

ชา®



จดหมายข่าวชา
ea newsletter

Volume 3 Issue 12, July - September 2013
ปีที่ 3 ฉบับที่ 12 ประจำเดือน กรกฎาคม - กันยายน 2556



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA INSTITUTE MAE FAH LUANG UNIVERSITY

สถานการณ์ชาไทย ภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)

บอกกล่าว เก้าชา จากเมืองจีน ☕
ประโยชน์จากการดื่มชาผู้แอ่ ☕
Analysis of Processing Practices and Product Quality of Tea ☕



ไร่บุญรอด

Rai Boonrawd



**แวะเที่ยวชมพระอาทิตย์ยามเย็นก่อนลิบขอบฟ้า และชิมผลิตภัณฑ์
ของไร่บุญรอดฟาร์ม**

- ผลิตภัณฑ์ชา
- ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้พร้อมดื่ม
- แยมผลไม้ ผลไม้อบแห้ง



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

Editor's Desk

ทีมผู้จัดทำ

เมื่อปลายเดือนมีนาคมที่ผ่านมาทางทีมผู้จัดทำได้มีโอกาสเดินทางไปสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานเกี่ยวกับชา ณ นครคุณหมิง มณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีน ทำให้พวกเราได้รู้จักกับชาผู้เอ่อกมายิ่งขึ้น จดหมายข่าวชาฉบับนี้จึงได้นำเสนอความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการเดินทางครั้งนี้ในคอลัมน์ Special Report ชื่อเรื่อง “บอกกล่าว เล่าชา จากเมืองจีน” คอลัมน์ Health Tea จะให้ความรู้เกี่ยวกับประโยชน์จากการดื่มชาผู้เอ่อก นอกจากนี้ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมกับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) คุณธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต นายกสมาคมกาแฟและชาไทย ได้ให้เกียรตินำเสนอบทความ “สถานการณ์ชาไทยภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)” ในคอลัมน์ Talk About Tea ส่วนคอลัมน์ Tea Research ฉบับนี้มีบทความวิจัยของนักศึกษาต่างชาติที่ทำวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและคุณภาพของชาอัสสัมของพื้นที่ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย คอลัมน์ Trendy Tea Menu มีเมนูอาหารหลักที่มีชาเป็นส่วนประกอบซึ่งจะเป็นเมนูอะไรนั้นท่านผู้อ่านสามารถติดตามได้ในคอลัมน์ดังกล่าว และคอลัมน์ Activity ก็ยังคงมีกิจกรรมความเคลื่อนไหวของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงให้ท่านผู้อ่านได้ติดตามอย่างต่อเนื่องเป็นประจำเช่นเคย



Content

4

Special Report

° í i i À Ç à À ò ò “ ò i à Á ¤ ¤ ” ¤

8

Talk About Tea

สถานการณ์ชาไทย

ภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

11

Health Tea

ประโยชน์จากการดื่มชาผู้เอ่อก

14

Tea Research

Analysis of Processing Practices and Product Quality of Tea

by Jakob Johannson

16

Trendy Tea Menu

ข้าวผัดชาเขียวซีฟู้ด

17

Activity กิจกรรมต่างๆ

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลคำสุด 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





ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล



เมื่อปลายเดือนมีนาคมที่ผ่านมา ทีมงานสถาบันชาได้มีโอกาสเดินทางไปเยือนมณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ณ ที่แห่งนี้เป็นต้นกำเนิดของชาที่มีชื่อเสียงที่เรารู้จักกันในนาม “ชาผู้เอ้อ” ต้นกำเนิดของชาผู้เอ้อเริ่มมาจาก Cha Ma Gu Dao หรือเส้นทางโบราณที่ใช้คาราวานม้าเป็นพาหนะในการขนส่งใบชาผู้เอ้อจากมณฑลยูนนานไปยังเมืองอื่นๆ โดยมีเส้นทางหลักที่สำคัญอยู่ 3 สาย คือ 1. สายยูนนาน - ปักกิ่ง 2. สายยูนนาน - ธิเบต 3. สายยูนนาน - ประเทศเพื่อนบ้าน เช่น สิงคโปร์ มาเลเซีย พม่า ไทย ฯลฯ

บอกกล่าว เล่าชา จากเมืองจีน



ชาผู้เอ้อเป็นชาที่ผลิตมากในมณฑลยูนนาน ประเทศจีน ผลิตจากชาพันธุ์อัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ชาผู้เอ้อแบ่งออกเป็น 2 ชนิดคือ ชาผู้เอ้อสด และชาผู้เอ้อหมัก การผลิตชาผู้เอ้อสดจะทำจากใบชาสดนำมาอัดเป็นก้อน จากนั้นเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ก้อนชาจะเกิดกระบวนการหมักตามธรรมชาติ สำหรับการผลิตชาผู้เอ้อหมักจะใช้เชื้อราเป็นเชื้อสำหรับกระบวนการหมักภายใต้สภาวะที่เหมาะสม เชื้อราที่นำมาใช้ในกระบวนการหมัก ได้แก่ *Asperigillus niger* และ *Saccharomyces cerevisiae*



ในปัจจุบัน ชาผู้เอ้อได้รับความนิยมมากขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคมีความเชื่อว่าการดื่มชาผู้เอ้อส่งผลดีต่อสุขภาพและส่งเสริมความงาม จึงทำให้ศิลปะในการหมักบ่มและการชงชาผู้เอ้อได้ถูกนำมาศึกษาวิจัย และพัฒนาอย่างต่อเนื่อง รัฐบาลจีนได้มีการส่งเสริมการเรียนการสอนด้านการผลิตชา ในเมืองนี้เองเป็นแหล่งที่ตั้งของมหาวิทยาลัยยูนนาน มีการจัดการเรียนการสอนวิทยาการด้านชาผู้เอ้อโดยเฉพาะ โดยใช้ชื่อว่า “Long Run Pu-erh Tea College, Yunnan Agricultural University”

Long Run Pu-erh Tea College
 แห่งนี้ได้จัดตั้งขึ้นเมื่อปี ค.ศ.2005
 โดยได้รับการสนับสนุนจากบริษัท
 เอกชนที่ดำเนินธุรกิจชา สถาบัน
 แห่งนี้ถือได้ว่าเป็นสถาบันชั้นนำใน
 การศึกษาและค้นคว้าวิจัยเกี่ยวกับ
 ชาผู่เอ้อ ไม่ว่าจะเป็นงานวิจัยเกี่ยว
 กับประโยชน์ของชาผู่เอ้อ รวมถึง
 วัฒนธรรมการชงชาด้วย



