

ชา[©]



จดหมายข่าวชา tea newsletter

Volume 6 Issue 24, July - September 2016

ปีที่ 6 ฉบับที่ 24 ประจำเดือน กรกฎาคม - กันยายน 2559



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA INSTITUTE, MAE FAH LUANG UNIVERSITY

ชาช่วยเสริมการทำงาน
ของระบบภูมิคุ้มกัน
ต่อสู้กับเชื้อโรค

Health Tea



สิ่งมั่งงีทางภูมิศาสตร์ GI
ชาเชียงราย

Talk About Tea

เมี่ยงทรงเครื่อง

Trendy Tea Menu



การพัฒนาทักษะด้านการชิมชา
เพื่อบกระดับขีดความสามารถ
ของผู้ประกอบการชาไทย

Special Report



จุลินทรีย์ต่อปริมาณสารสเตติน
กาบา และโพลีฟีนอลทั้งหมดใน ชาพู่ฮั่ว

Tea Research



ไร่บุญรอด

Rai Boonrawd



แวะเที่ยวชมพระอาทิตย์ยามเย็นก่อนกลับบ้านช้อปปิ้ง และชิมผลิตภัณฑ์
ของไร่บุญรอดฟาร์ม

- ผลิตภัณฑ์ชา
- ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้พร้อมดื่ม
- แยมผลไม้ ผลไม้อบแห้ง



ไร่บุญรอดฟาร์ม 99 หมู่ 1 ต.แม่กรณ์ อ.เมือง อ.เชียงราย 57000

โทร. 0-5367-3962-3 แฟกซ์ 0-5367-3961

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

กลับมาพบกันอีกครั้งกับจดหมายข่าวชาฉบับที่ 24 แล้วนะค่ะ ทางคณะผู้จัดทำได้รวบรวมเนื้อหาสาระที่เกี่ยวข้องกับชาในรูปแบบที่หลากหลาย ฉบับนี้ก็เช่นกันค่ะ เรามีคอลัมน์พิเศษ Special Report ที่จะรายงานผลการจัดกิจกรรมฝึกอบรมปฏิบัติการ "การพัฒนาทักษะด้านการชิมชาเพื่อยกระดับขีดความสามารถของผู้ประกอบการชาไทย" ที่เพิ่งเสร็จสิ้นไป สำหรับคอลัมน์ต่อไปก็คงหนีไม่พ้น Talk About Tea ที่ขอแนะนำผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย" ด้วยค่ะ ในคอลัมน์ Health Tea ฉบับนี้เต็มไปด้วยสาระความรู้ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ชาในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ซึ่งเหมาะกับฤดูฝนแบบนี้ที่อากาศไม่ค่อยจะคงที่ เดี๋ยวร้อน เดี๋ยวฝน เดี๋ยวหนาว จนทำให้หลายๆ คนต้องหันมาใส่ใจดูแลสุขภาพตัวเองกันมากขึ้น และท่านจะได้พบกับเมนูอาหารใหม่ๆ ที่ทำจากชาในคอลัมน์ Trendy tea menu ท้ายนี้ที่ขาดไม่ได้เลยคือคอลัมน์ Activity ที่ท่านผู้อ่านสามารถติดตามกิจกรรม ความเคลื่อนไหวของวงการชาอย่างต่อเนื่อง



Content

- 4** Special Report : การพัฒนาทักษะด้านการชิมชา
เพื่อยกระดับขีดความสามารถของผู้ประกอบการชาไทย
- 6** Know more about tea : ปานชา
- 8** Talk About Tea : สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI
“ชาเชียงราย”
- 11** Trendy Tea Menu : เมี่ยงทรงเครื่อง
- 12** Health Tea : ชาช่วยเสริมการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันต่อสู้กับเชื้อโรค
- 14** Tea Research : จุลินทรีย์ต่อปริมาณสารสเตติน ทาบ และโพลีฟีนอลทั้งหมดใน
“ชาผู้เอ้อ”
- 16** Activity กิจกรรมต่างๆ



ทีมผู้จัดทำ

ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล
กวิวิชญ์ อายะนันท์
จิราพร ไร่พุทรา
วิไลวรรณ จำปากราย
เกศณี สมพันธ์
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 : tea-institute@mfu.co.th

www.teainstitutemfu.com

www.facebook.com/teainstitute.mfu



Special Report

อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล

อุปกรณ์สำหรับทดสอบชิมชา (Tea tasting tools)

การเตรียมตัวอย่าง

การพัฒนาทักษะด้านการชิมชา เพื่อยกระดับขีดความสามารถ ของผู้ประกอบการชาไทย

นับเป็นอีกก้าวหนึ่งของสถาบันชาในการสร้างร่วมมือกับหน่วยงานชาในต่างประเทศ ในปี พ.ศ. 2558 สถาบันชาได้ลงนามความร่วมมือทางวิชาการกับ Tea Research Institute (TRI), Chinese Academy of Agricultural Science ซึ่งสถาบันดังกล่าวนี้มีผู้เชี่ยวชาญและนักวิจัยที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับชาเป็นจำนวนมาก เช่น ผู้เชี่ยวชาญด้านการปรับปรุงพันธุ์ชา การดูแลรักษาดันชา การแปรรูปชา การทดสอบและควบคุมคุณภาพของชา จากความร่วมมือทางวิชาการดังกล่าวนี้จะช่วยให้เกิดการพัฒนาความรู้และช่วยให้พัฒนาการอุตสาหกรรมชาไทยให้มีความทัดเทียมกับต่างประเทศ

จากความร่วมมือทางวิชาการดังกล่าวนี้ ทางสถาบันชาได้จัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ "การพัฒนาทักษะความเป็นเลิศด้านผู้ชิมชา เพื่อเพิ่มขีดความสามารถอุตสาหกรรมชาในประเทศไทย" เมื่อวันที่ 28-30 พฤษภาคม 2559 โครงการดังกล่าวนี้ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภายใต้โครงการ "ถ่ายทอดเทคโนโลยีจากต่างประเทศเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันให้แก่ภาคอุตสาหกรรม" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะและศักยภาพของผู้ประกอบการชาไทย สามารถควบคุมและตรวจสอบคุณภาพชาในกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ชาที่มีคุณภาพที่ดีและสามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์ชาจากต่างประเทศได้

การอบรมครั้งนี้ได้เชิญ Miss Yingbin Zhang ตำแหน่ง Chief Tea Taster of Tea Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences & Tea Quality Supervision and Testing Center เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ให้กับผู้ประกอบการชา เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการควบคุมคุณภาพและพัฒนาต่อยอดการผลิตชาที่มีคุณภาพดี เพื่อเป็นการยกระดับชาไทยให้มีคุณภาพที่สามารถแข่งขันในตลาดโลกในอนาคต

การพัฒนาคุณภาพชาไทยนั้นเราคงต้องให้ความสำคัญในด้านการพัฒนากำลังชามีคุณภาพในทุกๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนา ด้านการแปรรูป การพัฒนาด้านการจัดการแปลงชา และการพัฒนา ด้านการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ สำนักงานเศรษฐกิจ การเกษตรได้แสดงข้อมูลทางสถิติปริมาณผลผลิตชาไทย ในปีที่ผ่านมาพบว่า ประเทศไทยสามารถผลิตชาได้มากเป็นอันดับที่ 3 ของกลุ่มประเทศอาเซียน ซึ่งจะเห็นได้ว่าอุตสาหกรรมชาไทยมี ศักยภาพสูงในด้านการผลิต และในปี 2557 ที่ผ่านมามีผู้ประกอบการชาไทยบางรายยังได้รับรางวัลการันตีคุณภาพชาในระดับโลก ซึ่งสิ่งต่างๆ เหล่านี้เป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการชาไทยมี ความสามารถในการผลิตชาที่มีคุณภาพดีให้เป็นที่ยอมรับในตลาด โลกได้ การอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ นับว่าเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีของ อุตสาหกรรมชาในประเทศไทยอีกขั้นหนึ่ง โดยผู้ประกอบการได้ เรียนรู้วิธีการทดสอบชาอย่างถูกต้องตามหลักการ และเรียนรู้การ แยกตัวอย่างชาที่มีคุณภาพดีและไม่ดี ซึ่งได้เรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ โดยตรง นอกจากนี้ยังได้คำแนะนำสำหรับการนำไปพัฒนาปรับปรุง กระบวนการผลิต เพื่อสร้างเอกลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชาของตนเอง

