



สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAE FAH LUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute



issn 2697-6366

จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee
newsletter

Volume 4 Issue 16, April - June 2023

ปีที่ 4 ฉบับที่ 16 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2566

Tea & Coffee Research

การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเมล็ด
กาแฟระหว่างการเก็บรักษา
ภายใต้สภาวะเร่ง

Talk about
Tea & Coffee

สื่อ 7 เทรนด์กาแฟมาแรงแห่งปี
2023

Know More About
Tea & Coffee

วิธีการเก็บกาแฟคั่ว
ให้คงคุณภาพได้ยาวนาน

Health
Tea & Coffee

วิทยาศาสตร์ของกาแฟ

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะ พบกับจดหมายข่าวชาและกาแฟ ฉบับที่ 16 กันอีกครั้งนะคะ จากสถานการณ์ในปัจจุบัน ผู้บริโภคกลับมาให้ความสนใจกับตนเองมากขึ้น ให้ความสนใจกับสินค้าท้องถิ่น การอุดหนุนผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเป็นวิธีที่ผู้บริโภคสามารถควบคุมการเงิน ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และผลกระทบต่อจิตใจ มีการใช้จ่ายอย่างรอบคอบ ปัจจัยอื่น ๆ เช่น ความยืดหยุ่น ความคงทน และความยั่งยืนจะเข้ามามีบทบาทสำคัญในสายตาของผู้บริโภคในการประเมินคุณค่ามากขึ้น

สำหรับจดหมายข่าวชาและกาแฟฉบับนี้ ทางทีมงานได้รวบรวมเนื้อหาสาระความรู้ใหม่ๆ ในเรื่องกาแฟโดยเริ่มจากคอลัมน์ Talk About Tea & Coffee จะขอแนะนำเสนอในเรื่อง ส่อง 7 เทรนด์กาแฟมาแรงแห่งปี 2023 จากนั้นคอลัมน์ Know More About Tea & Coffee เป็นองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิธีการเก็บกาแฟคั่วให้คงคุณภาพได้ยาวนาน ส่วนคอลัมน์ Tea & Coffee Research เป็นงานวิจัยเกี่ยวกับเรื่องการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเมล็ดกาแฟสารระหว่างกระบวนการเก็บรักษาภายใต้สภาวะเร่ง คอลัมน์ Health Tea & Coffee นำเสนอข้อมูลในเรื่อง วิทยาศาสตร์ของกาแฟ ในช่วงนี้กำลังเข้าสู่ในช่วงฤดูร้อนอากาศยังคงแปรปรวน จากสถานการณ์สภาวะการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศที่มีแนวโน้มรุนแรงมากขึ้นจากปัญหาไฟป่า หมอกควันและมลพิษจากฝุ่น PM 2.5 ทำให้อากาศร้อนอบอ้าวทุกท่านคงต้องการอยู่ภายในอาคารและต้องมีเครื่องดื่มชาและกาแฟเย็นๆ เพื่อให้เกิดความสดชื่นรู้สึกผ่อนคลายและดับกระหายเราจึงขอแนะนำร้านชาและกาแฟยอดนิยมในคอลัมน์ Café around ท้ายสุดนี้ ท่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาและกาแฟได้ในคอลัมน์ Activity ได้เลยนะคะ หากท่านมีข้อเสนอแนะหรือคำติชม สามารถแจ้งทางคณะผู้จัดทำได้ทาง

เฟสบุ๊ค : <https://www.facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu>
หรือ อีเมลล์ teacoffee@mfu.ac.th

CONTENT

03 Talk about Tea & Coffee ส่อง 7 เทรนด์กาแฟมาแรง แห่งปี 2023	05 Know More About Tea & Coffee วิธีการเก็บกาแฟคั่วให้คง คุณภาพได้ยาวนาน.....	Tea & Coffee Research การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ เมล็ดกาแฟสาร ... 07
09 Health Tea & Coffee วิทยาศาสตร์ของกาแฟ.....	11 Café Around	14 Activity :

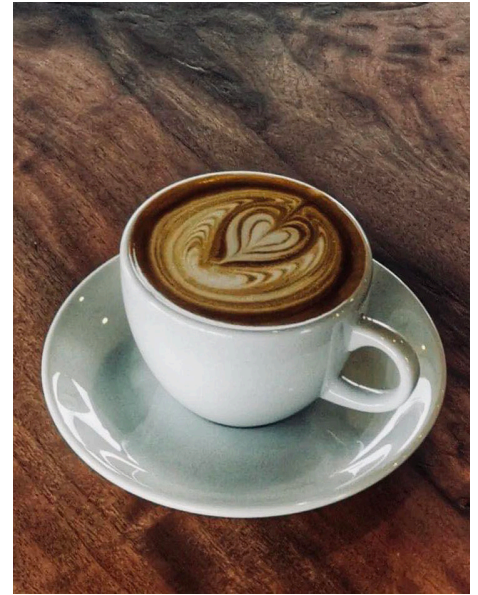
STAFF

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



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100
Tea and Coffee Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo 1, Thasud, Muang, Chiang Rai, Thailand 57100
โทรศัพท์/ โทรสาร : 0-5391-6253 E-mail : teacoffee@mfu.ac.th
Website : teacoffee.mfu.ac.th
www.facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu





7 “เทรนด์กาแฟ” แห่งปี 2023

ในปี ค.ศ. 2023 นี้ เรามาเตรียมพร้อมกับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดกับ “เทรนด์กาแฟ” ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นซึ่งมีความสำคัญและปัจจัยส่งผลกระทบต่อ อุตสาหกรรมกาแฟรวมทั้งเกษตรกร ผู้ผลิต ผู้ประกอบการและผู้บริโภค ว่ามีอะไรเกิดขึ้นมา เทรนด์ ที่จะต้องเตรียมตัวมีดังต่อไปนี้

1. ธุรกิจกาแฟส่งตรงถึงหน้าบ้านสำหรับสมาชิก

จากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องเก็บตัวอยู่แต่ในบ้าน โดยหันมา ซื้อมือถือออนไลน์ซึ่งเป็นอีกทางเลือกหลัก ผู้บริโภคจึงเลือกใช้ใช้บริการสั่งกาแฟส่งตรงถึงบ้านเพื่อความสะดวกสบาย ไม่ต้องจำเป็นต้องเข้าร้านกาแฟอีกต่อไป ธุรกิจกาแฟแบบ Subscription หรือระบบ “สมัครสมาชิก” จึงเกิดขึ้นและซึ่งได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เป็นระบบที่จ่ายค่าสมาชิกเป็นรายเดือน สมาชิกก็จะได้รับกาแฟระดับคุณภาพส่งตรงถึงหน้าบ้านเป็นประจำตามกำหนด โดยเน้นแสดงข้อมูลสินค้า โปรโมชั่น หรือสินค้าแนะนำของร้านค้า รวมไปถึงการส่งออเดอร์ผ่านทางแอปพลิเคชัน การชำระเงินทางออนไลน์ และบริการจัดส่งเครื่องดื่ม

2. ผู้บริโภคต้องการความโปร่งใสในที่มาของแหล่งกาแฟ

ผู้บริโภคกาแฟเริ่มให้ความสำคัญกับแหล่งที่มาของกาแฟมากขึ้น มีความต้องการความโปร่งใสในทุก ๆ ขั้นตอนตั้งแต่แหล่งสถานที่ปลูกกาแฟ สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก และวิธีแปรรูปกาแฟ นอกจากนี้รวมถึงไปถึงโรงคั่วกาแฟ ไปจนถึงรายละเอียดในขั้นตอน วิธีการชงกาแฟ ในรูปแบบต่างๆ

เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริโภคในการเลือกตัดสินใจซื้อ นอกจากนี้ ส่วนหนึ่งก็คำนึงถึงผลกระทบที่จะเกิดต่อสิ่งแวดล้อม เช่น แหล่งที่มา, วิธีการดูแลจัดการสวนกาแฟ วิธีการเก็บเกี่ยว มีการจัดการในด้านสิ่งแวดล้อม และชุมชนโดยรอบหรือไม่ รวมไปถึงการได้รับความเป็นธรรมในการได้รับค่าตอบแทนที่สมเหตุสมผลของเจ้าของสวนกาแฟ ซึ่งปัจจุบันผู้บริโภคนั้นมีความต้องการกาแฟและบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพิ่มมากขึ้น

3. สนับสนุนร้านกาแฟในพื้นที่ใกล้บ้าน

ผลกระทบจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ที่ทำให้ธุรกิจ ร้านกาแฟ บางส่วนได้ปิดบริการไป จึงมีการคาดการณ์ว่าการเข้าไปใช้บริการร้านกาแฟยังคงเพิ่มขึ้นต่อไป ซึ่งเป็น “ร้านกาแฟในพื้นที่ใกล้บ้าน” ซึ่งอาจเป็นคำตอบของผู้บริโภคกาแฟ ควบคู่กับความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ใกล้บ้าน ซึ่งเป็นปัจจัยผลักดันให้ร้านค้าที่อยู่ใกล้บ้านได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง





4. ใช้หุ่นยนต์ชงกาแฟ

ในปัจจุบันมีการพัฒนาเทคโนโลยีที่สามารถทดแทนแรงงานมนุษย์ โดยได้คิดค้นการสร้าง "หุ่นยนต์บาริสต้า" ขึ้นมาจากแนวคิดของบริษัท "คราวน์ ดิจิทัล" (Crown Digital) ประเทศสิงคโปร์ ซึ่งร้านกาแฟจะถูกเขียนโปรแกรมสั่งให้ทำเครื่องดื่มเหมือนจริงในทุกขั้นตอน และสามารถชงเครื่องดื่มกาแฟร้อนและเย็นได้ โดยมีกำลังผลิตในราว 200 แก้วต่อชั่วโมง