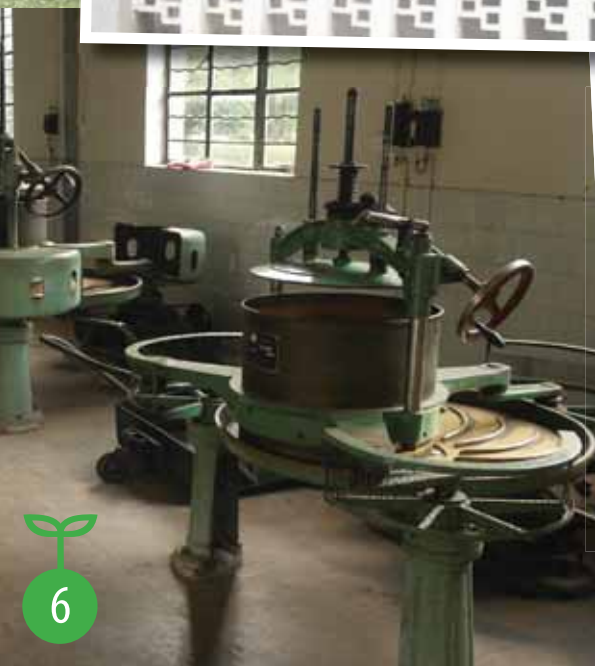
หลักสูตรที่เปิดสอนในสถาบัน
 แห่งนี้ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ
 กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และ
 เทคโนโลยีชา กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชา
 วัฒนธรรมการชงชา โดยเปิดการ
 เรียนการสอนในระดับปริญญาตรี
 และปริญญาโท หลักสูตรการเรียน
 การสอนจะครอบคลุมเนื้อหาในด้าน
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับชา (สายพันธุ์
 ลักษณะ และการปลูก) ประโยชน์
 ของชา การแปรรูปชา การแบ่งเกรด
 ชาและคุณภาพมาตรฐานของชา และ
 ศิลปะการชงชา



เมื่อเดินทางลงไปทางใต้สุดของมณฑลยูนนาน จะเป็นที่ตั้งของเมืองสิบสองปันนา ในเมืองนี้มีสถาบันชาที่เก่าแก่ ก่อตั้งมานานกว่า 70 ปี ชื่อว่า “Tea Institute of Yunnan Academy of Agricultural Science”

สถาบันชาแห่งนี้ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 1938 เพื่อเป็น ศูนย์กลางองค์ความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านชาและ ผลิตภัณฑ์ชาโดยเฉพาะและเป็นแหล่งศึกษา ค้นคว้า วิจัยเกี่ยวกับชา มีการปลูกชาสายพันธุ์อัสสัม No.10 เพื่อ ทำการวิจัยมากกว่า 5,000 ไร่ โดยงานวิจัยที่ได้ทำการ ศึกษา ได้แก่ การคัดเลือกสายพันธุ์ชา การพัฒนาสายพันธุ์ ชา วิธีการเก็บเกี่ยวชาที่ดีก่อนการแปรรูป แปรรูปชาชนิด

ต่างๆ เช่น ชาหูเอ้อ ชาดำ ชาเขียว และ ชาเพื่อสุขภาพ สถาบันชาแห่งนี้มีความร่วมมือ กับหน่วยงานต่างๆในต่างประเทศ เช่น ประเทศเกาหลี สาธารณรัฐแห่งสหภาพ เมียนมาร์ เวียดนาม รัสเซีย ญี่ปุ่น ฝรั่งเศส และสหรัฐอเมริกา





ใกล้ๆกับสถาบันแห่งนี้มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงระดับ 4 ดาว ชื่อว่า “Xinshuangbanna Ancient Tea-Horse Road” ซึ่งถูกสร้างขึ้นมาจากความร่วมมือของ 2 หน่วยงาน ได้แก่ Tea Institute of Yunnan Academy of Agricultural Science และบริษัทเอกชน เพื่อจัดเป็นแหล่งทัศนศึกษาให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของชาผู้เอ่อ เส้นทางแห่งชาผู้เอ่อที่เดินทางไปยังสถานที่ต่างๆ สายพันธุ์ชา การเก็บเกี่ยว และการผลิตชาผู้เอ่อ

มณฑลยูนนานเป็นเมืองที่อยู่ทางตอนใต้สุดของจีน ซึ่งเป็นมณฑลที่ใกล้กับประเทศไทยมากที่สุดเส้นทาง R3A เป็นเส้นทางสายไหมที่สร้างขึ้นเพื่อเชื่อมโยงระหว่างจีนตอนใต้-ลาว-ไทย ดังนั้นการเดินทางจากไทยไปสู่จีนทางตอนใต้ก็ไม่ใช่ว่าเรื่องยากอีกต่อไป ถ้าท่านผู้อ่านมีโอกาสได้ไปเยือนเมืองยูนนานและสนใจที่จะศึกษาประวัติศาสตร์เกี่ยวกับชา ณ มณฑลยูนนานแห่งนี้จะเป็นสถานที่ที่ให้ความรู้และข้อมูลเกี่ยวกับชาอย่างมากมาย



ขอขอบคุณ
บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด
ที่ให้การสนับสนุนการเดินทางในครั้งนี้
เอกสารอ้างอิง
www.jibcha.com



Talk About Tea

ธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต
นายกสมาคมกาแฟและชาไทย



สถานการณ์ชาไทย ภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC)

ปัจจุบันชาเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากขึ้น ส่งผลให้อุตสาหกรรมชามีการขยายตัวเพิ่มขึ้น โดยในปี 2555 ปริมาณการผลิตชาของโลกมีทั้งสิ้นประมาณ 3.8 ล้านตัน ขยายตัวเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 4 ต่อปี โดยประเทศที่ผลิตชามากที่สุดในโลก ได้แก่ จีน คิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 31.6 รองลงมา ได้แก่ อินเดีย (สัดส่วนร้อยละ 23.7) เคนยา (สัดส่วนร้อยละ 10.5) และศรีลังกา (สัดส่วนร้อยละ 7.9) ตามลำดับ สำหรับประเทศไทยมีปริมาณการผลิตชาน้อยมาก เมื่อเทียบกับประเทศอื่นๆ ในตลาดโลก ไทยมีสัดส่วนเพียงแค่อ้อยละ 0.2 ของปริมาณการผลิตชาทั้งหมดในตลาดโลก