ก่อนที่จะประเมินคุณภาพชาด้วยการทดสอบชิมชา นั้น เราควร รู้จักประเภทของชาแต่ละชนิดก่อน ชาแบ่งตามกระบวนการผลิต (การหมัก) ได้เป็น 3 ชนิดคือ ชาเขียว (ชาที่ไม่ผ่านการหมัก) ชาอู่หลง (ชากึ่งหมัก) และชาดำ (ชาที่ผ่านการหมักสมบูรณ์) กระบวนการผลิตชาที่แตกต่างกันจะทำให้ได้กลิ่น และรสชาติที่ แตกต่างกันไป เช่น ชาเขียว สีของน้ำชาจะมีสีเขียว มีกลิ่นสหาย รสฝาด และรสขม ส่วนชาอู่หลงซึ่งเป็นชาที่ผ่านการหมัก 2-3 วัน เพื่อพัฒนาสีและกลิ่นรสของชา โดยชาอู่หลง เมื่อนำมาชงด้วยน้ำร้อน สีของน้ำชาจะมีสีเหลือง กลิ่นที่พบในชาอู่หลง ได้แก่ กลิ่นกล้วยไม้ กลิ่นหวาน กลิ่นสาส์ กลิ่นลูกท้อ ซึ่งกลิ่นต่างๆ ที่พบเหล่านี้ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ชาที่ผลิต และเทคนิคในการผลิตที่ต่างกันออกไป เหล่านี้ ออกมาในระหว่างกระบวนการผลิต ชาดำเป็นชาที่ผ่านการหมัก



Miss Yingbin Zhang ตำแหน่ง Chief Tea Taster of Tea Research Institute



ลักษณะของใบชาแห้ง สีน้ำชา และกากชาหลังชง

เป็นระยะเวลานาน ใบชาแห้งจะมีสีน้ำตาล สีของน้ำชาเมื่อผ่านการชง ด้วยน้ำร้อนจะมีสีน้ำตาลแดง กลิ่นที่พบในชาดำส่วนใหญ่ ได้แก่ กลิ่นควันไม้ กลิ่นหวาน กลิ่นแอปเปิ้ล กลิ่นน้ำผึ้ง รสชาติของน้ำชา มีรสหวาน

อุปกรณ์สำหรับการเตรียมทดสอบชิมชาเป็นหัวใจสำคัญ ซึ่งจะเป็นสิ่งที่ใช้ควบคุมการเตรียมตัวอย่างสำหรับการทดสอบ ได้แก่ ชุด ชิมชา (Tea Tasting Tools) เครื่องชั่ง และกาต้มน้ำ การเตรียม ตัวอย่างสำหรับการทดสอบ เริ่มจากชั่งชาแห้ง 5 กรัม จากนั้นเท น้ำร้อนใส่ในถ้วยชงชา น้ำที่ใช้ในการชงชา ควรเป็นน้ำ Reverse Osmosis (RO) หรือน้ำกลั่นก็ได้ ไม่ควรใช้น้ำแร่เพราะจะส่งผล ต่อรสชาติของน้ำชา เมื่อเทน้ำร้อนลงไป ใบชาแล้วจับเวลา 5 นาที จากนั้นรินน้ำชาใส่ถ้วย ประเมินกลิ่นใบชาขณะร้อน ขณะอุ่นและขณะเย็น กลิ่นน้ำชา รสชาติน้ำชา และกากชาหลังจากชง โดยสัมผัสว่าใบชามีความอ่อน ความนุ่ม มากน้อยอย่างไร เกณฑ์ การให้คะแนนชาแต่ละชนิด แสดงดังตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 เกณฑ์การให้คะแนนชาแต่ละชนิด

คุณลักษณะที่ประเมิน	ชาเขียว (%)	ชาอู่หลง (%)
ลักษณะปรากฏใบชาแห้ง	25	20
สีน้ำชา	10	5
กลิ่น	25	30
รสชาติ	30	35
กากใบชาหลังชง	10	10

จะเห็นได้ว่าคะแนนการประเมินชาอู่หลงนั้นจะให้ความสำคัญ ในด้านกลิ่นและรสชาติ ในขณะที่ชาเขียวจะให้น้ำหนักคะแนนมาก ในด้านลักษณะปรากฏและสีของน้ำชา ดังนั้นคุณลักษณะดังกล่าว นี้จะเป็นสิ่งที่ทำให้ผู้ผลิตตระหนักถึงกระบวนการผลิตเพื่อ ควบคุมคุณลักษณะดังกล่าวเพื่อที่จะผลิตชาได้มีคุณภาพดี

การพัฒนาทักษะด้านการชิมชาเพื่อใช้สำหรับควบคุมคุณภาพชา เป็นสิ่งที่ผู้ผลิตชาไทยควรให้ความสำคัญและมีการฝึกฝนอยู่ สม่าเสมอ เพื่อให้เกิดความชำนาญและสามารถแยกแยะตัวอย่าง ที่มีคุณภาพดีได้ และจะช่วยให้ผู้ผลิตชาไทยสามารถผลิตชาที่มี คุณภาพดีออกสู่ตลาดและสร้างชื่อเสียงให้ชาไทยให้รู้จักในตลาด โลกได้



หมายเหตุ: เอกสารประกอบการอบรมสามารถอ่านเพิ่มเติมและ ดาวน์โหลดได้จาก www.teainstitutemfu.com

ป้านชา



ทวีพจน์ อายะนันท์

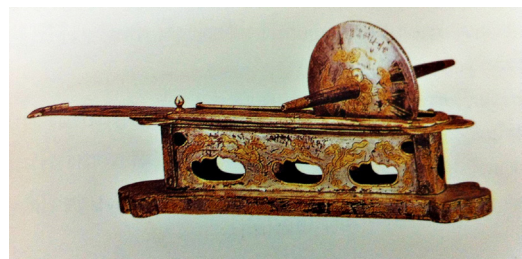
ป้านชา เป็นภาชนะที่ชาวจีนใช้ชงชา มีลักษณะเป็นรูปทรงกลมและเหลี่ยม ทำด้วยดินเผาสีแสดใบเล็กๆ ค่อปากและหูจับ โดยนำใบชามาใส่ไว้ในป้านชา แล้วเทน้ำร้อนลงไปเพื่อชงดื่ม รูปทรงของป้านชา แบ่งเป็น 3 กลุ่มใหญ่ๆ คือ ป้านทรงเรขาคณิต ได้แก่ ทรงกระบอก ทรงกรวยคัต ทรงกลม ทรงเหลี่ยม ป้านทรงเรขาคณิตที่ดัดแปลงมาจากทรงธรรมชาติ เช่น กลีบดอกไม้ม และปั้นทรงเลียนแบบธรรมชาติ เช่น ทรงต้นสน ทรงท่อนไผ่ ทรงดอกเหมย เป็นต้น สำหรับส่วนประกอบของป้านชานั้น แบ่งเป็น ฝาป้าน ประกอบด้วย รูอากาศ คุม ตัวฝา และลิ้น ส่วนตัวป้าน ประกอบด้วย ปากป้าน หลัก คอ/บ่า ลำตัว พวย ปากพวย กัน และใต้กัน โดยแบ่งออกเป็น 4 ชนิด คือ 1.ป้านสาย คือ ป้านที่มีหูจับด้านบน 2.ป้านหู คือป้านที่มีหูจับอยู่ด้านข้าง 3.ป้านค้ำ คือป้านที่มีที่จับเป็นค้ำ และ 4.ป้านคลก คือป้านที่ทำขึ้นโดยไม่มีรูปแบบตายตัว มักเอาสิ่งที่อยู่ในธรรมชาติมาเป็นแบบ

ต้นกำเนิดป้านชา

คนจีนมีการดื่มชามานานแล้วตั้งแต่ในอดีตจะเป็นการต้มชา ซึ่งอุปกรณ์จะเรียกว่า "กาน้ำชา" โดยใส่น้ำ ใส่ใบชาแล้วนำไปต้มโดยตรง ทำให้เมื่อใช้ไปนานๆ กาน้ำชาอาจแตกได้ทุกเมื่อ จนกระทั่งเมื่อประมาณ 500 ปีก่อนนั้น ได้มีการเปลี่ยนวัฒนธรรมการดื่มชา จากการต้มเข้าสู่วิธีแห่งการชง จึงได้มีอุปกรณ์เพิ่มเข้ามาคือ "ป้านชา" เป็นอุปกรณ์ชงชาโดยนำใบชาใส่ไว้ในป้านชา แล้วเทน้ำร้อนลงไปเพื่อชงดื่ม ไม่ได้นำตัวป้านชาไปถูกความร้อนอย่างการต้มแบบ "กาน้ำชา" ทำให้ป้านชานั้นมีการออกแบบให้สวยงามขึ้น อีกทั้งน้ำชาที่ได้จากการชงนั้นก็ช่วยให้อาหารมีรสชาติที่เพิ่มเงางามยิ่งขึ้น ชาจึงเป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิตของชาวจีน

ป้านชาที่ใช้กันในแต่ละราชวงศ์จะมีรูปทรงและลักษณะที่แตกต่างกันออกไป เช่น สมัยราชวงศ์ฮั่น (ก่อน ค.ศ. 206-220) แต่เดิมคนจีนไม่ได้ใช้ป้านเป็นภาชนะชงชามาแต่เริ่มแรกเพราะในยุคก่อนที่ดื่มชา คนจีนดื่มด้วยจุดประสงค์ที่แตกต่างจากปัจจุบัน เนื่องจากพฤติกรรมการดื่มชาที่ไม่เหมือนกันทำให้การใช้ภาชนะชงชาในแต่ละยุคสมัยของจีนต่างกันตามไปด้วย

สมัยราชวงศ์ถัง (ค.ศ. 618-907) ชาจีนที่ผลิตออกมาจะมีลักษณะเป็นรูปทรงก้นสี่เหลี่ยมหรือทรงกลมแบน เรียกว่าทรงกลมมังกร ชาประเภทนี้เวลาดื่มจะต้องหักออกเป็นชิ้นเล็กๆ และดื่มในหม้อขนาดเล็ก แล้วใช้กระบวยตักเอาเฉพาะน้ำชาใส่ชาม ซึ่งภาชนะที่ใช้ดื่มชาจะเป็นชามขนาดเล็กด้วยน้ำแฉะ สามารถวางไว้บนฝ่ามือได้ ชามประเภทนี้จะเป็นชามดินเผาเคลือบสีน้ำเงิน ซึ่งเป็นที่นิยมมาก การดื่มชาจะช่วยดับกระหายและมีความเชื่อว่าชามีสรรพคุณทางยาสามารถล้างพิษต่างๆ ได้กว่า 60 ชนิด



เครื่องบดชาที่ใช้ในสมัยราชวงศ์ถัง
(ที่มา : นพพร ภาสพงษ์, 2548)

สมัยราชวงศ์ซ่ง (ค.ศ. 618-907) การดื่มชาจะแตกต่างจากสมัยราชวงศ์ถัง แต่ภาชนะที่ใช้ยังเหมือนกัน ใบชาที่ชงจะถูกบดเป็นผงด้วยเครื่องบดชา รูปร่างคล้ายเครื่องบดชาจีนที่ใช้ในปัจจุบัน เครื่องบดชามีสองส่วนคือ ส่วนล่างเป็นตัวรองรับใบชาที่จะถูกบด ส่วนบนเป็นตัวบดที่มีมือจับสองข้างกลิ้งไปมาทำให้ใบชากลายเป็นผง เมื่อบดชาเป็นผงแล้วจึงตักใส่ชามแล้วเติมน้ำเดือดลงไป คนด้วยไม้ไผ่ทรงคล้ายๆ แปรงรูปทรงไม้ชงชามัดตะของญี่ปุ่น ต่อมาได้พัฒนามาเป็นพิธีดื่มการชาของประเทศญี่ปุ่นจนถึงทุกวันนี้



ชามดื่มชาสมัยราชวงศ์ซ่ง
(ที่มา : นพพร ภาสพงษ์, 2548)

สมัยราชวงศ์หยวน (ค.ศ.1280-1368) เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิตใบชา จากการอัดก้อนเป็นรูปทรงจึงเปลี่ยนมาเป็นการนวดม้วนใบชาเป็นใบๆ ทำให้วิธีการชงชาเปลี่ยนแปลงไปด้วย จากวิธีการต้มชาหรือบดชา เปลี่ยนมาเป็นการชงชาที่ต้องกรองเอาแต่น้ำชาดื่ม วิธีการชงชาจึงได้แพร่หลายไปทั่วประเทศในเวลาต่อมา

สมัยราชวงศ์หมิง ภาชนะที่นิยมใช้คือถ้วยชาสีขาวและป้านชาดินเผา โดยมีการส่งเสริมให้มีการผลิตและบริโภคชาแบบม้วนใบมากขึ้น



ป้านหน่วย ถ้วยใบ มีชามรองป้าน มีถ้วยวางครอบบนฝาป้าน
ลายที่เขียนเป็นลายยี่สยามซ้อนด้วยลาย จ.ป.ร.
(ที่มา : นพพร ภาสะพงศ์, 2548)

ป้านชาในประเทศไทย

ป้านชาได้ถูกนำเข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิง เนื่องจากเป็นทางผ่านเพื่อส่งต่อไปยังประเทศอื่นๆ เช่น สิงคโปร์ มาเลเซีย เวียดนาม พม่า ลาว ฟิลิปปินส์ และอินเดีย บางส่วนจึงนำเข้ามาในประเทศไทยซึ่งเป็นเมืองที่มีชาวจีนอพยพมาอาศัยทำมาหากินมากเมืองหนึ่ง และเกิดจากการส่งเครื่องบรรณาการไปยังประเทศจีนแล้วได้รับเอาป้านชากลับเข้ามาพร้อมกับผ้าไหม เครื่องกระเบื้อง เครื่องลายคราม โดยประเทศไทยรับเครื่องป้านชาเข้ามาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย ซึ่งในภายหลังได้รับความนิยมมากจนมีการออกแบบป้านชาแล้วส่งไปให้ประเทศจีนทำ เรียกว่า "ป้านจีนสยาม" ซึ่งเป็นป้านที่ผลิตจากประเทศจีน แต่มีลักษณะที่แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนออกแบบสั่งทำ หรือเป็นแบบที่ประเทศจีนตั้งใจทำเพื่อส่งมาขายโดยเฉพาะ

สมัยรัชกาลที่ 2 ได้มีการใช้ป้านชากันสองยุค ยุคแรกในปี พ.ศ. 2415-2417 และยุคที่ 2 ปี พ.ศ.2430 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดเกล้าฯ ให้พระยาโชฎีกะ ทำป้านหูโดยใช้รูปแบบของป้านสมัยรัชกาลที่ 2 โดยใช้ยี่ห่ออักษรพระนาม จ.ป.ร. และยังโปรดเกล้าฯ ให้สั่งทำป้านสายทรงกระบอกจุกทำเป็นรูปเงินบาท มียี่ห่ออักษรพระนาม จ.ป.ร. ที่กัน

ชาวจีนกับชาวสยามในสมัยนั้นใช้ป้านชาแตกต่างกัน ชาวจีนจะใช้ป้านใบเล็กเพื่อชงชา ป้านใบเล็กส่วนใหญ่จะเป็นป้านหู คือมีหูจับที่ด้านข้างของตัวป้าน ส่วนชาวสยามนิยมใช้ป้านใบใหญ่ชงชาแล้วเก็บไว้ในตะกร้าวนเพื่อรักษาความร้อน มักเป็นป้านสายคือมีสายจับด้านบนยกขึ้น บางแบบสายจับพับลงด้านข้างได้ ป้านชาใบเล็กของชาวสยามจะใช้เป็นเครื่องเล่นเข้าสู่ชุดจัดประกวด ป้านชาที่มาถึงสยามส่วนใหญ่ถูกใช้อย่างถนอมและดูแลเป็นอย่างดี อีกทั้งยังเพิ่มคุณค่าของป้านชาด้วยงานเลี่ยมโลหะจากช่างฝีมือดี ทำให้ป้านชาจีนที่ทำในประเทศไทยแตกต่างจากประเทศอื่น เพราะมีการหุ้มส่วนที่เปราะบางด้วยโลหะหลายชนิด เช่น ทองเหลือง นาก เงิน และทองคำ ตามความพึงพอใจและฐานะของผู้ใช้ ซึ่งการหุ้มป้านชาต้องทำโดยผู้รู้ส่วนที่เปราะบาง เช่น พวย ลิ้นฝาด จุกฝาด ต้องใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ โดยเฉพาะการหุ้มจุกต้องคงรูระบายความร้อนไว้ เพราะเป็นที่ผ่านของอากาศซึ่งจะเข้าไปปลักน้ำชาให้ไหลออกมาทางพวยกาได้



ชุดไทยถ้วยสี่ ประกอบด้วยถ้วยทรงบัวมีฝาปิด 4 ใบ
ป้านพร้อมจานรอง 2 ใบ ทำเป็นลายยี่สยาม
ภาชนะที่รองชุดนี้เป็นภาชนะที่รองชุดกระเบื้องชุดจักรี
(ที่มา : นพพร ภาสะพงศ์, 2548)

ป้านอี้ซึ่งได้รับความนิยมในสยามเป็นอย่างมากและมีการสั่งนำเข้ามามีจำนวนมาก ทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก ป้านอี้ซึ่งในอดีตจึงมีจุดมุ่งหมายปลายทางอยู่ที่สยาม และตกทอดมาจนถึงคนรุ่นปัจจุบัน

ป้านชาเป็นเครื่องหมายของวัฒนธรรมการชงชาที่มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีความประณีตบรรจงงดงามและพิถีพิถัน และมีเทคนิคในการออกแบบอย่างสร้างสรรค์ เป็นศิลปะทางวัตถุที่ทรงคุณค่าควรแก่การอนุรักษ์รักษาเอาไว้ตราบนานเท่านาน



แหล่งที่มา

นพพร ภาสะพงศ์. ป้านชา เสน่ห์งานศิลป์แห่งดินปั้น. กรุงเทพฯ : เมืองโบราณ, 2548.64 หน้า.