5. กาแฟต้องคุณภาพในระดับซูพีเรีย

กาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) เป็นตัวเลือกที่ได้รับความนิยมสูงขึ้นเรื่อยๆ เมื่อพูดถึงกาแฟคุณภาพ ปัจจัยซึ่งเป็นตัวบ่งชี้คุณภาพของกาแฟ ต้องเป็นกาแฟสายพันธุ์อะราบิกา ต้องปลูกในระดับความสูง วิธี Process ปลูกกาแฟได้ร่มไม้ใหญ่ และปัจจัยอื่น ๆ สำหรับตอนนี้ จะต้องมาพร้อมกับปัจจัยเสริมหรือเรื่องราวที่มากขึ้น ซึ่งผู้ประกอบการ และผู้บริโภคยังคงต้องการกาแฟที่มีความพิเศษและดีที่สุดใน "คุณภาพระดับซูพีเรีย" (Superior quality coffee) โดยเฉพาะอย่างยิ่งกาแฟจากการผลิตที่เรียกว่า "ซิงเกิ้ล ออริจิน" ซึ่งเป็นกาแฟสายพันธุ์เดียวในพื้นที่ปลูกเดียวกัน ที่ผลิตที่ละครั้งน้อยๆ จากแหล่งปลูกที่มีสภาพแวดล้อมที่สมบูรณ์ มีเรื่องราวความเป็นมาที่น่าสนใจ และมีรสชาติมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเฉพาะตัว

6. กาแฟเบลนด์แบบซิงเกิ้ล ออริจิน

กาแฟเบลนด์ คือ การนำเมล็ดกาแฟ 2 พันธุ์ขึ้นไป มาผสมเข้าด้วยกัน เป็นการสร้างรสชาติช่วยประหยัดต้นทุน และปิดจุดด้อยของกาแฟซึ่งปกติกาแฟเบลนด์นั้นแทบจะไม่ได้ได้รับความสนใจในกลุ่มผู้นิยมกาแฟพิเศษ โดยจะมุ่งเน้นไปที่กาแฟแบบ "ซิงเกิ้ล ออริจิน" อย่างเดียว แต่ในปัจจุบันสถานการณ์เริ่มเปลี่ยนแปลงไปบ้างแล้ว กาแฟเบลนด์ โดยใช้กาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) อาจตอบโจทย์ให้แก่ผู้บริโภคที่มีต้องการความท้าทายในรสชาติใหม่ๆ

7. แอปพลิเคชันของร้านกาแฟโดยเฉพาะ

ร้านกาแฟเริ่มปรับตัวเพื่อความอยู่รอด และทันต่อการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ลูกค้านำไม่ต้องแจ้งออร์เดอร์หรือจ่ายเงินให้กับบาริสต้าหรือแคชเชียร์ เพียงแค่เข้าแอปของร้านใช้ฟิเจอร์สั่งเครื่องดื่มล่วงหน้า พร้อมกับเลือกรับสินค้าที่ร้านสาขา จากนั้นก็เดินทางไปรอรับเครื่องดื่ม โดยสามารถติดตามขั้นตอนคำสั่งซื้อผ่านทางจอตจิทัลที่แคน์เตอร์ร้านได้

ดังนั้น "7 เทรนด์กาแฟ" ที่จะมา ในปี 2023 นี้ บางเทรนด์ก็ยังคงได้รับความนิยมอยู่อย่างต่อเนื่อง แต่ทว่ากระแสหรือแนวโน้มใหม่ๆ ที่เชื่อว่าจะแจ้งเกิดได้สำเร็จซึ่งพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่ ที่มีการพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้อย่างต่อเนื่อง การตลาดร้านกาแฟยุคใหม่ จึงเน้นใช้เทคโนโลยีเพื่อให้เครื่องดื่มไปถึงลูกค้าโดยเร็วและสะดวกยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

ชาลี วาระดี. (2022). ส่อง 7 "เทรนด์กาแฟ" มาแรงแห่งปี 2022 อะไรจะปังในโลกกาแฟ. สืบค้น 3 มีนาคม 2566 จาก <http://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/985361>

ชาลี วาระดี. (2022). Coffee Trend 2023 เมื่อเทคโนโลยีพลิกโฉม "ธุรกิจร้านกาแฟ". สืบค้น 3 มีนาคม 2566 จาก <http://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/food/1045355>

Aroma ประเทศไทย. (2022). 5 เทรนด์ธุรกิจกาแฟ ปี 2022 ตามให้ทัน ยังไงก็ปัง!. สืบค้น 1 มีนาคม 2566 จาก <http://aromathailand.com/5-coffee-business-trends-in-2022/?lang=th>





Know More About
Tea & Coffee

นายทวีพงษ์ อายะบัณฑิต

วิธีการเก็บกาแฟคั่ว ให้คงคุณภาพได้ยาวนาน

การที่เราจะเลือกซื้อเมล็ดกาแฟคั่ว เพื่อนำมาไว้ติดบ้าน สำหรับ สกัด ชงดื่มชิลๆ นั้น สิ่งหนึ่งที่เราควรสังเกต และพึงระวัง เป็นอันดับแรกก่อนซื้อนั้นก็คือ ควรเลือกดู วันที่คั่วกาแฟ อายุ ของการคั่วของเมล็ดกาแฟ ที่ติดอยู่กับบรรจุภัณฑ์ก่อนว่ามีความเก่า – ใหม่ มีระยะเวลาผ่านมานานแค่ไหน เพราะตัวอายุการคั่ว นั้น จะเป็นส่วนสำคัญที่บอกถึงรสชาติกาแฟที่ดี นอกจากการเลือกซื้อเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพแล้ว ในส่วนของวิธีการเก็บรักษา ต่าง ก็มีความสำคัญ ซึ่งส่งผลกระทบต่อปัจจัยในเรื่อง สี กลิ่น และ รสชาติ กาแฟซึ่งยังคงคุณภาพได้ยาวนานขึ้น ดังนั้น เราจะมาเรียนรู้และทำความเข้าใจวิธีการเก็บเมล็ดกาแฟคั่ว ว่าควรเก็บอย่างไร เก็บ ในสภาวะแบบไหน และเก็บไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดไหน เพื่อที่จะให้กาแฟคั่วคงคุณภาพที่ดีที่สุด

กาแฟที่คั่วมาใหม่ ๆ นั้น การนำเมล็ดกาแฟมาสกัดก็อาจจะ ยังไม่ได้รสชาติของกาแฟที่ดีเพราะในตัวเมล็ดกาแฟนั้น ยังมีแก๊ส อยู่ อาจให้ได้รับรสชาติขมเพี้ยน มีฟองเยอะ มีรสชาติที่ไม่ชัดเจน ดังนั้นจึงควรคายแก๊สของตัวเมล็ดกาแฟก่อนหรือที่ เรียกกันว่า Degas ประมาณ 7 วัน เป็นต้นไปหลังจากการคั่วในวันแรก ซึ่งปกติกาแฟที่คั่วแล้วนั้น หากยังเก็บอยู่ในถุงที่ยังไม่ได้เปิดใช้ จะสามารถเก็บไว้ใช้ได้ประมาณ 6 เดือน แต่ถ้าหากเราเปิดถุงใช้งานไปแล้ว อายุของกาแฟจะอยู่ได้แค่ประมาณ 2 เดือนเท่านั้น กลิ่นและรสจะเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งรสชาติกาแฟที่ดื่มนั้น เมื่อเปิดถุงกาแฟแล้วควรนำเมล็ดกาแฟมาใช้ไม่เกิน 1 เดือน และในส่วนของเมล็ดกาแฟที่นำไปคั่วแล้วนั้น อายุของคุณภาพรสชาติที่ดีนั้นจะสั้นที่สุด เนื่องจากกลิ่นหรือรสชาติจะค่อยๆหายไปในช่วงไม่เกิน 7 วันเท่านั้น คำแนะนำที่ดีที่สุดคือเมื่อคั่วเมล็ดกาแฟแล้ว ควรสกัด ชงทันที ไม่ควรเก็บไว้





นอกจากอายุระยะเวลาของการคั่วเมล็ดกาแฟแล้ว ปัจจัยหลักๆของการที่จะทำให้เมล็ดกาแฟคั่วเสื่อมคุณภาพนั้น ก็คือ อากาศ ความร้อน แสงแดด และความชื้น เป็นต้น เริ่มจาก อากาศ เมื่อเราเปิดถุงกาแฟแล้วนั้นเมล็ดกาแฟหรือกาแฟที่บดแล้ว จะสัมผัสกับอากาศ โดยในส่วนของเมล็ดกาแฟที่มีแก๊สอยู่ในตัว ก็จะเกิดการออกซิเดชัน ซึ่งอากาศจะเป็นตัวแปรที่ให้รสชาติ และคุณภาพของกาแฟ เสื่อมสภาพลง หากทิ้งไว้นานจะทำให้เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ มีกลิ่นไม่ดี เหมือนหืนได้ ส่วนความร้อน แสงแดด จะเป็นตัวที่เข้าไปเร่งการคายแก๊ส (Degas) ให้เร็วขึ้น ถ้าหากเราไม่ได้เก็บเมล็ดกาแฟหรือปล่อยให้กาแฟที่บดแล้ว ถูกแสงแดดหรือความร้อนเป็นประจำ หรือปล่อยให้ไว้นานก็จะทำให้กาแฟไม่มีความหอม เมื่อนำเมล็ดกาแฟมาสกัด ครีมาอาจไม่มีเลย โดยความชื้นในตัวเมล็ดกาแฟหรือกาแฟที่บดแล้ว มีคุณสมบัติที่สามารถดูดซึ่มกลิ่นได้ ดังนั้นถ้าหากเรานำไปไว้ในที่ที่มีความชื้น มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ต่างๆ กาแฟก็จะดูดซึ่มกลิ่นเหล่านี้เข้ามา หากเรานำมาสกัดก็จะได้รับรสชาติที่ไม่ค่อยดี หรือมีกลิ่นที่ไม่หอม ความร้อน และความชื้น เป็นสิ่งที่ควบคุมไม่ได้ แต่หลีกเลี่ยงได้ 2 สิ่งนี้เป็นตัวกระตุ้นให้เมล็ดกาแฟของเราเสื่อมคุณภาพเร็วขึ้น และยังเป็นสาเหตุของการเกิดกลิ่นเหม็นหืนในเมล็ดกาแฟอีกด้วย เราจึงต้องเก็บเมล็ดกาแฟไว้ในตู้ ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่โดนแสงแดด เป็นพื้นที่ที่มีความเย็น จะช่วยรักษาและคงสภาพความสด กลิ่น และรสชาติของกาแฟได้ดี