ผลผลิตชาในประเทศอาเซียน มีปริมาณโดยรวมประมาณ 372,121 ตัน ประกอบด้วยประเทศเวียดนาม 174,900 ตัน อินโดนีเซีย 150,851 ตัน พม่า 26,500 ตัน ไทย 12,740 ตัน มาเลเซีย 6,570 ตัน ลาว 560 ตัน อื่นๆ 300 ตัน อัตราการบริโภคชาในประเทศอาเซียนโดยเฉลี่ย จำนวน 660 กรัม/คน/ปี เวียดนาม 440 กรัม/คน/ปี อินโดนีเซีย 270 กรัม/คน/ปี พม่า 390 กรัม/คน/ปี ไทยกับฟิลิปปินส์ มีปริมาณการบริโภคที่เท่ากัน 10 กรัม/คน/ปี

ประเทศที่ถือว่ามียุทธภาพในการผลิตชามากที่สุดในอาเซียน คือ เวียดนาม คิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 5.3 ของปริมาณการผลิตชาทั้งหมดในตลาดโลก เนื่องจากมีภูมิอากาศและดินที่เหมาะสมกับการปลูกชา รองลงมา ได้แก่ อินโดนีเซีย มีสัดส่วนประมาณร้อยละ 4.2 ส่วนประเทศไทยมีการผลิตชาเป็นอันดับที่ 4 เนื่องจากมีข้อจำกัดในเรื่องของปริมาณพื้นที่เพาะปลูกที่มีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม ทำให้ศักยภาพในการผลิตชาของ



ไทยมีน้อยกว่าเมื่อเทียบกับประเทศอื่นๆ อีกทั้งต้นทุนในการผลิตชาของไทยเฉลี่ยต่อไร่และต้นทุนด้านแรงงานอยู่ในเกณฑ์สูงเมื่อเทียบกับชาของประเทศอาเซียน

สำหรับผลผลิตชาใบและผลิตภัณฑ์ชาของไทยประมาณร้อยละ 85.0 ใช้บริโภคในประเทศ ที่เหลืออีกร้อยละ 15.0 ส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยมีมูลค่าส่งออกทั้งใบชาและผลิตภัณฑ์ชาเฉลี่ยประมาณ 300 ล้านบาทต่อปี แยกเป็นใบชาแห้งประมาณร้อยละ 35.0 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด และผลิตภัณฑ์ชาประมาณร้อยละ 65.0 ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ คือ ใต้หวัน กัมพูชา ฟิลิปปินส์ สหรัฐอเมริกา และเนเธอร์แลนด์ ซึ่งประเทศต่าง ๆ เหล่านี้นิยมบริโภคชาไทย เนื่องจากชาไทยมีรสชาติและมีความหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

นอกจากนี้ ไทยยังมีการนำเข้าชาจากต่างประเทศ โดยนำเข้าทั้งในรูปของใบชาและผลิตภัณฑ์ชา ซึ่งมีมูลค่านำเข้าเฉลี่ยประมาณ 400 ล้านบาทต่อปี แยกเป็นใบชาแห้งร้อยละ 32.5 ของมูลค่าการนำเข้าทั้งหมด และผลิตภัณฑ์ชาร้อยละ 67.5 สำหรับแหล่งนำเข้าใบชาที่สำคัญของไทยมากกว่าร้อยละ 16.0 จะเป็นการนำเข้าจากจีน เนื่องจากจีนเป็นประเทศที่ปลูกชามากที่สุดในโลก และมีต้นทุนในการผลิตต่ำกว่าไทยมาก ทำให้ผู้ผลิตชาในประเทศนำเข้าชาจากจีนซึ่งมีราคาถูกมาทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาเพื่อทำการบริโภคในประเทศ และส่งออกต่างประเทศ นอกจากนี้ ก็มีการนำเข้าใบชาจากญี่ปุ่น อินเดีย และศรีลังกา ตามลำดับ ส่วนผลิตภัณฑ์ชาที่นำเข้ามาส่วนใหญ่จะเป็น

ผลิตภัณฑ์ชาเกรดพรีเมียมโดยนำเข้าจากสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 36.0 เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในประเทศในตลาดระดับบน โดยผลิตภัณฑ์ชาพรีเมียมเหล่านี้จะวางจำหน่ายตามห้างโมเดิร์นเทรดต่าง ๆ และร้านชาพรีเมียม นอกจากนี้ ยังมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ชาจากจีนประมาณร้อยละ 28.0 เยอรมนี ร้อยละ 13.4 และญี่ปุ่น ร้อยละ 4.1 ตามลำดับ

จากข้อตกลงการเปิดเขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) ประเทศไทยจะต้องลดอัตราภาษีนำเข้าชาใบ/ผลิตภัณฑ์ชา ในปี 2553 และในปี 2558 การเข้าเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) และอาเซียน +6 (จีน เกาหลีใต้ นิวซีแลนด์ ออสเตรเลีย ญี่ปุ่น อินเดีย) หมายถึงการเข้าสู่การแข่งขันเต็มรูปแบบ การเปิดเสรีทางการค้าทำให้มีการนำเข้าชาจากต่างประเทศมากขึ้น ต้องแข่งขันกับประเทศผู้ผลิตชายักษ์ใหญ่ของโลกอย่างจีน เวียดนาม และลาว ทำให้เกิดการแข่งด้านการตลาดที่สูงมาก คาดว่าเกษตรกรผู้ปลูกชา รวมถึงผู้ประกอบการ และอุตสาหกรรมชาของประเทศไทย จะได้รับผลกระทบด้านต่างๆ อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ อาทิเช่น ด้านเกษตรกรผู้ปลูกชาไทยต้องเผชิญกับการแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้น เนื่องจากชาที่นำเข้าจากอาเซียนมีราคาถูก และประเด็นที่ต้องจับตามอง คือ การลักลอบนำเข้าชาเขียวจากเวียดนาม และอินโดนีเซีย ซึ่งมีราคาถูกกว่าชาของไทยมาก ส่งผลให้ผู้ผลิตบางรายฉวยโอกาสนำเข้ามาปลอมปนกับชาไทย ทำให้ไม่



ธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต

ได้คุณภาพตามต้องการ ดังนั้น จึงได้มีมาตรการรองรับโดยการตรวจสอบถิ่นกำเนิดสินค้าชาเพื่อป้องกันการสวมสิทธิ์ กำหนดมาตรฐานด้านอาหารของสินค้าชา รวมถึงข้อกำหนดเรื่องบรรจุภัณฑ์ ด้านผู้ผลิต ส่งผลให้ผู้ผลิตชาและผลิตภัณฑ์ชาของไทยนำเข้าวัตถุดิบจากประเทศอาเซียน ซึ่งมีต้นทุนในการผลิตที่ถูกกว่าได้มากขึ้น นำมาแปรรูปโดยอาศัยข้อได้เปรียบในเรื่องของเทคโนโลยี และการพัฒนาความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้ชาและผลิตภัณฑ์ชาของไทยสามารถแข่งขันกับประเทศเพื่อนบ้านได้ และด้านผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคในประเทศมีทางเลือกในการบริโภคชามากขึ้น โดยเฉพาะผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับปัจจัยทางด้านราคา เป็นสำคัญในการตัดสินใจเลือกซื้อ ผลิตภัณฑ์ชาจากประเทศเพื่อนบ้านมีราคาที่ถูกลงกว่าไทย แต่สิ่งที่ต้องระวัง คือ เรื่องของการปลอมปนชาที่ไม่ได้คุณภาพ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่อุตสาหกรรมชาไทยต้องศึกษา พัฒนา มาตรการเตรียมการรองรับ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของข้อกำหนดและกฎบังคับในการใช้มาตรฐานการนำเข้าสินค้าชา โดยเฉพาะมาตรการการออกใบอนุญาตอัตโนมัติ การตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานของชา ป้องกันการปลอมปนชาที่ไม่ได้คุณภาพ การสนับสนุนการขยายการปลูกชาในพื้นที่ที่เหมาะสม ทั้งนี้ เพื่อเป็นการเพิ่มคุณภาพของชา รวมทั้งเป็นการเพิ่มผลผลิต



นวัตกรรมการผลิต HIGH QUALITY ORGANIC TEA

และชา เพื่อรักษาสุขภาพ สำหรับผู้ป่วยด้วย โรคเบาหวาน

ความดันโลหิตสูง และไขมันในเลือดสูง

299 หมู่ 5 ถนนห้วยด่านพัฒนา-ดอยช้าง ตำบลโป่งแพร่

อำเภอแม่อาย จังหวัดเชียงราย

TEL 053-184-699 FAX 053-184-698

www.doichangtea.com



ต่อให้สูงขึ้น เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการผลิต ควรมุ่งเน้นการพัฒนาชาอย่างยั่งยืน พัฒนาชาอินทรีย์เพื่อสร้างจุดขายของสินค้าเจาะตลาดระดับบน จะเป็นช่องทางแข่งขันในตลาดส่งออก การเสริมสร้าง ทักษะ ความรู้ ประสบการณ์ ชีตความสามารถให้แก่เกษตรกร ทั้งนี้ เพื่อให้เกษตรกรไทยนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนา และดำเนินการผลิตชาตามหลักที่ถูกต้องเหมาะสม เพื่อให้ชาของไทยมีคุณภาพสูง การส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรม ในการพัฒนาใช้ใบชาจากเกษตรกรไทยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาเพื่อการบริโภคในประเทศและส่งออก หรือหากต้องการหลีกเลี่ยงการแข่งขันกับประเทศคู่แข่งที่สำคัญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ให้มีความหลากหลายและมีเอกลักษณ์ชัดเจน จะช่วยส่งเสริมให้เกิดการส่งออกใบชาโดยตรงหรือสินค้าชาแปรรูป และการส่งเสริมการตลาดและประชาสัมพันธ์ชาไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากยิ่งขึ้น เป็นต้น





Health Tea

กาญจนา พลอยศรี

ประโยชน์จากการดื่มชาผู้เอ้อ

ชาผู้เอ้อ ได้รับการยกย่องว่าเป็น “เคล็ดลับยาอายุวัฒนะของชนชาติจีน” ด้วยคุณสมบัติที่พิเศษของชาชนิดนี้ที่สามารถช่วยรักษาได้สารพัดโรค อีกทั้งมีงานวิจัยทางการแพทย์แผนปัจจุบันได้ช่วยยืนยันว่าชาผู้เอ้อมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย ชาผู้เอ้อเป็นชาที่ให้รสชาติที่ละมุนลิ้น ต้มคล่องคอ เป็นชาที่แตกต่างจากชาชนิดอื่น กล่าวคือ ชาชนิดอื่น ยิ่งเก็บนานเข้า นั้บวันจะยิ่งเสียรสชาติ แต่ชาผู้เอ้อเป็นชาที่ไม่มีวันหมดอายุ เปรียบเสมือนไวน์ที่ยิ่งเก็บไว้นานวันเท่าไร รสชาติ สรรพคุณ และราคาจะยิ่งดีวันดีคืน ชาผู้เอ้อจึงเป็น “ชาที่แพงที่สุดในโลก” การหมักชาผู้เอ้อ ด้วยเทคนิคและวิธีการเฉพาะที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณ ทำให้ได้ใบชาผู้เอ้อหมักที่มีกลิ่นและรสชาติดีเยี่ยม ยิ่งเมื่อเก็บใบชาไว้เป็นระยะเวลานาน ใบชาจะทำปฏิกิริยาด้วยตัวเองอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ได้รสชาติและมีสรรพคุณด้านด้วยยาที่เป็นเอกลักษณ์ของใบชาผู้เอ้อ ซึ่งกระบวนการหมักที่เกิดขึ้นภายหลัง ระหว่างออกซิเจนกับสารอาหารในใบชาตามเวลาที่เพิ่มขึ้น ก่อเกิดเป็นเอนไซม์ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอย่างยิ่ง ดังนี้



1.ละลายไขมัน และควบคุมน้ำหนัก

จากการวิจัยพบว่า ชาผู้เอ๋อมีสารต้านอนุมูลอิสระ Polyphenol Catechins รวมถึงเอนไซม์พิเศษที่เกิดจากการหมักชา ซึ่งจะช่วยกระตุ้นการสร้างความร้อนของร่างกาย และการเผาผลาญพลังงาน ทำให้ลดการเกิดปัญหาโรคอ้วน เอนไซม์ดังกล่าวยังทำให้ไขมันจับตัวกันเป็นก้อนและถูกขับออกจากร่างกายทางระบบขับถ่าย ดังนั้น คนจีนจึงนิยมดื่มชาผู้เอ๋อระหว่างหรือหลังอาหารเพื่อชำระล้างไขมันและน้ำมันต่างๆในอาหารออกจากร่างกาย