<http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=9580000135835>

<http://www.manager.co.th/Home/ViewNews.aspx?NewsID=9590000006067>



เกศณี สมพันธ์

นับเป็นอีกก้าวหนึ่ง ของ "ชาเชียงราย" ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GEOGRAPHICAL INDICATIONS) ว่า "ชาเชียงราย" หรือ "Chiangrai Tea" ซึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นสัญลักษณ์เพื่อแสดงให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงแหล่งกำเนิดหรือแหล่งปลูกชา และมีความเชื่อมโยงกับคุณภาพของชาที่ผู้บริโภคจะได้รับ

Talk About Tea ฉบับนี้ขอเสนอข้อมูลและบทสัมภาษณ์ของผู้ได้รับหนังสืออนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" (สช 58100074 ชาเชียงราย) จำนวน 5 ราย อนุญาตวันที่ 15 มิ.ย. 2559 – 14 มิ.ย. 2561 โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI “ชาเชียงราย”



ชาวาวี โดย คุณเดชา พิทักษ์วาวี

ทะเบียนเลขที่ สช 58100074 ลำดับที่ 01

โรงงานชาวาวี ตั้งอยู่ที่ 81 หมู่ที่ 1 บ้านวาวี ตำบลวาวี
อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โทรศัพท์ 053-760094

ชาวาวี ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" ภายใต้ตราสินค้า "ชาวาวี" จำนวน 2 ประเภท ได้แก่ ชาเขียวสายพันธุ์ชาอัสสัม และชาอู่หลง (เบอร์ 17) สายพันธุ์ชาจีน

● เหตุผลที่ทางบริษัทตัดสินใจยื่นขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย"

วาวีเป็นแหล่งเพาะปลูกชาอัสสัมที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัดเชียงราย และเป็นแหล่งเพาะปลูกชาอินทรีย์ 100 เปอร์เซ็นต์ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาที่มีคุณภาพ ทางไร่ชาวาวีเล็งเห็นถึงความสำคัญของตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" ซึ่งบ่งบอกถึงคุณภาพและมาตรฐานของชาเชียงราย

● ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ในปัจจุบันผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศตระหนักถึงมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ชาเพิ่มมากขึ้น เช่น มาตรฐานอินทรีย์, เครื่องหมาย อย., มาตรฐานการผลิต (HACCP) และหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) โดยเฉพาะหากเราได้รับ GI จะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นสินค้าที่ได้รับมาตรฐาน มีวัตถุดิบที่ดี แหล่งเพาะปลูกและกระบวนการผลิตมีความน่าเชื่อถือ และมีคุณภาพดี สำหรับชาเชียงรายที่ได้รับรองตรา GI จะได้รับการตอบรับจากกลุ่มผู้บริโภคจากในประเทศและต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น





ชามิ่งตี้ โดย คุณธนวรรณ เสวตโชติ

ทะเบียนเลขที่ สช 58100074 ลำดับที่ 02

ชามิ่งตี้ ตั้งอยู่ที่ 15 หมู่ที่ 20 ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย
โทรศัพท์ 053-760150

ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" ภายใต้ตราสินค้า "ชามิ่งตี้" จำนวน 2 ประเภทได้แก่ 1. ชาเขียวสายพันธุ์อัสสัม 2. ชาอู่หลง (เบอร์ 17) สายพันธุ์ชาจีน

● เหตุผลที่ทางบริษัทตัดสินใจยื่นขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย"

ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" เป็นสิ่งที่บ่งชี้จุด ภูมิศาสตร์ของชาลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ซึ่งผู้บริโภคและผู้ประกอบการทั้งในและต่างประเทศสามารถตรวจสอบแหล่งผลิตได้

● ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" แสดงถึงความมีเอกลักษณ์ของชาลาวี ได้ชัดเจนขึ้น สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค เป็นหลักประกันให้กับผลิตภัณฑ์ชามิ่งตี้ได้ และสามารถใช้เป็นพันธมิตรกับชาต่างประเทศได้

บริษัท จตุพลชาไทย(คอยแม่สลอง) จำกัด โดย คุณจตุพล ชิวแฉลิมโชติ

ทะเบียนเลขที่ สช 58100074 ลำดับที่ 03



บริษัทจตุพล ชาไทย (คอยแม่สลอง) จำกัด
ตั้งอยู่ที่ 888 หมู่ที่ 1 ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง
จังหวัดเชียงราย โทรศัพท์ 053-765114-5

ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" ภายใต้ตราสินค้า "จตุพลชาไทย (คอยแม่สลอง) Jatuphon Thai Tea (Doi Maesalong)" จำนวน 3 ประเภทได้แก่ 1.ชาเขียวสายพันธุ์อัสสัม 2.ชาอู่หลง (เบอร์ 12) สายพันธุ์ชาจีน 3.ชาอู่หลง (เบอร์ 17) สายพันธุ์ชาจีน

● เหตุผลที่ทางบริษัทตัดสินใจยื่นขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย"

ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" เป็นเครื่องหมายบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ทำให้ทราบถึงแหล่งกำเนิดของผลิตภัณฑ์ว่าได้ผลิตขึ้นในท้องถิ่นใดหรือประเทศใด และสามารถตรวจสอบแหล่งผลิตได้

● ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเชียงราย" เป็นสัญลักษณ์ที่ทำให้สินค้าของทางเรามีความเข้มแข็งและแข็งแกร่งมากยิ่งขึ้น มีคุณภาพและจุดยืน เพราะเราสามารถบ่งบอกได้ว่ามาจากประเทศไทยและมีถิ่นกำเนิดจากประเทศไทยจริงๆ

บริษัท ใบชาโชคจำเริญ จำกัด **โดย คุณจำเริญ ชีวนเฉลิมโชค**

ทะเบียนเลขที่ สข 58100074 ลำดับที่ 04



บริษัทใบชาโชคจำเริญ จำกัด ตั้งอยู่ที่ 5 หมู่ที่ 1 ตำบลแม่สลอนนอก อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา โทรศัพท์ 053-765116-8

ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเขียวยาย" ภายใต้ตราสินค้า "ชาไทยมรกต (Emerald Thai Tea)" จำนวน 3 ประเภทได้แก่

- 1.ชาเขียวสายพันธุ์ชาอัสสัม
- 2.ชาอู่หลง (เบอร์ 12) สายพันธุ์ชาจีน
- 3.ชาอู่หลง (เบอร์ 17) สายพันธุ์ชาจีน

● เหตุผลที่ทางบริษัทตัดสินใจยื่นขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเขียวยาย"

คอยแม่สลอน อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา เป็นหนึ่งในเก้าอำเภอของจังหวัดยะลา ที่กรมทรัพยากรทางปัญญา ประกาศให้เป็นพื้นที่ที่สามารถขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเขียวยาย" ดังนั้นบริษัท ใบชาโชคจำเริญ จำกัด จึงได้ดำเนินการยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเขียวยาย" ต่อกรมทรัพยากรทางปัญญา

● ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

บริษัท ใบชาโชคจำเริญ จำกัด จำหน่ายผลิตภัณฑ์ชาทั้งตลาดภายในและต่างประเทศ ซึ่งตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเขียวยาย" จะทำให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์ของเรา ผลิตขึ้นในประเทศไทย พื้นที่คอยแม่สลอน จังหวัดยะลา ลูกชาชาวต่างชาติสามารถตรวจสอบได้ และจะเป็นการเพิ่มมูลค่ารวมถึงยอดขายได้มากขึ้น

บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด **โดย คุณตะวัน บุรีแก้ว**

ทะเบียนเลขที่ สข 58100074 ลำดับที่ 05

บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ตั้งอยู่ที่ 99 หมู่ที่ 1 ตำบลแม่กรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โทรศัพท์ 053-673962-3

ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "ชาเขียวยาย" ภายใต้ตราสินค้า "BOONRAWD farm" จำนวน 2 ประเภทได้แก่ 1. ชาเขียวสายพันธุ์ชาจีน 2. ชาอู่หลงสายพันธุ์ชาจีน



● เหตุผลที่ทางบริษัทตัดสินใจยื่นขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI "ชาเขียวยาย"

1. เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและใช้เป็นเครื่องมือทางการตลาด เนื่องจากสินค้าที่ได้รับการรับรอง GI สามารถสื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจได้ว่าสินค้านั้นมีคุณภาพหรือคุณลักษณะพิเศษแตกต่างจากสินค้าที่ผลิตในแหล่งผลิตอื่น อีกทั้งยังช่วยในการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคทั่วไปได้รู้จักสินค้าเรามากขึ้น

2. เพื่อกระจายรายได้ให้แก่ชุมชน "ชา" เป็นสินค้าเกษตรที่ต้องมีการดูแลรักษาตั้งแต่การปลูกจนกระทั่งถึงการแปรรูปสินค้า ซึ่งแต่ละขั้นตอนต้องมีคนคอยดูแลอย่างดี เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ของ GI ชาเขียวยาย ซึ่งปัจจุบันบริษัทบุญรอดบริวเวอรี่ ได้มีการขยายการทำเกษตรหลากหลายรูปแบบ มีทั้งการท่องเที่ยวเชิงเกษตรซึ่งทำให้ชาวบ้านตามชุมชนได้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจ้างงานและการท่องเที่ยว

● ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้บริโภคได้รู้จักชาเขียวยายมากขึ้น เนื่องจากปัจจุบันผลิตภัณฑ์ชาอบแห้งได้มีการผลิตจากหลายๆ ที่ หลายๆ จังหวัด ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคมีความเข้าใจไม่ถูกต้องเกี่ยวกับแหล่งที่มาของชาซึ่งตราสัญลักษณ์ GI ก็เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่สามารถบอกได้ว่า ชา สิงห์ปาร์ค คือ ชาเขียวยาย ที่มีคุณภาพและความปลอดภัย

2. การคุ้มครองผู้บริโภค ผู้บริโภคจะได้รับสินค้าที่มีลักษณะพิเศษ ต่างไปจากสินค้าจำพวกเดียวกันที่ผลิตจากแหล่งอื่น และได้รับสินค้าที่มีมาตรฐานและความปลอดภัยตามที่ต้องการ เนื่องจากตราสัญลักษณ์ GI ก็เป็นเครื่องหมายที่ถึงสถานที่ผลิตและแหล่งภูมิศาสตร์ของสินค้า

3. สินค้ามีมูลค่าเพิ่มขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคมั่นใจในตัวสินค้า อีกทั้งสามารถนำไปประชาสัมพันธ์ได้ว่าสินค้าที่ซื้อไปเป็นสินค้าที่มีคุณภาพเป็นชาเขียวยาย และปลูกในแหล่งพื้นที่เขียวยายจริงๆ

เมี่ยงทรงเครื่อง



Trendy Tea Menu

วิไลวรรณ จำปาราย

Trendy Tea Menu ฉบับนี้ขอเสนอเมนูเมี่ยงทรงเครื่อง แต่อย่าเข้าใจผิดว่าเป็นชนิดเดียวกับเมี่ยงคำที่เห็นขายตามท้องตลาดทั่วไปนะคะ เนื่องจากใบเมี่ยงหมัก ที่เรานำมาใช้ในวันนี้ เป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นมากด้วยคุณประโยชน์ มีขายตามท้องตลาดทางภาคเหนือเท่านั้น ส่วนผสมในการทำเมี่ยงทรงเครื่อง ประกอบไปด้วย

ส่วนผสม

- | | | |
|------------------------------|-----|------|
| 1. ใบเมี่ยงหมัก | 1 | มัด |
| 2. มะพร้าวทึนทึกผูกเป็นเส้นๆ | 150 | กรัม |
| 3. น้ำตาลทรายแดง | 300 | กรัม |
| 4. ถั่วลิสงคั่ว | 100 | กรัม |
| 5. ชিংซอยเป็นเส้นๆ | 50 | กรัม |

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมรายการที่ 2-6 ใส่กระทะ ตั้งไฟอ่อนๆ คั่วส่วนผสมให้แห้ง พักไว้ให้เย็น ปั่นเป็นก้อนพอดีคำ

2. นำใบเมี่ยงหมักมาคลี่ ออกเป็นใบๆ จากนั้นนำไส้ที่ปั่นไว้มาห่อกับใบเมี่ยงให้เป็นคำๆ

ง่าย แค่นี้ก็ได้เมี่ยงทรงเครื่องแสนอร่อย ที่มีเอกลักษณ์ในแบบฉบับของเมี่ยงเมืองเหนือที่ไม่เหมือนใครแล้วละค่ะ





ชาช่วยเสริมการทำงาน ของระบบภูมิคุ้มกันต่อสู้กับเชื้อโรค

จะมีอะไรที่ผ่อนคลายและเพลิดเพลินไปกว่าการได้นั่งจิบชาหอมกรุ่นแบบชิลๆ แม้เราจะรู้มานานแล้วว่า ชามีประโยชน์กับสุขภาพของเรามากมาย ไม่เพียงเท่านั้นจากการเริ่มการตรวจสอบทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับสีของชาไม่ว่าจะเป็น สีเขียว สีดำ หรือสีขาว ก็ล้วนมีประโยชน์มากกับร่างกาย ชาจะเต็มไปด้วยสารจากธรรมชาติที่ช่วยดูแลสุขภาพของคุณในหลายๆ ด้าน

สิ่งแวดล้อมรอบตัวเรา ทั้งภายในและภายนอกร่างกายเต็มไปด้วยจุลินทรีย์ขนาดเล็กที่มองด้วยตาเปล่าไม่เห็น ส่วนใหญ่จุลินทรีย์ที่อยู่รอบตัวเราเหล่านี้ไม่ใช่เชื้อก่อโรคแต่ประการใด แต่ก็มีจุลินทรีย์อีกมากมายที่ก่อให้เกิดโรคติดเชื้อ เรียกว่าเชื้อโรค

เพื่อป้องกันร่างกายจากเชื้อโรคเหล่านี้ มนุษย์เรามีระบบภูมิคุ้มกันที่ทำหน้าที่อย่างทรงประสิทธิภาพในการกำจัดเชื้อโรคออกไป หากภูมิคุ้มกันบกพร่อง แม้จะพัฒนายาต้านจุลชีพที่คิดค้นเพียงใด ก็อาจจะไม่สามารถรักษาชีวิตคนเราจากโรคติดเชื้อไว้ได้ เพราะการที่จะหายจากโรคติดเชื้อได้นั้น ภูมิคุ้มกันในร่างกายเป็นผู้ช่วยตัวสำคัญที่สุด

ระบบภูมิคุ้มกัน หรือ Immune system คือระบบที่คอยปกป้องร่างกายของเราจากสิ่งแปลกปลอมต่างๆ ที่อาจเข้ามาทำอันตราย

ร่างกายเราได้ เช่น เชื้อโรคชนิดต่างๆ ได้แก่ แบคทีเรีย ไวรัส ปรสิต พยาธิ รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ เช่น เซลล์ที่กำลังเจริญเติบโตไปเป็นมะเร็ง ภาวะของผู้คนที่ปลูกถ่ายเข้ามาในร่างกาย การได้รับเลือดผิดหมู่ สารก่อภูมิแพ้ ฯลฯ สิ่งต่างๆ เหล่านี้มีคุณสมบัติเป็นสิ่งที่แปลกปลอมที่ร่างกายยังไม่รู้จัก เรียกว่า antigen

การดื่มชาให้มากกว่ากาแฟนั้นมีนักวิจัยของมหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ดรายงานว่าระบบภูมิคุ้มกันของผู้ดื่มชาจะแข็งแรงกว่าผู้ดื่มกาแฟอย่างมีนัยสำคัญ คาดว่าการกระตุ้นในแอลทีโอะนีน (L-theanine) ในชาที่ดื่มแล้วมีส่วนกระตุ้นภูมิคุ้มกัน ยิ่งกว่านั้นชาเขียวอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระซึ่งช่วยให้เซลล์ที่ถูกทำลายซ่อมแซมตัวเอง