ลักษณะของถุงฟอยด์บรรจุเมล็ดกาแฟที่ปิดสนิท



ลักษณะของถุงฟอยด์บรรจุเมล็ดกาแฟที่มีวาล์วติดกับถุง

ดังนั้นวิธีการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟคั่วที่ดี จะเป็นขั้นตอนที่สำคัญที่จะทำให้เมล็ดกาแฟยังคงรักษาคุณภาพ และรสชาติที่ดีไว้ โดยต้องคำนึงถึงปัจจัยต่างๆ ที่มีผลเสียข้างต้นในการเก็บเมล็ดกาแฟจึงควรเก็บรักษาในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติในการเก็บรักษาคุณภาพเมล็ดกาแฟได้ดี เช่นการเก็บในถุงฟอยล์ก็เป็นทางเลือกที่ดี เก็บในถุงแบบทึบแสงที่ปิดสนิท หรือเก็บในถุงฟอยด์ที่มีวาล์วติดที่ถุง ซึ่งเป็นถุงที่อากาศออกได้แต่เข้าไม่ได้เพื่อช่วยให้เมล็ดกาแฟคายแก๊สได้ นอกจากนี้การเลือกใช้ภาชนะแบบขวดแก้ว กระบอกพลาสติกหรือ สเตนเลส ก็ควรเป็นชนิดที่ทึบแสง เพื่อที่จะสามารถรักษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟ และช่วยให้ได้กลิ่นและรสชาติที่ดีขึ้น



ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการเก็บเมล็ดกาแฟคั่ว

ที่มา ; https://www.freepik.com/free-photo/assortment-with-minimal-tumbler-drinks_16138752.htm#from_view=detail_serie

แหล่งอ้างอิง

ปรีดา.(2022).วิธีเก็บรักษาเมล็ดกาแฟคั่วให้สดนาน. สืบค้น 11 มีนาคม 2566 จาก <https://www.preda-roastinghouse.com/content/5365/how-to-keep-coffee-bean>

Hillkoff Academy.(2022).เก็บกาแฟอย่างไร ให้กาแฟคั่วคงคุณภาพไว้ให้ยาวนานที่สุด. สืบค้น 10 มีนาคม 2566 จาก <http://www.hillkoff.shop/content/25941>





การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเมล็ดกาแฟระหว่างการรักษาภายใต้สภาวะเร่ง

(Lipid Oxidation Changes of Arabica Green Coffee Beans during Accelerated Storage with Different Packaging Types)

การรักษาเมล็ดกาแฟเป็นอีกหนึ่งขั้นตอนที่สำคัญ เนื่องจากคุณภาพของเมล็ดกาแฟจะลดลงไปเมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้น ถ้าหากการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟไว้ในสภาวะที่ไม่เหมาะสม เช่น ความชื้นสูง อุณหภูมิสูง บรรจุภัณฑ์โดนแสงแดดหรือเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมก็จะเร่งให้เมล็ดกาแฟสูญเสียคุณภาพอย่างรวดเร็ว งานวิจัยเรื่อง Lipid Oxidation Changes of Arabica Green Coffee Beans during Accelerated Storage with Different Packaging Types ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อะราบิการะหว่างการรักษาภายใต้สภาวะเร่ง โดยเปรียบเทียบผลของบรรจุภัณฑ์ส่งมีผลต่อการรักษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟ โดยเฉพาะการเกิดออกซิเดชันของไขมันที่มีในเมล็ดกาแฟทำให้เมล็ดกาแฟที่เก็บมีกลิ่นหืน และส่งผลให้คะแนนการ cupping ลดลง เมื่อนำเมล็ดกาแฟที่ได้ผ่านการแปรรูปด้วยกระบวนการ parchment-dried (washed) จากอียิปต์เทศ์จ ในรอบการผลิตปี 2022 บรรจุในบรรจุภัณฑ์ 3 ชนิด



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐพล แสงระยับ และ อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล

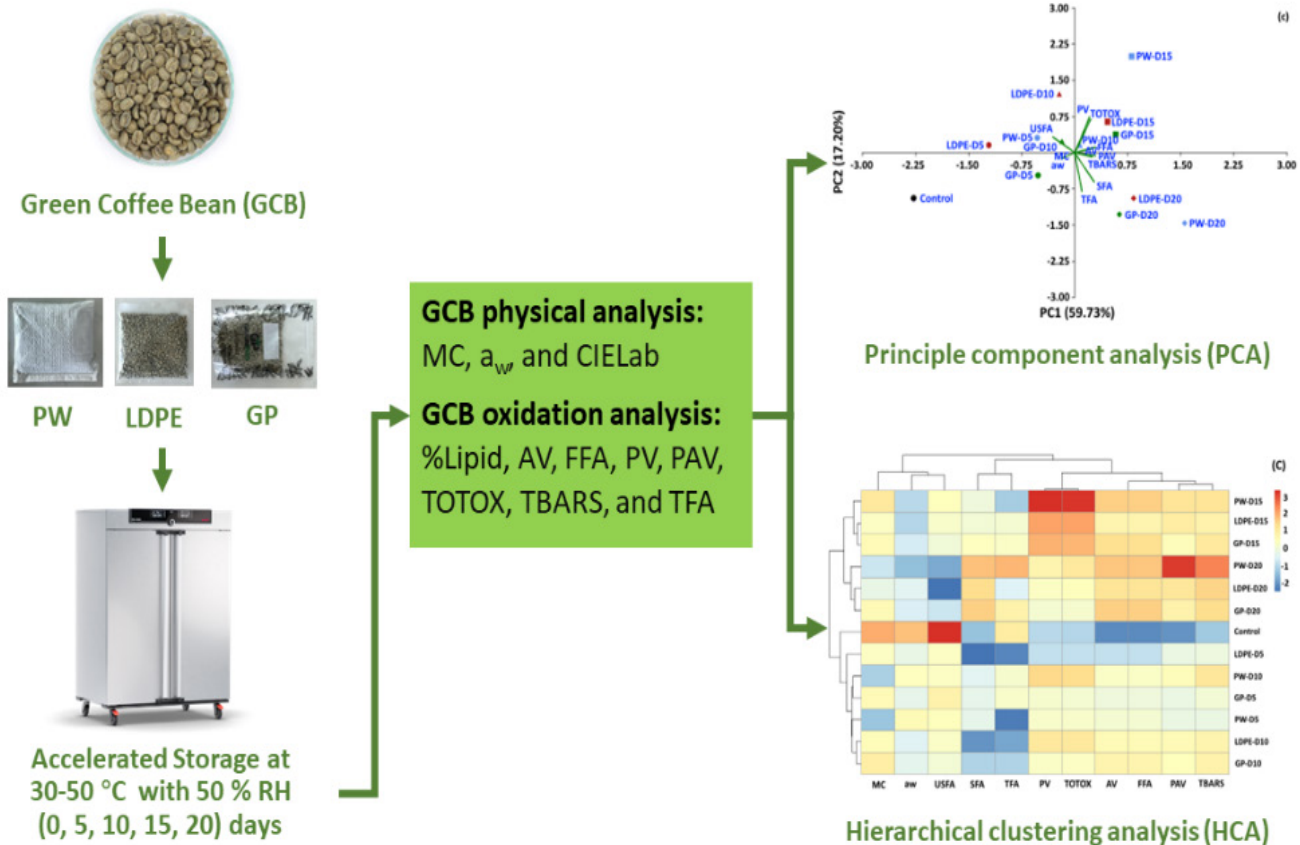
อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร กลุ่มวิจัยพัฒนากาแฟคุณภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ได้แก่ ถุงกระสอบพลาสติกสาน ถุงพลาสติก LDPE และถุง hermetic (GrainPro®) จากนั้นเก็บบรรจุภัณฑ์ในตู้ควบคุมสภาวะที่อุณหภูมิ 30 40 และ 50 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ 50% โดยสุ่มตัวอย่างเมล็ดกาแฟมาทดสอบทุก 5 วัน (0, 5, 10, 15, 20 วัน) เพื่อเร่งการเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านกายภาพ และเคมีของเมล็ดกาแฟ โดยวิธีการเก็บรักษาภายใต้สภาวะเร่งเป็นหนึ่งในวิธีที่นิยมใช้เพื่อการประเมินอายุการเก็บรักษา (shelf-life) ของสินค้าเกษตรและอาหาร



Packages for GCB storage (a) plastic woven bag (PW), (b) low-density polyethylene bag (LDPE) and (c) GrainPro® (GP).