2.ลดความดันโลหิต และปัญหาที่เกิดจากหลอดเลือดอุดตัน

ศาสตราจารย์เบเนร์จิกซ์ของโรงพยาบาลในกรุงปารีสให้คนไข้ที่มีไขมันในเลือด มากเกินไป 20 คนดื่มชาผู้เอ๋อวันละ 3 ขาม เมื่อหนึ่งเดือนผ่านไป พบว่าไขมันในเลือดของคนไข้เหล่านี้ได้ลดลงไปหนึ่งในสี่ แต่ไขมันในเลือดของคนไข้ที่ดื่มชาชนิดอื่นซึ่งได้ดื่มน้ำชาเท่ากันนั้นกลับไม่มีการเปลี่ยนแปลงเลย จากการวิจัยพบว่า ชาผู้เอ๋อช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล ไตรกลีเซอไรด์ ช่วยลดไขมันชนิดเลว (LDL) และเพิ่มไขมันชนิดดี (HDL) ในกระแสเลือด จึงทำให้เลือดสะอาด ชาผู้เอ๋อยังช่วยควบคุมความดันโลหิตสูง และมีคุณสมบัติในการชะลอการปล่อย glucose สู่กระแสเลือด จึงช่วยด้านการเกิดโรคเบาหวาน ลดปัญหาน้ำตาลไขมัน และความดันในเส้นเลือด

3.ต้านสารอนุมูลอิสระ ป้องกันและต่อต้านการเกิดโรคมะเร็ง

ในปี ค.ศ.1986 หน่วยวิจัยผู้เขียนชิง ประเทศญี่ปุ่น ได้ให้การติดตามและสำรวจต่อเนื่องกับกลุ่มคนไข้จำนวน 8,522 คนเป็นเวลา 10 ปี ในจำนวนนี้ มีคนไข้มะเร็ง 419 คน ผลสำรวจพบว่า ผู้ที่ดื่มน้ำชาผู้เอ๋อวันละ 10 แก้ว สามารถหยุดยั้งการแพร่กระจายของมะเร็งได้ ในเพศหญิงอายุ 76 ปี และเพศชายอายุ 41 ปี

ชาผู้เอ๋อมีสารต้านอนุมูลอิสระอยู่มาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งสารที่เรียกว่า Epigallocatechin Gallate (EGCG) และ Theabrownins (TB) ที่ช่วยลดภาวะเป็นพิษของสารก่อมะเร็งบางชนิด และช่วยป้องกันไม่ให้ร่างกายได้รับความเสียหายจากอนุมูลอิสระ จากการศึกษายังพบว่า EGCG และ TB ยังเป็นสารต้านพิษ และยังช่วยยับยั้งการเติบโตของเซลล์มะเร็งด้วยการ

ฆ่าเซลล์มะเร็งโดยไม่ทำลายเนื้อเยื่อส่วนดี และสามารถกำจัดกลูกลามของเซลล์มะเร็ง โดยเข้าไปแทรกแซงทั้งในกระบวนการก่อตัวและในกระบวนการกลูกลามของมะเร็ง จึงช่วยลดอัตราการเป็นมะเร็งในอวัยวะต่างๆได้ดี

4.เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ด้านไวรัสและแบคทีเรีย

มีผลวิจัยว่าสารต้านอนุมูลอิสระในชาผู้เอ๋อสามารถทำลายเยื่อหุ้ม cell และฆ่า spores ของแบคทีเรีย และยังสามารถฆ่าแบคทีเรียหลายชนิดที่ทนความร้อนได้ ชาผู้เอ๋ออุดมไปด้วย Vitamin และแร่ธาตุต่างๆที่ช่วยในเรื่องเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน

5.ชำระล้างสารพิษต่างๆ เคลือบและดูแลกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้ขับถ่ายสะดวก

ชาผู้เอ๋อมีแบคทีเรียที่มีประโยชน์บางชนิด ที่ช่วยในเรื่องระบบขับถ่าย แก้อท้องผูก และขับของเสียสารพิษออกจากร่างกายได้ดี ดังนั้น นักดื่มชาจึงเรียกชาผู้เอ๋อว่า “ชาสุขภาพ” หรือ “ชาอายุวัฒนะ” เพราะสาเหตุหลักของความเสื่อม และโรคภัยต่างๆนั้น มาจากการสะสมสารพิษเข้าไปทุกวัน แต่ขับออกมาไม่หมด หากมีการชงชาผู้เอ๋อในปริมาณ และระดับความเข้มข้นที่เหมาะสม เมื่อดื่มเข้าไปในร่างกาย ชาผู้เอ๋อจะทำหน้าที่เหมือนกับแผ่นฟิล์มบางๆ ที่ช่วยในการปกป้องและเคลือบกระเพาะอาหาร เมื่อดื่มติดต่อกันก็จะช่วยดูแลอวัยวะในส่วนของกระเพาะอาหารให้มีความสมบูรณ์อยู่เสมอ



6.ชะลอวัยและเสริมความงาม

ชาผู้เอ๋อทำให้เลือดสะอาดและระบบหมุนเวียนโลหิตดีขึ้น ผิวพรรณจึงดีขึ้นจากภายในสู่ภายนอกนอกจากนี้ยังอุดมไปด้วย Vitamin และสาร Anti-Aging ต่างๆทำให้ผิวพรรณสวยงาม ชะลอความแก่เมื่อดื่มเป็นประจำ

7.ปกป้องและดูแลสุขภาพช่องปาก

ชาผู้เอ๋อมีแร่ธาตุต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายเช่น Calcium ที่ช่วยเสริมสร้างความแข็งแรงของฟันและกระดูก

จากประโยชน์ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นสามารถช่วยยืนยันได้ว่า ชาผู้เอ๋อเป็นชาที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ ดังนั้น ชาผู้เอ๋ออาจจะเป็นเครื่องดื่มชาอีกประเภทหนึ่งที่ท่านผู้อ่านเลือกดื่ม นอกเหนือไปจากชาเขียวและชาอู่หลงที่เรารู้จักกันดี สุดท้ายนี้ เราควรรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ ออกกำลังกายเป็นประจำ และทำจิตใจให้สดใส เพื่อสร้างสุขภาพที่แข็งแรง สุขภาพใจที่สมบูรณ์



