



Title :	'แม่ฟ้าหลวง' ทั้งสถาบันวิจัยฯ ต้นเขียงรายเป็พ จังหวัดซาแห่งชาติ
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	หนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจ
Date :	วันจันทร์ ที่ 7 มิถุนายน 2547 หน้า 10

การตีมาและใช้ผลิตภัณฑ์จากชากำลังขยายตัวขึ้นทุกที่ที่ผ่าน มา แม้ประเทศไทยผลิตและส่งออกใบชาไม่น้อย แต่ถึงวันนี้ไทยกลับต้องนำเข้าใบชาเพิ่มมากขึ้น เฉพาะปี 2546 พบว่าสัดส่วนการนำเข้าสูงชันจากปีก่อนหน้าถึง 140 เปอร์เซ็นต์

ล่าสุดรัฐบาลไทยมีเป้าหมายที่จะขยายพื้นที่เพาะปลูกและเพิ่มปริมาณการส่งออกใบชาซึ่งมีส่วนสำคัญให้เกิดโครงการจัดตั้งสถาบันชาโดยมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

ดร.สายลม สัมพันธ์เวชโสภาก

ผู้อำนวยการโครงการจัดตั้งสถาบันชาเปิดเผยถึงความเป็นมาของสถาบันว่า เนื่องจากพื้นที่ในการปลูกชาประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์อยู่ในจังหวัดเชียงรายที่เหลือน้อยที่เชียงใหม่และแม่ฮ่องสอน ทว่าสายพันธ์ุชาและเทคโนโลยีทั้งการผลิตและแปรรูป ส่วนใหญ่



สายลม สัมพันธ์

กลับเป็นของจีนและได้หวั่นจึงจำเป็นที่ผู้ประกอบการจะต้องสร้างฐานความรู้และเทคโนโลยีของตนเองรวมถึง

การสร้างมาตรฐานตั้งแต่การปลูกไปจนถึงกระบวนการแปรรูป และการสร้างแบรนด์ชาเขียงราย

"เรายังไม่มีความรู้มาตรฐานชาที่ปลูกในประเทศไทย เพราะผู้ประกอบการแต่ละรายมีกรรมวิธีการผลิตต่างกันตามแต่เทคโนโลยีที่นำเข้าส่วนชาที่เราบริโภคกันอยู่ในขณะนี้ข้อมูลวิจัยส่วนใหญ่มาจากต่างประเทศงานวิจัยของเราที่เคยมียังคงค่อนข้างกระจัดกระจาย"

ผู้อำนวยการสถาบันชา ระบืออีก เหตุผลสำคัญที่ส่งผลให้มีการตั้งสถาบันชาขึ้นคือ ร่างยุทธศาสตร์ชา (ปี 2547-2551) ของกรมส่งเสริมการเกษตร ที่ได้ตั้งเป้าหมายเพิ่มพื้นที่ปลูกชาอีก 100,000 ไร่ภายใน 5 ปี จากปัจจุบันมีประมาณ 97,000 ไร่ เพื่อเพิ่มการส่งออกชาและผลิตภัณฑ์ชาเป็น 2,500 ล้านดอลลาร์ในปี 2551 จากในปี 2546 ส่งออกจำนวน 1,200 ล้านดอลลาร์

ที่ผ่านมาผลผลิตชาใบและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ประมาณ 85 เปอร์เซ็นต์นำมาบริโภคภายในประเทศ แนวโน้มความต้องการบริโภคเพิ่มจากปี 2541 จำนวน 5,703.37 ตัน เป็น 10,937.80 ตันในปี 2546 เนื่องจากการขยายตัวของตลาดชาพร้อมดื่มมากขึ้น จากการนำเสนอโฆษณาหลากหลาย ทำให้ดึงดูดผู้บริโภค โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่

โดยเฉพาะประเด็นที่แม่ผลผลิตชา จากไทยจะมีการส่งออก แต่เป็นจำนวนไม่มาก ปี 2546 จำนวน 750.99 ตัน มูลค่า 60.76 ล้านบาท ผลิตภัณฑ์ชาจำนวน 439.61 ตัน มูลค่า 49.28 ล้านบาท ในขณะที่ต้องนำเข้าปี 2546 นำเข้าใบชาจำนวน 1,769.71 ตัน มูลค่า 97.58 ล้านบาท และโดยผลิตภัณฑ์จากชาที่เพิ่มขึ้นจากปี 2541 ถึง 140.72% จำนวน 3,693.35 ตัน มูลค่า 152.30 ล้านบาท