ในการศึกษานี้พิจารณาตัวแปรการเกิดออกซิเดชัน ได้แก่ acid value (AV), free fatty acids (FFA), peroxide value (PV), ρ -anisidine value (PAV), total oxidation value (TOTOX), thiobarbituric acid reactive substances (TBARS), ความชื้น (MC), ค่า water activity (a_w) และค่าสี พบว่ามีการเปลี่ยนแปลงของการเกิดออกซิเดชันปฐมภูมิ (primary oxidation) ค่า AV, FFA, และ PAV เพิ่มขึ้นระหว่างการเก็บรักษา เช่นเดียวกับตัวแปรการเกิดออกซิเดชันทุติยภูมิ (secondary oxidation) ได้แก่ PV และ TBARS ที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นไปในทิศทางเดียวกัน เมื่อเก็บเมล็ดกาแฟสารที่อุณหภูมิสูงทำให้คุณภาพของเมล็ดกาแฟสารลดลงอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพการป้องกันการสูญเสียคุณภาพกาแฟของบรรจุภัณฑ์พบว่า ถุง hermetic สามารถคงคุณภาพของเมล็ดกาแฟสารได้ดีกว่าถุงกระสอบพลาสติกและถุงพลาสติก LDPE เมื่อวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเทคนิค Principle Component Analysis (PCA) และ Agglomerative Hierarchical Clustering (AHC) Analysis พบว่าการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟในช่วงแรก (0-10 วัน) สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ LDPE ทดแทนการใช้ถุง hermetic ที่มีราคาสูงกว่า แต่ในระยะยาวถุง hermetic ยังมีประสิทธิภาพสามารถช่วยป้องกันการเกิดออกซิเดชันได้ดีกว่า และตัวแปรที่สำคัญที่เหมาะสมในการประเมินคุณภาพเมล็ดกาแฟสาร ได้แก่ PV, TOTOX, PAV และ TBARS การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ร่วมกับการเก็บรักษาในสภาวะที่เหมาะสมจะช่วยยืดระยะเวลาการเก็บรักษา ให้เมล็ดกาแฟคงคุณภาพให้นานขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- Aung Moon, S.; Wongsakul, S.; Kitazawa, H.; Saengrayap, R. Lipid Oxidation Changes of Arabica Green Coffee Beans during Accelerated Storage with Different Packaging Types. *Foods* 2022, 11, 3040. <https://doi.org/10.3390/foods11193040> Farah, A. (Ed.). (2019). *Coffee: production, quality and chemistry*. Royal society of chemistry.

วิทยาศาสตร์ของ กาแฟ



กาแฟเป็นส่วนหนึ่งของสำนักงานเช่นเดียวกับพืชที่อยู่ในสวน ด้วยคุณสมบัติที่ช่วยให้ผู้ดื่มรู้สึกสดชื่นและตื่นตัวในขณะที่กำลังเรียนหรือทำงาน อีกทั้งยังเป็นหนึ่งในเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากที่สุดทั่วโลก และเป็นเครื่องดื่มที่ถูกเลือกให้เป็นตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาถึงความเชื่อมโยงกับการลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอีกด้วย

การวางใจในกาแฟสักถ้วยที่ช่วยปลุกให้ตื่นขึ้นจากอาการง่วงนอนในยามบ่าย เป็นคุณสมบัติของคาเฟอีน ซึ่งเป็นสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่สำคัญในกาแฟ และเป็นหนึ่งในสารกระตุ้น (stimulant) การทำงานของสมอง รวมทั้งยังเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยชะลอหรือลดความเสี่ยงของการเกิดโรคต่าง ๆ ได้ แต่ความสนใจในกาแฟเพียงเพราะคาเฟอีนที่ช่วยให้ร่างกายกระปรี้กระเปร่าไม่ได้หมายความว่า จะเป็นความน่าสนใจทั้งหมดในแง่มุมของกาแฟที่ดี เนื่องจากมีสารเคมีอื่นๆ ที่มีความน่าสนใจในแง่ของประโยชน์ต่อสุขภาพ มากกว่า 1,000 รายการในกาแฟหนึ่งถ้วย ดังนั้นหากต้องการจิบกาแฟสักถ้วย นี่คือนิสัยสำคัญของกาแฟที่ควรพิจารณา

คาเฟอีน (Caffeine) เป็นสารกระตุ้นระบบประสาทส่วนกลางที่ใช้กันอย่างแพร่หลาย โดยการทำงานของคาเฟอีนจะปิดกั้นการทำงานของโมเลกุลอะดีโนซีน (Adenosine) ซึ่งเป็นสารเคมีที่ลดการทำงานของระบบประสาทส่วนกลาง และเป็นสารที่ส่งเสริมการนอนหลับเมื่อมันจับกับตัวรับของมัน (adenosine receptor)

คาเฟอีนและอะดีโนซีน มีโครงสร้างวงแหวนทางเคมีที่คล้ายคลึงกัน โดยคาเฟอีนจะแย่งจับกับโมเลกุลของอะดีโนซีนและปิดกั้นการทำงานของตัวรับอะดีโนซีน ซึ่งจะกีดกันการทำงานโดยปกติของร่างกายในเวลาที่ต้องการพักผ่อนเมื่อรู้สึกเหนื่อยล้า หรืออาจอธิบายได้ว่าเมื่อร่างกายตื่นตัว อะดีโนซีนจะค่อยๆ สะสมมากขึ้นโดยการจับกับตัวรับ (Adenosine receptor) ดังนั้นในเวลา 1 วันในร่างกายตื่นตัว ร่างกายจะมีอะดีโนซีนจับกับตัวรับมากขึ้น และทำให้รู้สึกง่วงมากขึ้น ขณะเดียวกันเมื่อร่างกายกำลังพักผ่อนและนอนหลับ อะดีโนซีนจะค่อยๆ ถูกปลดปล่อยออกมา แต่หากมีคาเฟอีนเข้าสู่ร่างกาย ทำให้ไปขัดขวางการทำงานของปกติของอะดีโนซีน โดยคาเฟอีนจะไปแย่งจับกับตัวรับของอะดีโนซีนแทน นั่นจึงทำให้ร่างกายยังคงตื่นตัวอยู่ได้ อย่างไรก็ตาม การขัดขวางการทำงานดังกล่าวยังเป็นสาเหตุของความกระวนกระวายใจและอาการนอนไม่หลับ เมื่อร่างกายได้รับกาแฟในปริมาณมากเกินไป แม้เราจะสามารถยืดเวลาของอาการเหนื่อยล้าและความต้องการการพักผ่อนของร่างกายออกไปได้ด้วยกาแฟ แต่การรับสารกระตุ้นความตื่นตัวในปริมาณที่เกินพอดี อาจนำไปสู่ผลกระทบในเรื่องของความวิตกกังวล (anxiety) และภาวะนอนไม่หลับ (Insomnia) ได้



กรดคลอโรจีนิก (Chlorogenic acids) เป็นสารประกอบฟีนอล (phenolic compounds) ชนิดหนึ่ง ที่มีความเชื่อมโยงกับความเสี่ยงที่ลดลงของโรคหลอดเลือดหัวใจและเบาหวาน ชนิดที่ 2 พวกเขาจึงแสดงให้เห็นว่ามีคุณสมบัติต้านการอักเสบและต้านเชื้อแบคทีเรีย นอกจากนี้ยังเป็นสารต้านอนุมูลอิสระและมีฤทธิ์ต้านการอักเสบอีกด้วย

ไตรโกเนลลิน (Trigonelline) เป็นสารแอลคาลอยด์ที่มีความเกี่ยวข้องกับการปกป้องสมองจากการถูกทำลาย ปิดกั้นการทำงานของเซลล์มะเร็ง ป้องกันแบคทีเรีย และลดระดับน้ำตาลในเลือดและคอเลสเตอรอลรวม

คาเฟสตอล (cafestol) คาเวียล (kahweol) เป็นไดเทอร์พีน (diterpene) หรือสารประกอบไฮโดรคาร์บอนที่มีคุณสมบัติในการป้องกันและต่อสู้กับเซลล์มะเร็ง อย่างไรก็ตามสารทั้งสองตัวมีความเชื่อมโยงกับการเพิ่มขึ้นของคอเลสเตอรอล

สารต้านอนุมูลอิสระกับกาแฟ ร่างกายมีกระบวนการเผาผลาญพลังงาน ซึ่งผลิตพลังงานที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิต แต่กระบวนการดังกล่าวก็สร้างของเสียบ่อยครั้งในรูปของโมเลกุลที่ถูกออกซิไดซ์ ซึ่งอาจเป็นอันตรายในตัวเองหรือทำลายโมเลกุลอื่น ๆ ทั้งนี้สารต้านอนุมูลอิสระเป็นกลุ่มโมเลกุลขนาดใหญ่ที่สามารถกำจัดของเสียอันตรายเหล่านั้นได้ โดยสิ่งมีชีวิตทุกชนิดจะผลิตสารต้านอนุมูลอิสระเพื่อใช้ในการสร้างสมดุลจากกระบวนการเผาผลาญ (metabolic balance)