เอกสารอ้างอิง

1. Bor-Sen Wang, Hui Mei Yu, Lee-Wen Chang. Protective effects of pu-erh tea on LDL oxidation and nitric oxide generation in macrophage cells. LWT 41 (2008) 1122-1132.
2. Chi-Hua Lu, Lucy Sun Hwang. Polyphenol contents of Pu-Erh teas and their abilities to inhibit cholesterol biosynthesis in Hep G2 cell line. Food Chemistry 111 (2008) 67-71.
3. Chia-Nan Chen, Coney P. C. Lin. Inhibition of SARS-CoV 3C-like Protease Activity by Theaflavin-3,3-digallate (TF3). Advance Access Publication 7 April 2005, eCAM 2005;2(2)209-215.
4. Deng-Jye Yang , Lucy Sun Hwang Study. on the conversion of three natural statins from lactone forms to their corresponding hydroxy acid forms and their determination in Pu-Erh tea. Journal of Chromatography A, 1119 (2006) 277-284.
5. Fankai Lin, Yan Xin, Jianghua Wang. Puerarin facilitates Ca²⁺-induced Ca²⁺-release triggered by KCl-depolarization in primary cultured rat hippocampal neurons. European Journal of Pharmacology 570 (2007) 43-49.
6. Haizhen Mo, Yang Zhu,Zongmao Chen. Microbial fermented tea e a potential source of natural food preservatives. Trends in Food Science & Technology 19 (2008) 124-130.
7. Michihiro Abe, Naohiro Takaoka, Yoshito Idemoto, Chihiro Takagi, Takuji Imai, Kiyohiko Nakasaki. Characteristic fungi observed in the fermentation process for Puer tea. International Journal of Food Microbiology 124 (2008) 199-203.
8. Yan Hou, Wanfang Shao, Rong Xiao, Kunlong Xu. Pu-erh tea aqueous extracts lower atherosclerotic risk factors in a rat hyperlipidemia model. Experimental Gerontology 44 (2009) 434-439.

โบชาตรา แม่ต้า

จำหน่าย ชา และของฝาก



Analysis of Processing Practices and Product Quality of Tea in Local Small-Scale Tea Processing Units in Wawee Sub District, Mae Suai District, Chiang Rai Province, Thailand



คอลัมน์ Tea Research ในจดหมายข่าวฉบับนี้เราจะนำเสนอบทความงานวิจัยของ Jakob Johannson ซึ่งเป็นนักศึกษาระดับปริญญาโทโครงการร่วมระหว่างมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ University of Hohenheim ประเทศเยอรมัน ได้ทำงานวิจัยสำหรับวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับกระบวนการผลิตชาหลังการเก็บเกี่ยวและคุณภาพชาในกลุ่มผู้ผลิตชาในพื้นที่ตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดยสถาบันฯ และสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมสนับสนุนการดำเนินงานวิจัยดังกล่าวในเชิงวิชาการและทางห้องปฏิบัติการจนสำเร็จลุล่วง ทั้งนี้ ผลจากงานวิจัยนี้สามารถนำมาประยุกต์ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตและคุณภาพของชาในท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี

The mountainous area of Northern Thailand with its agricultural production has to adapt to higher market standards in terms of product quality and food safety. Assam tea (*Camellia sinensis* var. *assamica*) is a perennial high value crop, which is increasingly grown in the uplands of Northern Thailand, and which contributes to the livelihood of many agriculturally dependent communities and to more sustainability by preventing erosion in comparison to annual crops.

This Master Thesis is analyzing orthodox small-scale Assam tea processing procedures and according tea quality of black and green tea in Wawee, Chiang Rai Province, Northern Thailand. Literature review, observation of three local tea processing

units in Wawee and interviews with key informants were conducted to analyze the present processing structures. The final products' quality was evaluated by collecting three batches of samples throughout each tea processing step at the chosen tea processing units and analyzing these collected samples with regard on moisture content, caffeine content and anti-oxidative compounds, including total polyphenol content (TPC), total catechin content (TCC) and eight individual catechin types.

All observed tea processing units produce black and green tea in the same sequence of processing steps: after being harvested, tea leaves are withered, heated, rolled, oxidized





(only black tea) and dried. The heating process, which is a measure to deactivate tea-inherent enzymes and commonly referred to as “roasting” or “pan-firing”, is unusual for black tea processing, as it inhibits the wanted enzymatic oxidation process later on. Moisture content levels varied amongst sampling batches and processing units. These irregularities were further supported by observations and interviews stating that processing practices depend on experience and subjective perception rather than on technological equipment. Due to the heterogeneity of fresh tea leaves, TPC levels did not show a steady decrease throughout processing. TPC was not statistically lower in black than in green tea. Black tea did not show the typical biochemical changes occurring during



oxidation in terms of catechins. Even in the early stages of tea processing the detected catechin structure showed characteristics of degradation, both in total amount and in configuration of individual catechins. Caffeine contents were lower than expected and significantly higher in black than in green tea.

It was concluded that tea quality was not stable due to intuitive management of the tea producers resulting in poor quality tea products, which can only be marketed locally. Quality control of each processing step is necessary to improve tea quality for opening new markets for small-scale tea producers.





เกศนภา ห้องโสภา

Trendy Tea Menu ฉบับนี้เป็นอีกเมนูที่อยากแนะนำให้ลองทำกัน อย่างที่รู้กันว่าตอนนี้ชาเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย เพราะเชื่อกันว่าเป็นผลไม้และเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพจนมีการนำมาแปรรูปเป็นเครื่องดื่มและนำมาเป็นส่วนผสมของอาหารทั้งคาวและหวาน ฉบับนี้ก็เลยขอแนะนำเมนูอาหารจานหลัก ส่วนจะเป็นเมนูอะไรนั้นเรามาลงมือทำกันเลยดีกว่า



ข้าวผัดชาเขียวซีฟู้ด

๕๕ ๑ ๑/๔ ๕๕...

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วย	กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ผงขมิ้น	1 1/2	ช้อนชา	ปูม้าสับเป็นชิ้น	1	ตัว
น้ำร้อน	3	ช้อนโต๊ะ	ปลาหมึกกล้วยหั่นแฉับ	3	ตัว
เนยสดชนิดเค็ม	6	ช้อนโต๊ะ	กุ้งแชบ๊วยแกะเปลือก	4	ตัว
หอมใหญ่สับละเอียด	1/2	ถ้วย	ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	1 1/2	ถ้วย	พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา			

๕๕๕๕...

1. ละลายผงขมิ้นผสมกับน้ำร้อน คนให้เข้ากันแล้วนำมาข้าวข้าวหอมมะลิ กรองใส่กระชอนพักไว้
 2. ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อนใส่เนยสดลงไป 3 ช้อนโต๊ะรอจนเนยละลายจึงใส่หอมใหญ่ลงไป ผัดจนสุกใสและมีกลิ่นหอม
 3. นำข้าวหอมมะลิที่พักไว้ใส่ลงไปผัดจนเข้ากัน ตามด้วยน้ำขมิ้นที่ละลาย น้ำ 1 1/4 ถ้วยและเกลือ ผัดให้เข้ากัน
 4. นำส่วนผสมที่ผัดในกระทะใส่ลงในหม้อหุงข้าว หุงจนกระทั่งข้าวสุกจากนั้นให้ตักข้าวชาเขียวที่ได้มาพักไว้ให้เย็น
 5. ตั้งกระทะด้วยไฟอ่อนผัดกระเทียมกับเนยที่เหลือจนมีกลิ่นหอม จากนั้นใส่ปูม้า ปลาหมึกและกุ้งที่เตรียมไว้ ผัดจนสุก เติมน้ำที่เหลือลงไปแล้วผัดให้เข้ากัน
 6. หลังจากนั้นนำข้าวชาเขียวที่แช่เย็นไว้ใส่ลงในกระทะ แล้วปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว เกลือ และพริกไทย ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง ปิดไฟ
 7. ตักข้าวชาเขียวซีฟู้ดใส่จาน โรยหน้าด้วยผงขมิ้นที่เหลือ พร้อมเสิร์ฟ
- ...ไม่ว่าจะเป็นขนม เครื่องดื่มหรืออาหารก็สามารถที่จะนำชามาเป็นวัตถุดิบในการปรุงรสได้อีกทั้งยังมีประโยชน์ต่อร่างกายอีกด้วย..



