างกาย วันนี้จึงนำเสนอทางเลือกในการชะลอความชราทั้งผิวหน้า ใบหน้า สุขภาพ การทำงานของอวัยวะต่างเพื่อเป็นประโยชน์ระยะยาวโดยไม่ต้องพึ่งสารเคมีที่จะทำให้ร้ายเราและมีผลข้างเคียงต่อสุขภาพ โดยทำงานง่ายด้วยการหันมาดื่มชา

ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน ในอดีตคนจีนนิยมดื่มชาเพื่อบำรุงกำลังและเพื่อสุขภาพ ต่อมาเมื่อมีการค้าขายกับชาวยุโรปจึงทำให้การดื่มชาเป็นที่นิยมไปทั่วโลก ในใบชานั้นมีสารเคมีพิเศษอย่างหนึ่ง ที่เรียกว่า “โพลีฟีนอล” เจ้าสารตัวนี้ ละคะที่มีคุณสมบัติช่วยบำรุงเซลล์ต่างๆ ของร่างกาย ไม่ให้ร่วงโรยไปตามวัย ช่วยให้เซลล์เหล่านั้นเป็นหนุ่มเป็นสาวอยู่ได้นานๆ แม้จะไม่ตลอดไปก็เถอะ แต่ก็ช่วยชะลอความชราให้มาถึงเราได้ช้ากว่าคนอื่นได้ และยังพบอีกว่า ชาจีนนั้นมีส่วนช่วยชะล้างไขมันในเส้นเลือดด้วย คุณจะเห็นได้ว่าเวลาที่ทานอาหารจีนที่ค่อนข้างมีน้ำมันเยอะ ทางร้านจะมีน้ำชาให้เราดื่มดับ ท้ายด้วยเพราะมันมีดีอย่างที่ว่ามาแล้วยังไม่ละเมื่อตัวอย่างนี้ คุณจะไม่สนใจหันมาดื่มชาเพื่อสุขภาพกันสักถ้วยหรือคะ

ประโยชน์ของการศึกษา

1. ชาที่มีสรรพคุณเป็นตัวล้างพิษอย่างแรง สามารถทำลายสารอนุมูลอิสระได้ แม้ว่าจะยังคงไม่รู้กลไกที่แน่ชัด ผลจากการศึกษา พบว่า ชาดำสามารถลดโคเลสเตอรอลลงได้ร้อยละ 4 ในส่วนขององค์การอนามัยโลกได้แนะนำว่า ควรดื่มชาในระหว่างอาหาร และเป็นที่ทราบกันว่าการดื่มชาเขียววันละ 4-5 ถ้วย จะทำให้สุขภาพดี มีอายุยืนและช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคหลายอย่าง เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด รวมทั้งโรคเมรังบางชนิด หลังจากดื่มชาประมาณ 30-50 นาที antioxidant activity ในเลือดจะพุ่งพรวดขึ้นไปร้อยละ 41-48 และคงอยู่เช่นนั้นนานประมาณ 80 นาที การที่เลือดมี antioxidant activity สูงขึ้นนี้ ย่อมทำให้สารอนุมูลอิสระถูกขจัดไปเป็นจำนวนมาก
2. สารต้านอนุมูลอิสระที่มีความเข้มข้นสูงในชาจะช่วยยับยั้งการเกิดโรคหลอดเลือด หัวใจและโรคเมรัง จากข้อมูลในปัจจุบันแนะนำว่าการบริโภคอาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระจะช่วยลด การเกิดโรคหัวใจ จากการที่อาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระ จะไปยับยั้งขบวนการออกซิเดชันของไขมัน อันจะนำไปสู่การลดการเกิดการหนาตัวของผนังหลอดเลือด และลดการเกิดโรคหัวใจในที่สุด

เอกสารอ้างอิง

วรรณัท ศุภพิพัฒน์. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชาเขียว สารออกฤทธิ์ที่สำคัญ และปริมาณการบริโภคที่เหมาะสม,สรุปการประชุม/สัมมนา เรื่องการดื่มชาเขียวในประเทศไทย, สิงหาคม 2548; สภาสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (สสวทท)

Hara Y., Moriguchi S., Kusumoto A., Nakai M., Toyoda-Ono Y., and Segawa T. (2004).Suppressive effects of oolong tea polyphenol-enriched oolong tea on postprandial serum triglyceride elevation. Japanese Pharmacology and Therapeutics (in Japanese), 32: 335-342