สำหรับสารต้านอนุมูลอิสระในกาแฟ อาจมีผลในการป้องกันและต่อสู้กับมะเร็ง หรือต่อสู้กับความเสียหายของเซลล์ ซึ่งความเสียหายประเภทหนึ่งนี้อาจช่วยลดได้คือ การกลายพันธุ์ของ DNA และมะเร็งเกิดจากการกลายพันธุ์ที่นำไปสู่การบิดเบือนของยีน นอกจากนี้ที่น่าสนใจคือ การบริโภคกาแฟยังเชื่อมโยงกับอัตราการลดลงของโรคพาร์คินสันและภาวะสมองเสื่อมรูปแบบอื่น รวมทั้งการลดลงของโรคเบาหวานชนิดที่ 2 ด้วย

แม้ว่าสารต่าง ๆ ที่เป็นองค์ประกอบในถ้วยกาแฟจะมีฤทธิ์หรือคุณสมบัติในการป้องกันและต่อสู้กับมะเร็ง แต่ไม่ได้หมายความว่ากาแฟจะช่วยรักษาโรคมะเร็งได้อย่างไรก็ดี การบริโภคกาแฟในปริมาณมาก ส่งผลต่อสุขภาพด้านอารมณ์และพฤติกรรมของการนอนหลับและส่วนผสมอื่น ๆ ทั้งครีมเทียม นม น้ำตาล ซึ่งเป็นส่วนผสมที่เพิ่มแคลอรีที่ควรจำกัดปริมาณอีกด้วย

เอกสารอ้างอิง

- Adda Bjarnadottir. (2019, February 20). Coffee and Antioxidants: Everything You Need to Know, Retrieved February 8, 2020, From <https://www.healthline.com/nutrition/coffee-worlds-biggest-source-of-antioxidants>.
- Astrid Nehling, Jean-Luc Daval and Gerared Debray. (1992). Caffeine and the central nervous system: mechanisms of action, biochemical, metabolic and psychostimulant effects. Elsevier B.V.17:139-170, Retrieved February 8, 2020, From <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/016501739290012B?via%3Dihub>.
- BETH MOLE. (2016, January 2). The science behind a good cup of coffee. Retrieved February 8, 2020, From <https://arstechnica.com/science/2016/01/how-to-science-up-your-coffee/>
- Thomas Merritt. (2020, January 20). The biology of coffee, one of the world's most popular drinks, Retrieved February 8, 2020, From <https://theconversation.com/the-biology-of-coffee-one-of-the-worlds-most-popular-drinks-129179>.





Café
Around

คุณพงศ์กร อารีศิริไพศาล



Mogami Coffee & Roaster



Mogami Coffee & Roaster เกิดจากความตั้งใจของคุณแม่ที่อยากเพิ่มจุดแลนด์มาร์คให้มีคนมาเที่ยวที่อำเภอพานของเรามากขึ้น จึงได้พัฒนาและจัดสรรพื้นที่ที่บ้านให้กลายเป็นคาเฟ่และที่พักด้วยร้านที่ตกแต่งสไตล์ญี่ปุ่นและมีพื้นที่เป็นบ่อน้ำขนาดใหญ่ที่มีวิวเขาโอมล้อมซึ่งเป็นจุดเด่นของที่นี่จึงเหมาะแก่การมาพักผ่อนและเรายังมีโซนสนามเด็กเล่นให้เด็กๆ ได้เพลิดเพลินอีกด้วย

เมนูแนะนำ

Black Orange

ทางร้านใช้กาแฟคั่วกลางเพื่อให้ได้รสชาติแพที่ฉ่ำละมุนมีความเบอร์รี่ผสมกับความหวานอมเปรี้ยวของส้ม 2 สายพันธุ์เพิ่มความสดชื่นซาบซ่าด้วยโซดา รับรองว่าแก้วนี้สดชื่นตื่นเต็มตาแน่นอน



Ice Cocoa

ความหอมเข้มข้นของโกโก้พรีเมียมจากฝรั่งเศสกับนมสูตรลับเฉพาะที่ทำให้โกโก้มีความละมุนมีความพิเศษไม่เหมือนใคร



🕒 เวลาเปิด-ปิด

ตั้งแต่เวลา 10.00 - 18.00 น.

ปิดทุกวันพุธ



145 หมู่ 3 ต.แม่เย็น อ.พาน
จ.เชียงราย เลียบคลองชลประทาน



09-4745-6546

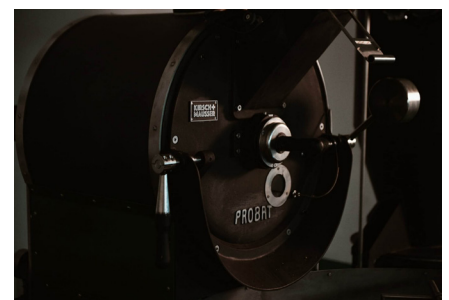


MogamiCampingCafe

ในส่วนของคาเฟ่ นั้น มีทั้งขนมอาหารและเครื่องดื่มให้บริการ เราคัดสรรเมล็ดกาแฟอย่างดีทั้งเมล็ดไทยและเมล็ดนอก เพราะกาแฟที่ใช้ในร้านเป็นกาแฟที่ทางร้านคั่วเองด้วยเครื่องคั่วมาตรฐานระดับโลก เราใส่ใจและพิถีพิถันกับเครื่องดื่มทุกแก้วก่อนจะถึงมือลูกค้าเพื่อให้ลูกค้าได้รับสิ่งที่ดีที่สุดจากเรา

Latte

สำหรับกาแฟสายนมต้องเลิฟ กับความละมุนของนมที่ไม่เหมือนใคร



Slow Bar Chiang Khong

จากร้านขายเสื้อผ้า โอเล่ สปอร์ต สู่ร้านกาแฟ SlowBar Chiang Khong เราเริ่มต้นจากความหลงใหลในรสชาติของกาแฟงานศิลปะ และจักรยาน จึงเสิร์ฟกาแฟด้วยความชอบในบรรยากาศบ้านเพื่อนที่เชียงใหม่ เมนูแนะนำ : กาแฟดำจากแหล่งปลูก ดอยผาตั้ง อ.เวียงแก่น เสิร์ฟพร้อม ครั้วซองในสไตล์ Artisan Bakery.



🕒 เวลาเปิด-ปิด

ตั้งแต่เวลา 8.00 - 16.00 น.

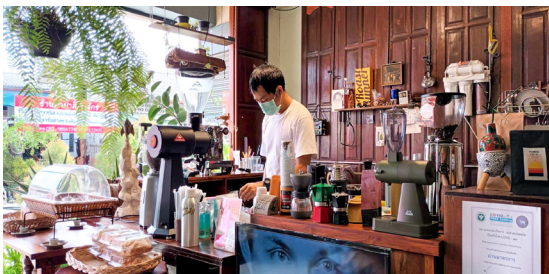
ปิดทุกวันพุธ

📍 ชุมชนบ้านสบสม 33/4 ม.3 ต.เวียง อ.เวียงของ จ.เชียงราย 57140

☎ 09-0918-2255

📘 Slow bar Chiang khong

📷 slowbarchiangkhong



เมนูแนะนำ

อเมริกาโน่เย็น



ลาเต้เย็น



กาแฟดำ





Hobby Coffee Brewers



ร้าน Hobby Coffee Brewers เป็นบาร์กาแฟที่เสิร์ฟกาแฟจากโรงคั่วกาแฟที่เราชอบจากโรงคั่วหลากหลายทั่วโลก

🕒 เวลาเปิด - ปิด

- จันทร์ - ศุกร์ : 7.00 - 15.00 น.
- เสาร์ : 8.30 - 14.30น.
- อาทิตย์ : ปิด

📍 ทางเข้าสนามกีฬาากลางจังหวัดเชียงราย
(95/5 ซอยพ่อขุน 5 เมืองเชียงราย 57000)

☎ 06-2039-0008

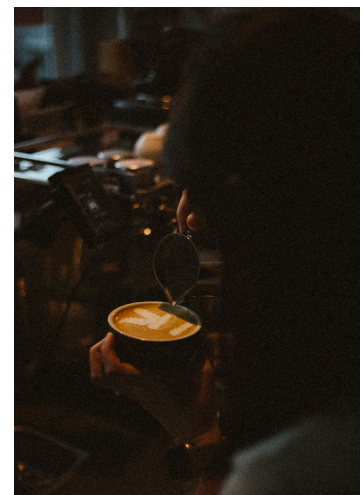
📘 Hobby Coffee Brewers

📷 hobby.coffee.brewers



เมนูแนะนำ

Filter coffee





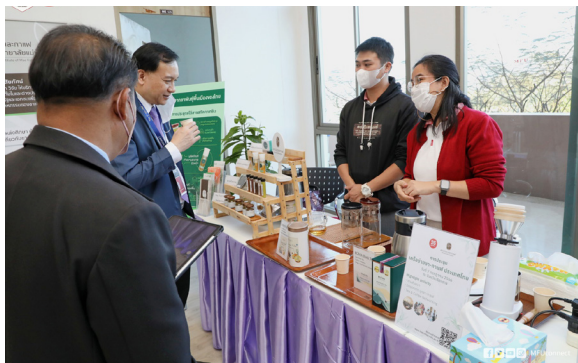
Activity

โดย กวีพิชญ์ อายะนันท์

กิจกรรมบริการวิชาการ

ต้อนรับคณะผู้บริหารและผู้เข้าร่วมหลักสูตรวิทยาการเกษตรระดับสูง (วกส) เข้าเยี่ยมชมสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2566 อาจารย์ ดร.อมร โอวาทกรกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับคณะผู้บริหารและผู้เข้าร่วมหลักสูตรวิทยาการเกษตรระดับสูง (วกส) นำโดย นายอนันต์ สุวรรณรัตน์ อธิบดีกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผู้อำนวยการหลักสูตรวิทยาการเกษตรระดับสูง (วกส) ซึ่งสถาบันชาและกาแฟได้บรรยายข้อมูลงานวิจัยเกี่ยวกับชาและกาแฟในพื้นที่จังหวัดเชียงราย กับการขับเคลื่อนชุมชน สังคม เศรษฐกิจ และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อสร้างความร่วมมือในการทำงานในด้านชาและกาแฟ เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการพัฒนาโครงการต่างๆ และเป็นประโยชน์ต่อการเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิตชาและกาแฟ การเผยแพร่เทคโนโลยีในการผลิตชาและกาแฟ รวมถึงต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านชาและกาแฟ ต่อไปในอนาคต ณ ห้อง Food Maker Space MI 405 อาคาร Innovation Park (M-Square) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ร่วมจัดนิทรรศการ ในการประชุมอธิการบดีเครือข่ายมหาวิทยาลัยเหนือ-ใต้ ครั้งที่ 1 (The 1st NSU-Net Presidents' Forum)

เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมจัดนิทรรศการชาและกาแฟในการประชุมอธิการบดีเครือข่ายมหาวิทยาลัยเหนือ-ใต้ ครั้งที่ 1 (The 1st NSU-Net Presidents' Forum) หัวข้อ Sustainable Networking for a Better Future Together โดยมีสถาบันอุดมศึกษา รวม 17 แห่งเข้าร่วมเครือข่ายการประชุม พร้อมปลงนามความร่วมมือด้านวิชาการ วิจัยและนวัตกรรม โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.นันทนา คชเสนี รองอธิการบดี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิวัติ แก้วประดับ รักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ กล่าวต้อนรับมหาวิทยาลัยสมาชิกเครือข่าย เพื่อขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยสู่ความเป็นเลิศและได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ ณ ห้องประชุม คามอกหลวง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ได้ร่วมให้การต้อนรับและแนะนำผลิตภัณฑ์งานวิจัยที่เกี่ยวกับชาและกาแฟ ให้กับคณะผู้เข้าร่วมประชุม



ร่วมงานประชุมนานาชาติ Tea and Coffee International Symposium 2023 ภายใต้งาน “ World Tea & Coffee Expo 2023 “

เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2566 สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) หรือ TCEB ได้จัดงานประชุมนานาชาติ Tea and Coffee International Symposium 2023 ภายใต้งาน “ World Tea & Coffee Expo 2023 “ โดยได้เชิญหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ เข้าร่วมสัมมนาในหัวข้อ “Medium Cup Session” ตลาดชาและกาแฟในไทย โอกาสและอุปสรรคในการเติบโตและออกบูธประชาสัมพันธ์หน่วยงานแนะนำผลิตภัณฑ์งานวิจัยที่เกี่ยวกับชาและกาแฟ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Tea Shot Drink) และแนะนำประชาสัมพันธ์โครงการ “การฟื้นฟูชุมชนผู้ผลิตชาด้วยการท่องเที่ยววิถีชาและอาหาร” (Revitalizing Tea Industry Community through Gastronomical Tea Tourism) ซึ่งการจัดงานประชุมมีวัตถุประสงค์เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการชา กาแฟ ได้รู้จักและมีโอกาสเข้าร่วมกิจกรรม (MICE) ในหลากหลายรูปแบบ และใช้กิจกรรมไม่เพียงเป็นช่องทางการค้า การสร้างเครือข่าย และแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ซึ่งกันและกันเพื่อนำไปพัฒนาและต่อยอดธุรกิจในระดับนานาชาติผลักดันให้ภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย เป็นศูนย์กลางการผลิต การค้า การลงทุนและการท่องเที่ยวด้านชา และกาแฟ โดยจัดงานตั้งแต่วันที่ 26-29 มกราคม 2566 ณ Nimman Convention Center ชั้น 5 ถนนนิมมานเหมินท์ ตำบลสุเทพ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่



สถาบันชาและกาแฟต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากมหาวิทยาลัยบูรพา

เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ได้ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจาก สังกัดกองกฎหมาย มหาวิทยาลัยบูรพา จำนวน 13 คน เข้าศึกษาดูงานสถาบันชาและกาแฟเพื่อหารือ แลกเปลี่ยนข้อมูลข้อกำหนดและมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตชา แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ด้วยงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์ ณ ห้องประชุมดอยแม่ อากาศวันชัย ศรีชนะมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันฯและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมจัดกิจกรรมการแข่งขันเครื่องดื่มกาแฟและชาล้านาตะวันออก Amazing Thailand Drink Season II การสร้างสรรค์เครื่องดื่มจากกาแฟและชาแห่งล้านาตะวันออก หัวข้อ “Drink of Love”

เมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2566 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมกับท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงราย จัดกิจกรรมประกวด Eastern Lanna Coffee & Tea Championships 2023 การแข่งขันการสร้างสรรค์เครื่องดื่มจากกาแฟและชาแห่งล้านาตะวันออก Amazing Thailand Drink Season II หัวข้อ “Drink of Love” ซึ่งเป็นหนึ่งในกิจกรรมของเทศกาลกาแฟและชาล้านาตะวันออก (Eastern Lanna Coffee & Tea Festival) ภายใต้กิจกรรมการสร้างความยั่งยืนด้านการค้า การลงทุนและการท่องเที่ยว รวมถึงการสร้างเครือข่ายสินค้าชุมชนในกลุ่มสินค้าชาและกาแฟ ภายใต้โครงการบูรณาการการค้าการลงทุนกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 2 โดยมีสำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงรายเป็นหน่วยงานดำเนินงาน โดยมีนายเสรีรัฐ ไชยยานันตา ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงราย กล่าวเปิดงาน

ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวได้รับการสนับสนุนจาก บริษัท แอนนาโพลิส จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทผู้ผลิตและจัดจำหน่ายวัตถุดิบเครื่องดื่มครบวงจร ภายใต้แบรนด์ ลองบีช (Long Beach) ได้ให้การสนับสนุนเชียร์ในการแข่งขัน มีผู้เข้าร่วมการประกวดจำนวนทั้งหมด 10 ทีม ณ ห้อง Food Makerspace (MI 405) ชั้น 4 อาคาร I-Park กลุ่มอาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จากกิจกรรมในครั้งนี้ผู้เข้าแข่งขันได้สร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มชาและกาแฟที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละร้าน 10 เมนูด้วยกัน ถือเป็นเมนู signature drink ประจำร้าน ในการใช้ต้อนรับนักท่องเที่ยว สร้างประสบการณ์ในการท่องเที่ยว และสร้างการรับรู้ให้แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยเมนูเครื่องดื่ม Pure Love Real Love จาก ร้าน Fallen Fruit เป็นทีมที่ได้รับรางวัลชนะเลิศจากการแข่งขันในครั้งนี้ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 เมนู Curse you love me “สาปคุณให้รักฉัน” จากร้าน Morning Bell Everything is happy

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 เมนู Unforgettable Kiss จากร้าน Soksoi Slowbar

รางวัลชมเชย เมนู Self Love จากร้าน Harmony Coffee & Roastery



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะผู้บริหารเครือข่ายบริการวิชาการสถาบันอุดมศึกษาไทย

เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2566 รศ.ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พร้อมผู้บริหาร และหน่วยงานสถาบันฯและกาแฟได้ร่วมต้อนรับ คณะผู้บริหารเครือข่ายบริการวิชาการสถาบันอุดมศึกษาไทย จำนวน 29 มหาวิทยาลัย ณ ห้องคำมอกหลวง ชั้น 5 อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยศูนย์บริการวิชาการ ได้เป็นเจ้าภาพในการจัดโครงการสัมมนาเครือข่ายบริการวิชาการสถาบันอุดมศึกษาไทย (คบอ.) ครั้งที่ 1/2566 ในระหว่างวันที่ 16 - 18 กุมภาพันธ์ 2566 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งสถาบันฯและกาแฟได้ร่วมต้อนรับจัดบูธชงชาและกาแฟ แนะนำหน่วยงาน และรับรองเครื่องดื่มชากาแฟให้กับคณะได้ทดลอง ชิมชา กาแฟ ซึ่งเป็นพิเศษเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟจัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้เรื่องชาแก่อาจารย์และนักศึกษาจากประเทศอินเดีย

เมื่อวันที่ 21 – 22 กุมภาพันธ์ 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับคณะจากองค์การสวนพฤกษศาสตร์ สังกัดกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ได้กำหนดจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ Entrepreneurship opportunities in agriculture and related aspects ให้กับอาจารย์ และนักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 4 จาก มหาวิทยาลัย 2 แห่งจากประเทศอินเดีย ซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก Institutional Development Plan (IDP), India โดยได้ขอความอนุเคราะห์ให้สถาบันชาและกาแฟ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ Tea processing ให้กับนักศึกษาจากประเทศอินเดีย โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อ Tea knowledge lecture , Tea quality determination และสาธิตกระบวนการผลิตชา Green tea processing Tea tasting และ Tea blending ให้กับคณะอาจารย์และนักศึกษา จากประเทศอินเดีย เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจการเรียนรู้ด้านชาและชาสมุนไพร และแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะหลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.) รุ่นที่ 65

เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2566 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับคณะอาจารย์และนักศึกษา หลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.) รุ่นที่ 65 ได้รับเกียรติกล่าวต้อนรับ และร่วมบรรยาย โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นันทนา คชเสนี รองอธิการบดี และ อาจารย์ ดร.พฤทธิ พุฒจรรย์ ผู้ช่วยอธิการบดี ร่วมให้การต้อนรับคณะ ณ ห้องประชุมแดง 1 อาคารพลเอกสำเภา ชูศรี โดยคณะศึกษาดูงานได้รับฟังการบรรยายเชิงบรรยายเมืองท่องเที่ยวสร้างสรรค์ โดยนายสมหวัง บุญระยอง รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย, การพัฒนาสู่มหาวิทยาลัยชั้นนำของอาเซียน โดย รศ.ดร.นันทนา คชเสนี รองอธิการบดี และเสวนาเรื่องโอกาสทางการค้าการลงทุนของไทยใน ลาว-พม่า-จีน โดยหอการค้าจังหวัดเชียงราย ศุลกากรเชียงของ และผู้ประกอบการค้าโลจิสติกส์ ซึ่งหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ ได้ร่วมต้อนรับคณะโดยได้จัดบุชงชา แนะนำหน่วยงาน และรับรองเครื่องดื่มชาให้กับทางคณะได้ทดลอง ชิมชา ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟสนับสนุนการเรียนการสอน

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2566 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้นำผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาวัฒน์ ปินตาทอง อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง และนักศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 50 คน จากสำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง โดยดำเนินการเรียนการสอนเชิงบูรณาการ โดยจัดกิจกรรมการเรียนรู้ mini project “โครงการพัฒนาทักษะทางเครื่องสำอางสู่การบูรณาการชุมชนอย่างยั่งยืน (Cosmetic Skill Development Towards Sustainable Community Integration)” มุ่งเน้นให้นักศึกษา นำชาอัสสัมซึ่งเป็นพืชสำคัญและพืชเศรษฐกิจในท้องถิ่น เพื่อพัฒนาเป็นสาระสำคัญในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เพื่อการดูแลผิวและเส้นผม โดยได้ขอเข้าเยี่ยมชมแปลงอนุรักษ์พันธุกรรมพืชของสถาบันชาและกาแฟ บริเวณด้านหลังมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อศึกษาลักษณะเชิงสัณฐานวิทยาของต้นและใบของชาอัสสัม อีกทั้งได้ให้นักศึกษาเก็บตัวอย่างใบชาอัสสัม เพื่อนำไปพัฒนาเป็นสารสกัดและใช้ประโยชน์ในกิจกรรมของนักศึกษาต่อไป



ร่วมต้อนรับคณะผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาเครือข่ายและศักยภาพผู้บริหารระดับสูงของ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หลักสูตร WINS รุ่นที่ 3

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2566 สถาบันฯและกาแฟได้ร่วมต้อนรับคณะผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาเครือข่ายและศักยภาพผู้บริหารระดับสูงของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หลักสูตร WINS รุ่นที่ 3 นำโดย ศาสตราจารย์ ดร.นายแพทย์พงษ์รักษ์ ศรีบัณฑิตมงคล ประธานที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (ทปอ.) และที่ปรึกษาหลักสูตร WINS เข้าศึกษาคุณาณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวต้อนรับและบรรยายเรื่อง วัฒนธรรมองค์กร MFU FIRST ณ ห้องประชุมค้ำมอกหลวง อาคาร M-Square โดยสถาบันฯและกาแฟ ได้จัดบูชชงชาแนะนำหน่วยงาน และรับรองเครื่องดื่มฯ ให้กับทางคณะ นอกจากนี้ อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และทีมคณะอาจารย์จากกลุ่มวิจัยพัฒนากาแฟคุณภาพ CQR สำนักวิชาวิทยาศาสตร์และสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้ร่วมต้อนรับและบรรยายอธิบายทำความเข้าใจกาแฟสายพันธุ์ต่างๆ กระบวนการ Process กาแฟ วิธีการคั่วกาแฟ วิธีการ Cupping และสาธิตให้ทางคณะได้ฝึกปฏิบัติ วิธีการสกัดกาแฟ โดยให้ทดลองสกัดกาแฟแบบดริป ณ ห้อง Food Makerspace (MI 405) ชั้น 4 อาคาร I-PARK กลุ่มอาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันฯและกาแฟ รับการตรวจประเมินความ ปลอดภัยของห้องปฏิบัติการทางเคมี

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2566 สถาบันฯและกาแฟ ได้เข้ารับการตรวจประเมินความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการทางเคมี สถาบันฯและกาแฟ ภายใต้โครงการการตรวจประเมินและรับรองห้องปฏิบัติการในรูปแบบ peer evaluation: phase 2 โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ และคณะทำงานสถาบันฯและกาแฟให้การต้อนรับ ซึ่งเข้ารับการตรวจประเมิน ณ ห้องปฏิบัติการทางเคมี สถาบันฯและกาแฟ S2 ชั้น 3 โดยได้รับการประเมินจากคณะกรรมการศูนย์บริหารความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (COSHEM) มหาวิทยาลัยมหิดล





สถาบันฯและกาแฟร่วมต้อนรับและจัดนิทรรศการ ชา - กาแฟ ให้กับคณะผู้ตรวจราชการ

เมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2566 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมต้อนรับและจัดนิทรรศการชา กาแฟ แนะนำผลิตภัณฑ์งานวิจัยที่เกี่ยวกับชาและกาแฟ ให้กับคณะผู้ตรวจราชการในการตรวจราชการตามแผนการตรวจราชการแบบบูรณาการเชิงพื้นที่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 รอบที่ 1 ร่วมกับคณะผู้ตรวจราชการกระทรวง และที่ปรึกษาผู้ตรวจราชการภาคประชาชน นำโดย นายพิฆเนศ ต๊ะปวง ผู้ตรวจราชการสำนักนายกรัฐมนตรี นายปรีชา ทองคำ ผู้ตรวจราชการกระทรวงมหาดไทย นายกวิน เสือสกุล ผู้อำนวยการศึกษาธิการภาค 16 (แทนผู้ตรวจราชการกระทรวงศึกษาธิการ) ว่าที่ร้อยโทโฆษิต กัลยา ผู้อำนวยการศูนย์สุขภาพจิตที่ 1 (แทนผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข เขตสุขภาพที่ 1) และผู้ร่วมคณะ เพื่อตรวจติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการตรวจราชการแบบบูรณาการเชิงพื้นที่ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย โดยมี อาจารย์ ดร.พนม วิญญา Yong รองอธิการบดี และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้การต้อนรับ ห้องประชุมตอยตุง อาคารวันชัย ศิริชนะ (AD1) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สถาบันฯและกาแฟ และสำนักวิชาอุตสาหกรรม เกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับคณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จัดกิจกรรมพบปะผู้ประกอบการชา-กาแฟ (ภาคใต้) ในกิจกรรม Coffee Knowledge

วันที่ 16 มีนาคม 2566 สถาบันฯและกาแฟ และสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จัดกิจกรรมพบปะผู้ประกอบการชา-กาแฟ (ภาคใต้) โดยได้ดำเนินกิจกรรมย่อยในเรื่อง Coffee Knowledge การถ่ายทอดความรู้เรื่องการผลิตและแปรรูปกาแฟคุณภาพให้กับผู้สนใจ จำนวน 20 ท่าน โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐพล แสงระยับอาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเป็นวิทยากร โดยได้บรรยายให้ความรู้และสาธิตในเรื่องสายพันธุ์กาแฟและกระบวนการแปรรูปแบบต่างๆ ความแตกต่างระหว่างกาแฟโรบัสตากับกาแฟอะราบิกา การประเมินคุณภาพกาแฟ กิจกรรม Workshop การประเมินคุณภาพกาแฟสาร และกิจกรรม Workshop coffee brewing พื้นฐานการชงกาแฟ โดยวิธีการ Pour over technique AeroPress Cold brew ณ ร้าน Argo Cafe' คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

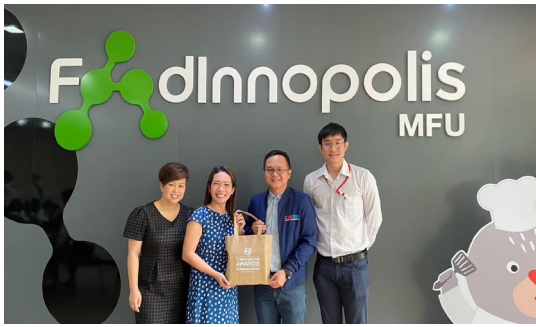


สถาบันชาและกาแฟ และสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จัดกิจกรรมพบปะผู้ประกอบการชา-กาแฟ (ภาคใต้) ในกิจกรรม Tea Knowledge

วันที่ 17 มีนาคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ และสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จัดกิจกรรมพบปะผู้ประกอบการชา-กาแฟ (ภาคใต้) โดยได้ดำเนินกิจกรรมย่อยในเรื่อง Tea Knowledge การถ่ายทอดความรู้เรื่องการผลิตและแปรสภาพคุณภาพ ให้กับผู้สนใจ จำนวน 20 ท่าน โดยมีผู้เชี่ยวชาญ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากร โดยได้บรรยายให้ความรู้ในเรื่อง สายพันธุ์ชาในประเทศไทยและกระบวนการแปรรูปต่างๆ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชาเบลนด์ นอกจากนี้ยังได้ดำเนินกิจกรรม Workshop Tea tasting ทดสอบชาแต่ละประเภท และกิจกรรม Workshop Tea blending สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชาจากวัตถุดิบท้องถิ่น ณ ร้าน Argo Cafe' คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา



กิจกรรมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก



ต้อนรับคณะจากศูนย์นวัตกรรมกลุ่มธุรกิจ ซีพี ออลล์ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2566 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงและ อาจารย์ ดร.กิติพงษ์ คงพินิจบรรจง อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ และหน่วยวิจัยกาแฟคุณภาพ CQR ได้ต้อนรับคณะผู้บริหารจาก ศูนย์นวัตกรรมกลุ่มธุรกิจ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) เข้าเยี่ยมชม สถาบันชาและกาแฟ โดยได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและหารือ เพื่อสร้างความร่วมมือในการทำงาน ในเรื่องชาและกาแฟ รวมถึงการสร้าง เครือข่ายการเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการชา กาแฟในพื้นที่จังหวัดเชียงราย และโครงการ กิจกรรมต่างๆ ในอนาคต ณ ห้องประชุมสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ต้อนรับคณะจากบริษัท ไทย คากาคู จำกัด

เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2566 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับคณะผู้บริหารจาก บริษัท ไทย คากาคู จำกัด เข้าเยี่ยมชม สถาบันชาและกาแฟ โดยได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและหารือ เพื่อสร้างความร่วมมือในการทำงาน ในเรื่องชา สารสกัดจากชา รวมถึงการสร้าง เครือข่ายการเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการชา ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย และ โครงการ กิจกรรมต่างๆ ในอนาคต ณ ห้องประชุมสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและหารือกับมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์



เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้ต้อนรับคณะจาก มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มาริสภา ภูมิภาค ณ หนองคาย รักษาการแทนผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมวัฒนธรรมและการกีฬา และ ดร.สกันท์ วารินหอมหวล อาจารย์สำนักวิชาแพทยศาสตร์ เข้าศึกษาดูงานสถาบันชาและกาแฟและหารือ โครงการ “การขับเคลื่อนงานวิจัยชาและกาแฟสู่งานวิจัยชั้นนำภายใต้กรอบ BCG-Model และ โครงการพลิกโฉมมหาวิทยาลัย (Reinventing University) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเน้นการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและการสร้างศักยภาพให้สถานศึกษา องค์กรในชุมชน และ ประชาชนให้มีความเข้มแข็งในการพัฒนาการศึกษา เศรษฐกิจและสังคมในชุมชน รวมถึงการดำเนินการวิจัยและ สร้างนวัตกรรมเพื่อนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการพัฒนาชุมชน ณ ห้องประชุมสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟร่วมพิธีแถลงข่าวงานแสดงและจำหน่ายสินค้า GI / เชียงรายแบรนด์ ภูมิปัญญาไทยสู่สากล มุ่งเพิ่มขีดความสามารถผู้ประกอบการและการพัฒนาตลาดเชิงสร้างสรรค์

เมื่อวันที่ 3 มีนาคม 2566 สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ได้เชิญหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมพิธีเปิดแถลงข่าวการจัดงานแสดงและจำหน่ายสินค้า GI / เชียงรายแบรนด์ ภูมิปัญญาไทย สู่สากล ณ โรงแรมเดอะริเวอร์รี บาย กะตะธานี จังหวัดเชียงราย โดยได้รับเกียรติจาก นายสมหวัง บุญระยอง รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย นางณัฐพร มหาไพบุลย์ พาณิชย์จังหวัดเชียงราย และ ดร.อนุรัตน์ อินทร ประธานหอการค้าจังหวัดเชียงราย ร่วมแถลงข่าว โดยสำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงรายได้กำหนดจัดงานแสดงและจำหน่าย GI / เชียงรายแบรนด์ภูมิปัญญาไทย สู่สากล ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 31 มีนาคม 2566 – 4 เมษายน 2566 ณ บริเวณหน้าบึงชีซูเปอร์เซ็นเตอร์ เชียงราย 2 (สนามบิน) และครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 6- 10 พฤษภาคม 2566 ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค โดยที่จังหวัดเชียงรายมีสินค้าและบริการที่มีศักยภาพที่หลากหลาย สินค้ามีความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด รวมถึงมีคุณภาพมาตรฐานสามารถแข่งขันได้ในตลาดเป้าหมายได้เป็นอย่างดีและสะท้อนคุณภาพมาตรฐานและมีความเป็นสากล ซึ่งในปัจจุบันสินค้า GI ของจังหวัดเชียงราย มีทั้งหมด 8 ชนิดได้แก่ ข้าวเหนียวเขี้ยววง เชียงราย ข้าวกำลังนา ชาเชียงราย กาแฟดอยช้าง กาแฟดอยตุง สับปะรดภูแลเชียงราย สับปะรดนางแล และเครื่องปั้นดินเผาเวียงกาหลง



สถาบันชาและกาแฟ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมหารือ และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กระบวนการผลิตกาแฟโรบัสต้า ของอำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา



วันที่ 15 มีนาคม 2566 สถาบันชาและกาแฟ และสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้เข้าเยี่ยมชมศึกษาดูงานกระบวนการผลิตกาแฟโรบัสต้า โดยมีผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐพล แสงระยับ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและหารือในเรื่องกระบวนการแปรรูปกาแฟโรบัสต้า วิธีการคั่ว และการผลิตกาแฟคุณภาพที่ดีและมีความพิเศษจนผ่านเกณฑ์เรียกว่า Fine Robusta ให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกาแฟอำเภอสะบ้าย้อย เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาและต่อยอดการผลิตกาแฟโรบัสต้าในอนาคต ต่อไป ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปกาแฟอำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา



ร่วมประชุมหารือ คณะกรรมการกำกับดูแลและ อนุญาตการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย" ครั้งที่ 1/2566

วันที่ 21 มีนาคม 2566 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัย
ตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วม
ประชุมหารือ ในการประชุมคณะกรรมการกำกับดูแลและอนุญาตการใช้
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ "ชาเชียงราย" ครั้งที่ 1/2566 โดยมี นายสมหวัง
บุญระยอง รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการประชุม
มีนางณัฐพร มหาไพบูลย์ พาณิชย์จังหวัดเชียงราย และคณะกรรมการ
กำกับดูแลและอนุญาตการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ผู้แทนหน่วยงาน
ผู้ประกอบการ เข้าร่วมประชุม เพื่อพิจารณาผลการตรวจสอบคุณสมบัติ
ในการต่ออายุหนังสือผู้ขอขึ้นใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI
"ชาเชียงราย" จำนวน 10 ราย ณ ห้องประชุมพญาพิภักดิ์ ชั้น 2 ศาลา
กลางจังหวัดเชียงราย

นอกจากนี้ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ร่วมกับ หน่วยงาน
ที่เกี่ยวข้อง จัดให้มีงานแสดงและจำหน่ายสินค้า GI / เชียงรายแบรนด์
ภูมิปัญญาไทยสู่สากล" เพื่อเพิ่มขีดความสามารถผู้ประกอบการและ
การพัฒนาตลาดเชิงสร้างสรรค์ พัฒนาและยกระดับผู้ประกอบการ
และเผยแพร่และประชาสัมพันธ์สินค้า GI ของจังหวัดเชียงราย
และขยายช่องทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการ โดยกลุ่มเป้าหมายผู้เข้า
ร่วมกิจกรรมประกอบด้วย ผู้ประกอบการสินค้า GI เกษตรกรในจังหวัด
เชียงรายวิสาหกิจชุมชนจังหวัดเชียงรายที่ผลิตสินค้า GI ผู้ประกอบการ
OTOP/SMEs จังหวัดเชียงรายและผู้ประกอบการ Chiang Rai Brand
มีการจัดกิจกรรมขึ้น 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 31 มีนาคม - 2 เมษายน
2566 บริเวณหน้าสรรพสินค้าบักชี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ เชียงราย 2 และ
ครั้งที่ 2 วันที่ 6-10 พฤษภาคม 2566 ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ
อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะจากมหาวิทยาลัยแห่งรัฐเบงเกต ประเทศฟิลิปปินส์



เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2566 อาจารย์ ดร.อมร โอวาทกรกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ
สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมต้อนรับคณะจากมหาวิทยาลัยแห่ง
รัฐเบงเกต ประเทศฟิลิปปินส์ โดยได้นำเสนอภารกิจ และแนะนำหน่วยงานสถาบันชาและ
กาแฟ และได้นำเสนอข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับชาและกาแฟ ให้กับทางคณะจากมหาวิทยาลัย
แห่งรัฐเบงเกต ซึ่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกับ
มหาวิทยาลัยแห่งรัฐเบงเกต ประเทศฟิลิปปินส์ ได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์
ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดี ให้การกล่าวต้อนรับ และลงนามความร่วมมือ ณ ห้อง
เชียงแสน สำนักงานอธิการบดี อาคารวินชัย ศิริชนะ ซึ่งกิจกรรมดังกล่าว มหาวิทยาลัย
แม่โจ้ วิทยุยานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเกษตรและอาหาร ได้ดำเนินการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยแห่งรัฐเบงเกต ประเทศฟิลิปปินส์ (Benguet State University,
Philippines) ในฐานะมหาวิทยาลัยประสานดำเนินการเครือข่าย Agri-Aqua Technology
Business Incubator (AATBI) จำนวน 22 มหาวิทยาลัยทั่วประเทศฟิลิปปินส์ ซึ่งมีแนวทาง
การพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือหน่วยบ่มเพาะเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย AATBI
กับเครือข่ายหน่วยบ่มเพาะธุรกิจเทคโนโลยี ภายใต้อุทยานภูมิภาค เครือข่ายภาคเหนือ
ประกอบด้วยโครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง สถาบันนวัตกรรม
และถ่ายทอดเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยพะเยา และอุทยานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเกษตร
และอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในระหว่างวันที่ 19-25 มีนาคม 2566