(ขอขอบคุณข้อมูลจากหนังสือ GREEN TEA โอชะกับชาเขียว, จาก บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด)



Activity

อนัญญา เอกพันธ์

คณะสื่อมวลชนต่างประเทศสัญจรศึกษาดูงานชาวนา

วันที่ 24 เมษายน 2556 สำนักการประชาสัมพันธ์ต่างประเทศนำคณะสื่อมวลชนต่างประเทศที่มีสำนักงานสาขาในประเทศไทย จากโครงการ “สื่อมวลชนต่างประเทศสัญจร ศึกษาดูงานเรื่องการแก้ไขปัญหายาเสพติด การปลูกพืชเศรษฐกิจทดแทนไร่ฝิ่น และการค้าชายแดน ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย” พร้อมเจ้าหน้าที่ จำนวน 32 คน เดินทางเข้าศึกษาดูงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตชาวนา ณ โรงงานใบชาหอมวารี และเยี่ยมชมไร่ชาทางหมิง ซึ่งเป็นไร่ชาอินทรีย์บนพื้นที่ดอยยาว ตำบลลาววี่ อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยประชาสัมพันธ์ส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศไทยแก่สื่อมวลชนต่างประเทศให้ได้รับทราบข้อมูลอย่างถูกต้อง โอกาสนี้ สำนักการประชาสัมพันธ์ได้เชิญ อาจารย์ ดร.ภูวนาท พักเกิด อาจารย์สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร และอาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรร่วมพูดคุย ในหัวข้อ “แนวคิดชุมชนต้นแบบการผลิตชาอินทรีย์คุณภาพตามมาตรฐาน GMP” ด้วย

อบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาทักษะด้านการทดสอบชิมชาเขียว รุ่นที่ 1”

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาทักษะด้านการทดสอบชิมชาเขียว รุ่นที่ 1” การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดวิธีการทดสอบชิมชาเขียวอย่างถูกวิธีจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ และพัฒนา ฝึกฝนผู้เชี่ยวชาญด้านการทดสอบชิมชาเขียวรุ่นใหม่ ซึ่งการอบรมดังกล่าวจัดขึ้นระหว่างวันที่ 29-30 เมษายน 2556 ณ ห้องปฏิบัติการชา อาคารปฏิบัติการ 2 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย มีผู้สนใจจากผู้ประกอบการชา เจ้าหน้าที่ผู้ผลิตชา ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดเชียงราย เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น จำนวน 20 คน



ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชา

ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชาให้กับคณะครูโรงเรียนในเครือข่ายของมูลนิธิมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จำนวน 40 คน เพื่อพัฒนาครูชนบท และยกระดับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนให้เพิ่มขึ้น อีกทั้งพัฒนาเทคนิคการสอนและเนื้อหาสาระวิชา เพื่อเพิ่มศักยภาพด้านการสอน เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2556 ณ อาคารปฏิบัติการ 4 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชา

ในการอบรมครั้งนี้คณะครูได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากใบชา เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพโดยเพิ่มส่วนผสมของน้ำชาในอาหาร คือ รุนชาอุหลง และถั่วกวนชาเขียว

พร้อมสนับสนุนวัตถุดิบสำหรับงานวิจัยชา

วันที่ 28 พฤษภาคม 2556 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา พร้อมด้วย อาจารย์ ดร. ณัฐราวุฒิ ลีดิปราโมทย์ นำทีมนักวิจัยจากศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อปกป้องและส่งเสริมสุขภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ลงพื้นที่แปลงรวบรวมเชื้อพันธุกรรมชา เพื่อประชาสัมพันธ์ให้นักวิจัยได้ทราบถึงข้อมูลชาสายพันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกรวบรวมไว้ ทั้งนี้ สถาบันชา พร้อมสนับสนุนวัตถุดิบสำหรับการวิจัยชา และยินดีให้ความร่วมมือแก่นักวิจัยที่จะเข้ามาใช้ประโยชน์จากแปลงรวบรวมเชื้อพันธุกรรมชาที่ปลูกรวบรวมพันธุ์ชา ไว้ในพื้นที่ของบริษัทบุญรอดฟาร์ม เชียงราย ตำบลแม่กรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย



■ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

วันที่ 30 พฤษภาคม 2556 สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ กับ บริษัทห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด ณ ห้องประชุมริมกก มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีผู้ลงนาม คือ รองศาสตราจารย์ ดร.ชยาพร วัฒนศิริ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ผู้รับมอบอำนาจจากอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กับ นายเอกชาติ นาคาไชย กรรมการผู้อำนวยการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด วัตถุประสงค์ของการจัดทำบันทึกความร่วมมือในครั้งนี้ คือ

1. เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านห้องปฏิบัติการ ทางด้านเทคนิคที่ใช้วิเคราะห์ทดสอบตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชา
2. เพื่อเป็นเครือข่ายการดำเนินงานการวิเคราะห์ทดสอบตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชา
3. เพื่อสร้างความร่วมมือทางด้านการงานวิจัย



■ ถ่ายทอดเมนูเครื่องดื่มชา

เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2556 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ นำทีมนักวิจัยของสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มชาอินทรีย์ให้กับพนักงาน บริษัทดอยช้างคอฟฟี่ออริจินอล จำกัด ณ ร้านกาแฟดอยช้างคอฟฟี่เฮาส์ ตำบลดอยช้าง อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ในโอกาสนี้ทางคณะผู้วิจัย ได้รับการต้อนรับจากคุณวิภา พรหมยงค์ ประธานกรรมการบริหาร บริษัทดอยช้างคอฟฟี่ออริจินอล จำกัด