ผลการวิจัยใหม่เผยว่าการหมั่นดื่มชาช่วยให้ติดเชื้อโรคน้อยลง เชื่อว่าเพราะส่วนประกอบในชาช่วยเสริมการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันต่อสู้เพื่อเชื้อโรค ขณะที่คนไม่เคยดื่ม หักดื่มสัก 5-6 ถ้วยเล็กต่อวัน เป็นเวลา 2 สัปดาห์ สามารถป้องกันโรคได้ดีขึ้นเช่นกัน

ดร.แจ๊ค เอฟ บูโคว์สกี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ด สหรัฐฯ เผยว่า ได้ค้นพบว่า ชาประเภทต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ชาดำ ชาเขียว ชาอูหลง และชาแดงของจีน จะมีสารประกอบที่เรียกว่า

"เอทิลลามีน" ซึ่งจะเกิดขึ้นเมื่อถูกส่วนประกอบในชา ที่เรียกว่า "แอล ทีนีน" แดกตัวในตับ มีความสามารถในการช่วยให้ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายต้านโรคร้ายได้ดียิ่งขึ้น

หนึ่งในสารที่เป็นประโยชน์ที่พบในชาเขียวมีความสามารถที่มีประสิทธิภาพในการเพิ่มจำนวนของเซลล์ในระบบภูมิคุ้มกันร่างกายที่เรียกว่า "แกมมา เซลล์ ที" ที่มีบทบาทสำคัญในการทำงานของระบบภูมิคุ้มกัน และปราบปรามการเกิดโรคแพ้ภูมิคุ้มกันตัวเอง ตามการวิจัยใหม่ในสถาบัน Linus Pauling ที่มหาวิทยาลัยแห่งรัฐโอเรกอน

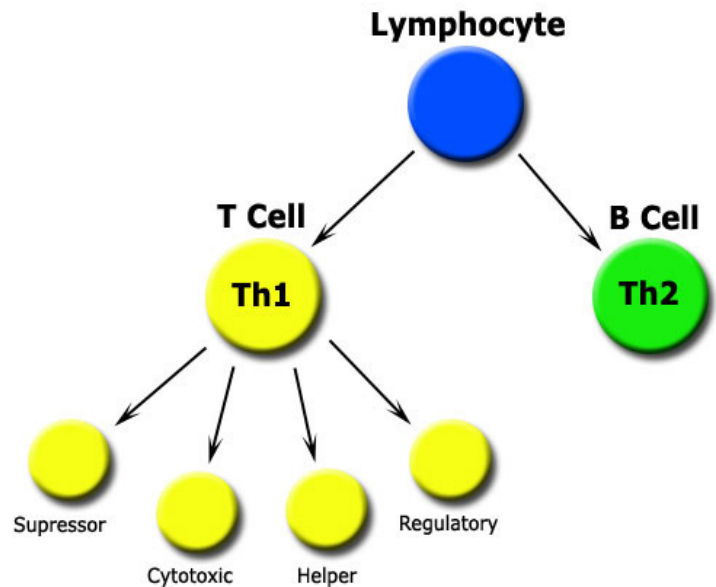
นี่อาจจะเป็นหนึ่งในกลไกสำคัญที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ "ชาเขียว" ซึ่งได้รับการศึกษาอย่างกว้างขวางสำหรับ ความสามารถในการที่จะช่วยให้การควบคุมการอักเสบ การซ่อมแซมการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันและป้องกันการเกิดมะเร็ง

Carmen และคณะ (2011) กล่าวว่า ชาเขียวมีบทบาทคล้ายกับยารักษาโรคที่และได้รับการยอมรับ ในผลการวิจัยอย่างมาก นักวิทยาศาสตร์กล่าวว่า แต่พวกเขามีปัญหาเกี่ยวกับความเป็นพิษ ผลลัพธ์ที่อาหารธรรมชาติอาจให้ในระยะยาวอย่างยั่งยืนเพื่อให้บรรลุเป้าหมายเดียวกันนี้โดยไม่เป็นพิษ

การศึกษาทดลองทำกับหนูแสดงให้เห็นว่าการรักษาด้วยสาร EGCG ที่เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญและความถี่ของเซลล์ "แกมมา เซลล์ ที"

การควบคุมการทำงานของ Epigenetic ช่วยให้เกิดการยับยั้ง "แกมมา เซลล์ ที" เซลล์กฎระเบียบเพื่อการรักษาและมีความสำคัญทางคลินิกอย่างมีนัยสำคัญในการปราบปรามของโรคแพ้ภูมิคุ้มกันตัวเอง นักวิจัยกล่าวว่าในการศึกษาของพวกเขา โดยได้ทดลองวัดการทำงานของเซลล์ในระบบภูมิคุ้มกันร่างกายที่เรียกว่า "เซลล์ ที" ซึ่งทำหน้าที่ในการป้องกันและบรรเทาการติดเชื้อโรคของร่างกาย ในคนปกติที่ไม่ได้ดื่มชา ด้วยการนำเอาเซลล์ชนิดนี้ ออกมาจากร่างกายของบุคคลนั้นๆ และให้สารเอทิลลามีนกับเซลล์ หลังจากนั้น ก็ปล่อยแบคทีเรียให้โจมตีเซลล์ ซึ่งผ่านการให้สารเอทิลลามีนแล้ว

นักวิจัย พบว่า เซลล์ดังกล่าวมีความสามารถในการต่อต้านการโจมตีของแบคทีเรียได้ดี ขณะที่เซลล์ที่ไม่ได้รับสารเอทิลลามีนกลับต่อต้านเชื้อแบคทีเรียได้ไม่ดีนัก นอกจากนี้ หลังจากให้จำนวนสารประกอบเอทิลลามีนเพิ่มขึ้นถึง 10 เท่า ยังพบอีกว่า จำนวนของสารเคมีที่จะใช้ในการต่อต้านแบคทีเรียก็มีจำนวนเพิ่มขึ้นไปด้วย



แกมมา เซลล์ ที

ที่มา <http://www.precisionnutrition.com/rr-green-tea-hazards>

นอกจากนี้ จากการทดสอบในกลุ่มอาสาสมัคร ด้วยการให้ดื่มชาจำนวนครึ่งลิตรต่อวันเป็นเวลา 2 สัปดาห์ นักวิจัยพบว่า จะมีการสร้างสารเคมี (แกมมา เซลล์ ที) ออกมาเป็นจำนวนมาก เมื่อมีการโจมตีด้วยแบคทีเรีย ในทางกลับกันในกลุ่มผู้ที่ดื่มกาแฟแทนชา กลับสร้างโปรตีนที่ไม่ต่อสู้กับโรคในการตอบสนองแบคทีเรียขึ้นมาแทน

แน่นอนว่าการมีโภชนาการที่ดี การเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ เป็นเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้นของการมีสุขภาพแข็งแรง การออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ การรู้จักหาวิธีคลายเครียด การนอนหลับพักผ่อนให้เพียงพอและไม่สูบบุหรี่ เป็นส่วนอื่นๆ ที่ทุกคนควรปฏิบัติด้วยเช่นกัน เพื่อให้ร่างกายอยู่ในสภาพที่แข็งแรง ไม่ป่วยไม่ไข้



เอกสารอ้างอิง

Carmen P. Wong, Linda P. Nguyen, Sang K. Noh, Tammy M. Bray, Richard S. Bruno, Emily Ho. Induction of regulatory T cells by green tea polyphenol EGCG. *Immunology Letters*, 2011; DOI:10.1016/j.imlet.2011.04.009

Jack F. Bukowski, M.D., Ph.D., assistant professor of medicine, Harvard Medical School, staff rheumatologist, Brigham and Women's Hospital, Boston; Jeffrey B. Blumberg, Ph.D., professor of nutrition and chief, Antioxidants Research Laboratory, Jean Mayer USDA Human Nutrition Research Center on Aging, Boston; April 21-25, 2003. *Proceedings of the National Academy of Sciences*