<http://women.sanook.com/blog>

3. หลักฐานในปัจจุบันพบว่า ชาเขียวซึ่งมีส่วนประกอบของสารต้านอนุมูลอิสระตามธรรมชาติในปริมาณสูง แม้ว่าในสารอาหารอื่นจะมีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ เช่น เบต้าแคโรทีน (beta-carotene), วิตามินอี (tocopherols) และวิตามินซี (ascorbic acid) แต่เมื่อเปรียบเทียบกับกันแล้ว พบว่าคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระของโพลีฟีนอลในชาเขียวจะเหนือกว่า

4. โพลีฟีนอลในใบชามีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ เซลล์ที่มีการอักเสบจะสร้างออกซิแดนซ์ เช่น superoxide anion radicals ซึ่งจะถูกเปลี่ยนเป็น hydrogen peroxide โดย superoxide dismutase เป็นต้น ภายในเซลล์เม็ดเลือดขาวชนิดนิวโทรฟิล hydrogen peroxide และ chloride จะถูกเปลี่ยนเป็น hypochlorous acid โดย myeloperoxidase เพื่อทำลายเชื้อแบคทีเรีย superoxide anion สามารถทำปฏิกิริยากับ nitric oxide ได้เป็น peroxynitrite ซึ่งเป็น nitrating และ oxidizing agent ที่สำคัญ โดยที่ hypochlorous acid และ peroxynitrite ต่างทำปฏิกิริยากับกรดอะมิโนชนิดไทโรซีน (tyrosine) ณ บริเวณที่เกิดการอักเสบ ดังนั้นโพลีฟีนอลจึงช่วยลดปริมาณของ reactive oxygen species และ reactive nitrogen species รอบๆ บริเวณที่เกิดการอักเสบ





Trendy Tea Menu

สารินาฏ เกตวัลห์

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่าน มาเจอกันอีกครั้งก็เข้าสู่ปลายฝนต้นหนาว แล้ว ช่วงนี้อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย รักษาสุขภาพกันด้วยนะคะ Trendy Tea Menu ฉบับนี้ขอนำเสนอเครื่องดื่มจี๊ด ๆ ช่า ๆ ให้มีชีวิตชีวาขึ้นหน่อยด้วยเมนู Lemon Soda Green Tea มีส่วนผสมดังต่อไปนี้ค่ะ



Lemon Soda Green Tea

ส่วนผสม

น้ำชาเขียว 60 มล.

น้ำมะนาว 15 มล.

น้ำตาลฟรุทโทส 60 มล.

โซดา 90 มล.

ส่วนวิธีทำก็ง่าย ๆ แค่น้ำชาเขียวร้อน ๆ ชัก 1 แก้วเล็ก ๆ จากนั้นก็เติมน้ำตาลฟรุทโทส (หาซื้อได้ทั่วไปตามซูเปอร์มาร์เก็ต) ในปริมาณที่เท่ากันผสมให้เข้ากัน รอให้เย็นสักพักแล้วค่อยเติมน้ำมะนาว และโซดา จากนั้นก็รินใส่แก้วที่มีน้ำแข็ง ก็จะได้เมนูเครื่องดื่มช่าที่มีรสชาติหลากหลายทั้ง ช่า หวาน และเปรี้ยวจี๊ด กระตุ้นให้ร่างกายสดชื่นสดใส



สนับสนุนองค์ความรู้เกี่ยวกับชา

ตามที่ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ดำเนินการจัดการฝึกอบรม “การพัฒนาสมรรถนะข้าราชการในการบริหารจัดการงานยุติธรรมสำหรับข้าราชการระดับอาวุโส ข้าราชการ และชำนาญการ” ให้กับข้าราชการกระทรวงยุติธรรม จำนวน 2 รุ่น รุ่นละ 55 คน ซึ่งในการอบรมครั้งนี้จะนำคณะผู้เข้าร่วมอบรมเข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงานการปลูกและผลิตชา ณ สิงห์ปาร์คเชียงราย นั้น

เมื่อวันเสาร์ที่ 28 มิถุนายน 2557 ผศ.ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับชา ตั้งแต่การปลูก การผลิต จนถึงการจัดจำหน่าย ประโยชน์ของชา รวมถึงวัฒนธรรมและวิถีการชงชา ให้กับคณะผู้เข้าร่วมการอบรม รุ่นที่ 1 และเมื่อวันพฤหัสบดีที่ 17 กรกฎาคม 2557 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา ได้บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับชาให้กับคณะผู้เข้าร่วมการอบรม รุ่นที่ 2



การดำเนินการโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านชาอินทรีย์

ตามที่กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านชาอินทรีย์ ให้กับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีอาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการ นั้น

ในการนี้ เมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2557 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และหัวหน้าโครงการ ดังกล่าว จึงได้เดินทางเข้าร่วมหารือการดำเนินโครงการดังกล่าวกับนายยาฟี จูเปาะ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลาวี และ ร.ต.ต.ศุภชัย โพธิ์สุวรรณ ผู้นำกลุ่มเกษตรกรชาอินทรีย์ตำบลลาวี โดยได้กำหนดหมู่บ้านที่จะเข้าร่วมดำเนินโครงการ คือ หมู่บ้านปางก๊ว หมู่ที่ 2 ตำบลลาวี ซึ่งทางองค์การบริหารส่วนตำบลลาวียินดีเข้าร่วมและสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมของโครงการดังกล่าวอย่างเต็มที่



อบรมให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์

เมื่อวันเสาร์ที่ 23 สิงหาคม 2557 ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยของสถาบันชามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดการอบรมให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์ให้กับเกษตรกรบ้านปางก๊ว ณ หอประชุมหมู่บ้านปางก๊ว หมู่ที่ 2 ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ภายใต้โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านชาอินทรีย์ โดยมี ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย โดยมี นายยาฟี จูเปาะ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลาวีเป็นประธานในการเปิดงาน





ต้อนรับคณะเข้าศึกษาดูงาน

เมื่อวันเสาร์ที่ 30 สิงหาคม 2557 คณะอาจารย์และนักศึกษาจากสาขาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร วิทยาลัยเทคโนโลยีและสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 12 ท่าน ได้เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงานสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ ให้ความรู้เกี่ยวกับชาตั้งแต่การปลูก กระบวนการผลิต และประโยชน์ต่อสุขภาพ อีกทั้งนำเสนอการดำเนินงานของสถาบันฯอีกด้วย

อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชในแปลงชาอินทรีย์

เมื่อวันอาทิตย์ที่ 14 กันยายน 2557 ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล และ ดร.จันทราภรณ์ ไตรวานนท์ ได้นำทีมนักวิจัยของสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชในแปลงชาอินทรีย์ให้กับเกษตรกรบ้านปางก๊ว ณ หอประชุมหมู่บ้านปางก๊ว หมู่ที่ 2 ตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ภายใต้โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ หมู่บ้านชาอินทรีย์ โดยมี ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานผู้ประกอบการจากประเทศพม่า

ทางสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับ Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH Myanmar ได้นำคณะผู้ประกอบการปลูกและแปรรูปชาจากประเทศพม่า จำนวน 15 คน และทีมงานจาก GIZ ประเทศพม่าและสถาบันฯ จำนวน 5 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 20 คน เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงานของสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ในวันพุธที่ 17 กันยายน 2557 โดยมีอาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ ให้การต้อนรับและนำเสนอการดำเนินงานของสถาบันฯ รวมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับชาตั้งแต่การปลูก กระบวนการผลิต และการตลาดของชาในประเทศไทย

นิทรรศการผลงานวิจัยมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ประจำปี 2557 MFU Research Exhibition 2014

เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 25 กันยายน 2557 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้มีการจัดนิทรรศการผลงานวิจัย ณ อาคารพลตำรวจเอกเกา สารสิน โดยเป็นเวทีแห่งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และประสบการณ์ด้านการวิจัยในสาขาต่างๆ อีกทั้งเป็นการกระตุ้นและสร้างแรงจูงใจให้คณาจารย์ผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพ และถือเป็นหนึ่งในกลไกที่จะช่วยพัฒนา มหาวิทยาลัยสู่การเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการวิจัยในอนาคตต่อไป ทางสถาบันฯ ได้จัดนิทรรศการแสดงผลงาน การส่งเสริมและพัฒนาชาอินทรีย์ ในชื่อผลงาน “ชาวาวี ชาคุณภาพดี ชาอินทรีย์ของไทย” โดยมีอาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ และ ร.ต.ต. ศุภชัย โพธิ์สุวรรณ ผู้ประกอบการ ชาอินทรีย์ร่วมนำเสนอผลของกิจกรรมและจัดแสดงผลิตภัณฑ์