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาเมนูชาเป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัย เรื่อง การพัฒนานวัตกรรมเครื่องดื่มชาเพื่อเสริมสร้างสุขภาพและขยายโอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาไทย โครงการวิจัยดังกล่าวนี้ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2555 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเมนูเครื่องดื่มชา เพื่อขยายช่องทางการจำหน่ายชาอินทรีย์ให้มีหลากหลายรูปแบบ และเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค

■ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “การผลิตเครื่องดื่มชาเพื่อสุขภาพ”

เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2556 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล และทีมนักวิจัยจากสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มชาเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมจากชาอินทรีย์และพืชสมุนไพรท้องถิ่น ให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาบนดอยาวี ณ โรงเรียนนาวิวิทยาคม ตำบลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย การอบรมครั้งนี้มีผู้สนใจเข้าร่วมทั้งสิ้น จำนวน 35 คน

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มชาเพื่อสุขภาพเป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัย เรื่อง การพัฒนานวัตกรรมเครื่องดื่มชาเพื่อเสริมสร้างสุขภาพและขยายโอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาไทย ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2555 โดยมีวัตถุประสงค์ของการวิจัยดังกล่าวคือ เพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายช่องทางการตลาดของชาอินทรีย์ให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกและผลิตชาบนดอยาวี



■ สร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการชาดอยแม่สลอง

วันที่ 4 มิถุนายน 2556 ดร.พนม วิญญายอง ผู้อำนวยการศูนย์บริการวิชาการ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ เจ้าหน้าที่หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา และทีมนักวิจัยมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเดินทางลงพื้นที่สร้างเครือข่ายและประสานความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนกับผู้ประกอบการชา บริษัท ชาดี 101 จำกัด ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย พร้อมทั้งร่วมพูดคุยกับคุณกานต์ศิริ ลูกเจ้าของบริษัทดังกล่าว เพื่อศึกษาถึงแนวทางการจัดโครงการบริการวิชาการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับเครื่องดื่มชา





ขอสับสนุนลงโฆษณา

จดหมายข่าวชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดทำเป็นจดหมายข่าว ราย 3 เดือน (4 ฉบับต่อปี) จำนวนรวม 4,000 เล่ม จัดส่งให้กับผู้ปลูกชา ผู้แปรรูปชา ผู้ค้าชา ผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับชา หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา เครือข่ายนักวิจัย และผู้สนใจทั่วไป ภายในจดหมายข่าวชาประกอบด้วยข่าวสาร ความรู้ และความเคลื่อนไหวต่างๆ ในแวดวงชา สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจดหมายข่าวชาจะเป็นประโยชน์ต่อการชงชาของไทย เป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาชาอย่างยั่งยืน

อย่างไรก็ตาม การจัดทำจดหมายข่าวชาเริ่มต้นในการจัดพิมพ์ที่สูง สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จำเป็นที่จะต้องขอรับการสนับสนุนจากหน่วยงานและภาคส่วนอื่นๆ เพื่อให้จดหมายข่าวชายังดำเนินต่อไปได้ ดังนั้น หากท่านหรือหน่วยงานของท่านมีความประสงค์ที่จะลงโฆษณาสินค้าและบริการ ขอความกรุณากรอกแบบตอบรับการสนับสนุนลงโฆษณาตามอัตราที่กำหนด หากท่านหรือหน่วยงานของท่านมีความประสงค์ที่จะร่วมบริจาคหรือสมทบทุนสนับสนุนการจัดพิมพ์ทางสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ขอน้อมรับด้วยความยินดียิ่ง ซึ่งเราจะได้จัดทำและกระจายข้อมูลข่าวสารจดหมายข่าวชาให้มากยิ่งขึ้น อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมของชาไทยในอนาคต

ขอแสดงความนับถือ

ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล

หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อัตราค่าโฆษณา

รายละเอียดโฆษณา (สี)	ราคา (บาท)			
	1 ฉบับ/ปี	2 ฉบับ/ปี	3 ฉบับ/ปี	4 ฉบับ/ปี
เต็มหน้า ปกหน้าด้านใน	5,720	11,000	15,840	20,240
½ หน้า ปกหน้าด้านใน	2,860	5,500	7,920	10,120
¼ หน้า ปกหน้าด้านใน	1,430	2,750	3,960	5,060
เต็มหน้า ปกหลังด้านใน	5,500	10,560	15,180	19,360
½ หน้า ปกหลังด้านใน	2,750	5,280	7,590	9,680
¼ หน้า ปกหลังด้านใน	1,375	2,640	3,795	4,840
½ หน้า ปกหลัง	5,720	11,000	15,840	20,240
¼ หน้า ปกหลัง	2,860	5,500	7,920	10,120
เต็มหน้า เนื้อใน	5,280	10,120	14,520	18,480
½ หน้า เนื้อใน	2,640	5,060	7,260	9,240
¼ หน้า เนื้อใน	1,320	2,530	3,630	4,620

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

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตที่ 2/2542
ปท.บ้านดู่

ชื่อที่อยู่ผู้รับ

 Certificate No. 54-2533-08-08	ชาไทย (สูตรดั้งเดิม) Thai Tea (Original)		ชาไทย (สูตรเข้มข้น) Thai Tea (Extra Gold)		ชาเขียวผสม (Green Tea Mix)		ชาอูหลง (Oolong Tea)	
	content per carton : 400g x 12 bags : 450g x 12 tins : 4g x 50 sachets x 24 cans		content per carton : 400g x 12 bags : 450g x 12 tins : 2g x 50 sachets x 24 cans		content per carton : 200g x 12 bags : 200g x 24 cans : 2g x 50 sachets x 24 cans		content per carton : 200 g x 8 tins	
	ชาไทย/ชาเขียว/ชาอูหลง สำเร็จรูป Instant The Tea/Mix Green Tea/Oolong Tea		กาแฟผสม (Thai Mixed Coffee)		ชาเขียว (Green Tea)		ชาเขียวมัทฉะ (Matcha Green Tea)	
	content per carton : 500g x 10 bags : 100g x 20 bags		content per carton : 1,000g x 12 bags : 400g x 24 bags : 1,000g x 12 cans		content per carton : 200g x 12 bags : 200g x 24 cans : 2g x 50 sachets x 24 cans		content per carton : 40g x 25 bottles : 100g x 20 bags : 1,000g x 4 bags	

HALLAL CERTIFIED PRODUCT OF THAILAND

โรงงานใบชาสยาม 170 หมู่ 8 ตำบลเวียงกาหลง อำเภอยางป่าสัก จังหวัดเชียงราย 57260 E-mail: siamteafactory@cha-thai.com www.cha-thai.com
โทร. 02-673-2360, 053-789313, Fax 053-789398