<http://www.precisionnutrition.com/rr-green-tea-hazards>



จุลินทรีย์ต่อปริมาณสารสกัด กาบา และโพลีฟีนอลทั้งหมดใน ชาผู้เอ้อ

ในปัจจุบัน เมื่อชาผู้เอ้อกลับมาได้รับความนิยม จึงทำให้ศิลปะในการหมักบ่ม และการชงชาผู้เอ้อแต่โบราณได้ถูกนำมาศึกษาวิจัย และพัฒนาอย่างต่อเนื่องอีกครั้งหนึ่ง โดยประเภทและชนิดของชาผู้เอ้อนั้น ล้วนมีความแตกต่างกันไปในเรื่องของสรรพคุณ วิธีการชงชา การเก็บรักษา หรือแม้แต่ความสะดวกในการพกพา จากวัฒนธรรมแต่โบราณในการใช้คาราวานม้าเป็นพาหนะในการขนส่งใบชาผู้เอ้อ มาถึงความนิยมชมชอบด้วยสรรพคุณทางด้านตัวของชาผู้เอ้อในปัจจุบัน จึงทำให้รัฐบาลมณฑลยูนนานตระหนักถึงคุณค่า โอกาส และความสำคัญทางด้านเศรษฐกิจของชาผู้เอ้อ ดังจะเห็นได้จากช่วงระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา รัฐบาลมณฑลยูนนานได้ทุ่มงบประมาณด้านการประชาสัมพันธ์เส้นทางโบราณสายดังกล่าว รวมถึงรื้อฟื้นวัฒนธรรมโบราณ และโฆษณาถึงประโยชน์ในการบริโภคชาผู้เอ้อให้รู้จักกันอย่างกว้างขวางมากยิ่งขึ้น

การแบ่งชนิดของ ชาผู้เอ้อร์ ตามวิธีการหมัก

1.ชาผู้เอ้อสด (puerh raw tea) คือใบชาใหญ่ของมณฑลยูนนานที่เมื่อเด็ดจากต้นแล้ว จะทิ้งไว้ให้เกิดกระบวนการหมักใบชาตามธรรมชาติ ส่งผลให้ใบชามีสภาพเป็นกรดเล็กน้อย แต่เมื่อเก็บไว้นานหลายปี ใบชาจะลดสภาพของความเป็นกรดลง ชาผู้เอ้อสดหลังจากที่ชง ด้วยน้ำ ร้อนแล้วจะให้สีน้ำชาเป็นสีเขียวอ่อน คล้ายชาเขียว มีกลิ่นหอมเจือจาง แต่ถ้าแช่ใบชาไว้นาน น้ำชาจะมีรสชาติขมฝาดเล็กน้อย ชุ่มคอ ชาผู้เอ้อสดมีสรรพคุณช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบประสาท เมื่อดื่มแล้วจะทำให้รู้สึกกระปรี้กระเปร่า มีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น

2.ชาผู้เอ้อ หมัก (puerh done tea) คือใบชาใหญ่ของมณฑลยูนนานที่เมื่อเด็ดจากต้นแล้ว จะนำมาผ่านกระบวนการหมักด้วยเทคนิคและวิธีการเฉพาะที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณ ทำให้ได้ใบชาผู้เอ้อหมักที่มีกลิ่น และรสชาติคิ่เยี่ยม ยิ่งเมื่อเก็บใบชาไว้เป็นระยะเวลายาวนาน ใบชาจะมีการทำปฏิกิริยาคายตัวเองอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ได้รับรสชาติ และมีสรรพคุณด้านตัวของชาที่เป็นเอกลักษณ์ของใบชาผู้เอ้อ

ใบชาผู้เอ่อหมักจะมีสภาพเป็นธาตุ อุณหภูมิเป็นกลาง กระบวนการหมักที่เกิดขึ้นภายหลังระหว่างออกซิเจนกับ สารอาหารในใบชา ตามกาลเวลาที่เพิ่มขึ้น ก่อเกิดเป็นเอม ซายน์ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอย่างยิ่ง ช่วยเสริมสร้างและ ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอที่สำคัญคือประสิทธิภาพในการลดไขมัน ในเลือดและคอเลสเตอรอล นอกจากนี้ยังทำให้ไขมันจับตัวกัน เป็นก้อนและถูกขับออกจากร่างกายทางระบบขับถ่าย เมื่อชง ด้วยน้ำร้อนแล้ว จะให้น้ำชาเป็นสีแสดเข้มจนเกือบดำ

เมื่อไม่นานมานี้ Jeng และคณะ (2007) ได้ศึกษา ผลของจุลินทรีย์ที่เกิดจากการหมักต่อปริมาณ สารสแตติน กาบา และโพลีฟีนอลในชาผู้เอ่อ ซึ่งจุลินทรีย์ที่ส่งเสริม กระบวนการหมักมี 2 ชนิดคือ *S. bacillaris* และ *S. cinereus* โดยสารสแตติน (Statins หรือ HMG-CoA reductase inhibitors) มีโครงสร้างเป็นสารประกอบอินทรีย์ที่ได้ทั้งจาก การสังเคราะห์และจากธรรมชาติที่มีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของ เอนไซม์ 3-hydroxy-3-methyl-glutaryl coenzyme A reductase (HMG-CoA reductase) ซึ่งเป็นเอนไซม์ในขั้นกำหนดอัตรา (rate limiting enzyme) ที่ทำหน้าที่เปลี่ยน HMG CoA เป็นสาร จำพวกคอเลสเตอรอลในกระแสเลือด (Friesen JA และ Rodwell VW, 2004) เป็นโคเอนไซม์ชนิดหนึ่งซึ่งสามารถช่วยป้องกันการ อุดตันของเส้นเลือดที่ไปเลี้ยงหัวใจและหลอดเลือดและลดอัตรา การเสียชีวิตและภาวะเสี่ยงอื่นๆ ในผู้ป่วยที่มีอาการอุดตันของ เส้นเลือดแดงในหัวใจและโรคเกี่ยวกับหลอดเลือดในสมอง เป็น ที่ทราบกันว่าโรคหัวใจและหลอดเลือดนั้นแปรผันตามระดับ คอเลสเตอรอล ดังนั้นการที่สารสแตตินช่วยลดไขมัน แอลดีแอล (ไขมันเลว) จะช่วยบรรเทาอาการของโรคหัวใจและหลอดเลือด ได้ การศึกษาในหลอดทดลองบ่งชี้ว่าหลังจากการบริโภค ใบชา ผู้เอ่อจะมีระดับไตรกลีเซอไรด์ และไขมันแอล ดีแอลนั้น ลดลงอย่างเห็นได้ชัด

ชาผู้เอ่อซึ่งมีสีน้ำตาล-แดง และมีกลิ่นหอมซึ่งจะมีปริมาณ เพิ่มขึ้นเมื่อชาผ่านการบ่มและทิ้งใบชาให้แห้ง หลายปีที่ผ่านมา สถาบันต่างๆ ให้ความสนใจและศึกษาประโยชน์ของผู้เอ่อต่อสุขภาพ ผลการศึกษาพบว่าชาผู้เอ่ออุดมไปด้วย สารแอนติออกซิแดนท์ที่สามารถป้องกันมะเร็ง ลดคอเลสเตอรอล ลดความดันโลหิต ลด น้ำตาลในเลือดและเพิ่มปริมาณแบคทีเรียที่มีประโยชน์ในลำไส้

สารที่สกัดได้จากชาผู้เอ่อมีปริมาณโพลีฟีนอล, ส่วน ประกอบที่ละลายน้ำได้ เช่นโปรตีน อัลคาลอยด์ กรดอะมิโน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน และแร่ธาตุ วิตามิน และสารที่ให้กลิ่นหอม ในการค้นพบต่างๆ นั้นกาน้ำหรือกรดแกมมาอะมิโน-บิวริก ได้รับความสนใจเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากมีสรรพคุณในการช่วยให้ผ่อนคลายและเพิ่มภูมิคุ้มกันโรค โดยปกติชาผู้เอ่อผลิตด้วยวิธีการบ่ม ใบชาในอุณหภูมิปกติเป็นเวลานาน เช่น บ่มในห้องบ่มชาที่แห้งสนิท เพื่อเป็นการเร่งกระบวนการบ่ม ชาจะถูกคลุกด้วยผ้าเปียกใน ระหว่างการบ่ม เราเรียกการบ่มแบบนี้ว่าการบ่มแบบเปียกแม้ว่าการ บ่มชาแบบเปียกจะช่วยลดระยะเวลาการบ่มให้สั้นลง แต่มีโอกาสไม่น้อยที่จะก่อให้เกิดเชื้อราและจุลินทรีย์อื่นๆ ที่สามารถเป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค หรือแม้แต่นับยังการทำงานของจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ใน การบ่มชาได้ จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในการบ่มชาผู้เอ่อ ได้แก่ *Aspergillus niger*, *Aspergillus glaucus*, *Penicillium sp.* เนื่องจากคุณภาพของ ชาผู้เอ่อขึ้นอยู่กับกระบวนการ จึงได้มีการศึกษาวิธีการหมักชาผู้เอ่อ คุณภาพ คีสองแบบได้แก่ ทาฮวงอิน และทาฮองอิน เพื่อวิเคราะห์ลักษณะและ ปริมาณของ โพลีฟีนอล กรดแกมมา อะมิโนบิวริก (GABA) และ สารต้านอนุมูลอิสระ ระหว่างการบ่ม ซึ่งผลจากการศึกษาจะแสดงให้เห็นถึงคุณภาพที่ดีของชาผู้เอ่อ



เอกสารอ้างอิง

- Friesen JA and Rodwell VW (2004). "The 3-hydroxy-3-methyl glutaryl coenzyme-A (HMG-CoA) reductases". *Genome Biol* 5 (11): 248. doi:10.1186/gb-2004-5 -11-248
- Jeng KC, Chen CS, Fang YP, Hou RC, Chen YS. (2007). Effect of microbial fermentation on content of statin, GABA, and polyphenols in Pu-Erh tea. *J Agric Food Chem.* 2007 Oct 17;55(21):8787-92.