ดร.สายลม เล่าว่า จากที่นักวิจัยจากสถาบันชาได้ลงพื้นที่และข้อมูลจาก



Title :	'แม่ฟ้าหลวง' ทั้งสถาบันวิจัย กับเชียงใหม่ทั้งจังหวัดทั้งชา
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	
Date :	



ภาพ : ธีรวิภา วัฒนศิริ

โภชนาและอุปกรณ์ชงชา ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ

“เทคโนโลยีการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย
ต้องนำเข้าเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์
จากต่างประเทศทำให้ต้นทุนการแปรรูปสูง”

ยุทธศาสตร์ชา พบข้อมูลที่สอดคล้องกันของปัญหาของผู้ประกอบการชาใน ส่วนของการผลิต เช่น ขาดการจัดสวน ชาที่ดีทำให้ผลผลิตต่อไร่และคุณภาพ ใบชาต่ำขาดแคลนผู้เชี่ยวชาญที่มี ประสบการณ์เกี่ยวกับการผลิต การแปรรูป และการตลาดอย่างครบวงจร ฯลฯ

ส่วนด้านการแปรรูป เทคโนโลยีการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยต้องนำเข้าเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์จากต่างประเทศทำให้ต้นทุนการแปรรูปสูง ส่วนด้านการตลาด เกิดภาวะการแข่งขันของตลาดภายในประเทศสูง เนื่องจากมีการนำเข้าชาจากต่างประเทศมาก เช่น ชาเขียว ชาญี่ปุ่น และชาจีน

ผู้อำนวยการสถาบันชา กล่าวต่อถึง

ความคืบหน้าการดำเนินงานตามชุดโครงการการพัฒนาศักยภาพการผลิตชา เชียงราย โดยมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ และสหกรณ์จังหวัดเชียงราย

มีการแบ่งเป็น 4 กลุ่มเครือข่ายวิจัย ดังนี้ กลุ่มเครือข่ายวิจัยและคิดค้นนวัตกรรม วิจัยและพัฒนาด้านพันธุ์ การปลูก และโปรแกรมการดูแลไร่ชา วิจัยและพัฒนาเพื่อรักษาและปรับปรุงคุณภาพของใบชาสด หลังการเก็บเกี่ยวโดยเฉพาะการรักษาคุณภาพของสารออกฤทธิ์ก่อนเข้าสู่โรงงานแปรรูปและการบริโภค วิจัยและ

พัฒนาการแปรรูปชาและผลิตภัณฑ์รวมถึง Food Safety

การวิเคราะห์คุณลักษณะของชา ทั้งระดับชุมชนและอุตสาหกรรม วิจัยและพัฒนาเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปชาและผลิตภัณฑ์ วิจัยและพัฒนาด้านวัสดุบรรจุภัณฑ์ สำหรับบรรจุชา วิจัยและพัฒนาด้านคุณลักษณะชีวเคมีของชา วิจัยและพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากชา

กลุ่มเครือข่ายวิจัยด้านสังคมและเศรษฐกิจ พัฒนาระบบสารสนเทศและระบบ GIS ของชาและผลิตภัณฑ์วิจัยและพัฒนาด้านเศรษฐกิจ สังคม ได้แก่ กฎระเบียบ และอำนาจของรัฐบาล ระดับที่สร้างขอบเขตทางเศรษฐกิจและกฎระเบียบที่เอื้ออำนวยต่อการทำให้เกิด “ช่องทางใหม่” ในการพัฒนาชาและผลิตภัณฑ์ชา วิจัยและพัฒนาด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสินค้าและบรรจุภัณฑ์ วิจัยและพัฒนาทางด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ชา

ด้านงบประมาณนั้น 3 ปีแรก ต้องใช้ 90 ล้านบาท

“ตอนแรกจะขอผ่านจังหวัด แต่ไม่ได้ขณะนี้แต่ละมหาวิทยาลัยร่วมกันดูแลงบประมาณเอง เฉพาะที่มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ตอนนี้ทำอยู่ 2 โครงการใช้งบจำนวน 6 แสนบาท ขณะนี้ทางสถาบันกำลังวิ่งหาแหล่งทุนอยู่โดยเจรจากับสถาบันการศึกษาทั้งฝรั่งเศส และเยอรมนี ที่ให้ความสนใจเรื่องชามาก” ดร.สายลม กล่าวและว่า

นักศึกษาจะเข้ามามีส่วนร่วมในการวิจัยด้วยตามสาขาวิชาที่เรียน ทั้งนี้โดยจะมีออกแบบหลักสูตรวิชาที่เกี่ยวข้องกับชาขึ้น เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เลือกเรียนเป็นวิชาเลือก รวมทั้งการเปิดหลักสูตรระยะสั้น เพื่อให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและคนทั่วไปที่สนใจด้วย