รูปภาพ

<http://www.puerteaonline.com/>





กิจกรรมบริการวิชาการ

สนับสนุนการเรียนการสอน

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เปิดการสอนวิชาเทคโนโลยีเครื่องดื่ม (Beverage Technology) สำหรับนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 3 ซึ่งมีนักศึกษาสนใจลงทะเบียนทั้งสิ้น 17 คน โดยมีภาคปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตเป็นส่วนหนึ่งของวิชาเรียนด้วย และสถาบันชาได้สนับสนุนวัตถุดิบใบชา และตัวอย่างชาประเภทต่างๆ เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคปฏิบัติการวิชาเทคโนโลยีเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติผลิตชาจริง เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2559 ณ อาคารปฏิบัติการ 4 (S4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักวิชาทรัพยากรการเกษตร



วันที่ 23 พฤษภาคม 2559 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับพร้อมนำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของ สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง รวมถึงข้อมูลความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา ให้กับคณะอาจารย์และนักศึกษาจากสำนักวิชาทรัพยากรการเกษตร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 58 คน ณ ห้องประชุมอาคารปฏิบัติการ 6 (S6) และสำนักงานสถาบันชา อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





🌿 ถ่ายทำรายการ “The North องศาเหนือ” ตอน เมืองชุมพรพิสัยใบชา

เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2559 ทางทีมผลิตสื่อภาคพื้นเมือง ทีมโพควา ถ่ายทำรายการของทางไทยพีบีเอส “The North องศาเหนือ” ได้เดินทางเข้าพบ อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและได้เข้าเยี่ยมชมสดบบ้านชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อถ่ายทำรายการ ตอน เมืองชุมพรพิสัยใบชา พร้อมทั้งขอสัมภาษณ์ถึงสาระความรู้เกี่ยวกับชา ค้นกำเนิดประวัติความเป็นมา พื้นที่และแหล่งเพาะปลูกชาในประเทศไทย รวมถึงสรรพคุณของชา และเนื้อหาต่างๆ เกี่ยวกับชา เป็นต้น ซึ่งได้ออกอากาศรายการ The North องศาเหนือ ในวันจันทร์ที่ 27 มิถุนายน 2559 เวลา 07.30 น. ทางไทยพีบีเอส

🌿 โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาทักษะความเป็นเลิศด้านผู้ชิมชา เพื่อเพิ่มขีดความสามารถอุตสาหกรรมชาในประเทศไทย (Tea Tasting 2016)

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาทักษะความเป็นเลิศด้านผู้ชิมชา เพื่อเพิ่มขีดความสามารถอุตสาหกรรมชาในประเทศไทย (Tea Tasting 2016)” และเป็นการยกระดับขีดความสามารถของผู้ประกอบการชาให้เทียบเท่าสากล เมื่อวันที่ 28 – 30 พฤษภาคม 2559 ที่ผ่านมา ณ อาคาร E-PARK มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งเป็นโครงการที่ได้รับการสนับสนุนร่วมกันระหว่าง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กับกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภายใต้โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากต่างประเทศเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยมี รศ.ดร.วันชัย ศิริชนะ อธิการบดี เป็นประธานเปิดงาน ซึ่งมีผู้ประกอบการชาให้ความสนใจเข้าร่วมงานอย่างล้นหลาม

โครงการดังกล่าวยังได้จัดขึ้นด้วยวัตถุประสงค์ที่มุ่งให้เกิดประโยชน์กับผู้ประกอบการชาอย่างแท้จริง ทั้งเพื่อเป็นการเพิ่มขีดความสามารถด้านทักษะการทดสอบชิมชาให้กับผู้ประกอบการชาเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการควบคุมคุณภาพการผลิตชา และเพื่อให้ผู้ประกอบการชาได้มีโอกาสเรียนรู้และแลกเปลี่ยนกับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ไปจนถึงและนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาต่อยอดการผลิตชาในอนาคต

โดยผู้เข้าร่วมการอบรมครั้งนี้ได้รับฟังการบรรยายในหลายหัวข้อที่น่าสนใจ เช่น ความรู้พื้นฐานของชาแต่ละประเภท และความรู้ทักษะขั้นพื้นฐานของการชิมชา พร้อมกับการฝึกปฏิบัติการทดสอบชิมชาประเภทต่างๆ ทั้งยังมีการเสวนา ประวัติของชา การปลูก การแปรรูป และการตลาดของชาไทย ก่อนจะมีพิธีปิดและมอบประกาศนียบัตรแก่ผู้เข้าร่วมอบรม

ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาทักษะและศักยภาพของผู้ประกอบการชาไทย สามารถควบคุมและตรวจสอบคุณภาพชาในกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ชาที่มีคุณภาพที่ดีและสามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์ชาจากต่างประเทศได้



กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

ลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการที่ขอขึ้นใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย”

เมื่อวันที่ 7-8 เมษายน 2559 สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมเป็นคณะกรรมการคณะทำงานกับทางสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย และสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย เพื่อพิจารณาคำขอตรวจสอบควบคุมคุณภาพสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” โดยได้ลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการที่ขอขึ้นใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ในพื้นที่เขตอำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอเมือง และอำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย



โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์

กิจกรรมการจัดเวทีเสวนาร่วมกับชุมชนหมู่บ้านปางก๊ว : โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์

ตามที่กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านชาอินทรีย์ ปีที่ 3 ให้กับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการนั้น

เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2559 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมเวทีเสวนาร่วมกับชุมชน ณ หอประชุมหมู่บ้านปางก๊ว ตำบลวาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย และได้หารือวางแผนการดำเนินโครงการดังกล่าวร่วมกับผู้นำชุมชนซึ่งพร้อมดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของโครงการดังกล่าวอย่างเต็มที่ และในวันดังกล่าวได้มีเจ้าหน้าที่จากศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) และนักศึกษาฝึกงานจาก ISTOM Engineering School of International Agro-development ประเทศฝรั่งเศส ได้เข้าเยี่ยมชมกระบวนการผลิตชาของเกษตรกรผู้ผลิตชาบ้านปางก๊วและลงพื้นที่เข้าชมสวนชาอัสสัมธรรมชาติ ซึ่งได้รับการต้อนรับเป็นอย่างดี



โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมือง



กิจกรรมศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างชุมชน โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมือง

ตามที่กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมือง ปีที่ 1 ให้กับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีอาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการนั้น

เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2559 สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) และเกษตรกรตำบลแม่ลอย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงรายผู้เข้าร่วมโครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมือง จำนวน 40 คน เข้าศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างชุมชน และได้สำรวจเส้นทางเดินศึกษาธรรมชาติป่าชุมชน ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์ชาและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ศรีนาป่า-คาแวน ตำบลเรือ อำเภอน่าน จังหวัดน่าน โดยมีนายเปล่ง มโนวรรณ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์ชาเป็นวิทยากรแนะนำให้ความรู้เกี่ยวกับชา ประวัติความเป็นมาในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และการผลิตภัณฑ์ชาชนิดต่างๆ ซึ่งการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ต่างๆ ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเกษตรกรผู้ผลิตชา และสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาพัฒนากระบวนการผลิตชาให้ดียิ่งขึ้นต่อไปในอนาคต

