



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ปีที่ 2 ฉบับที่ 7 ประจำเดือน เมษายน-มิถุนายน 2555



Special report :
การจัดประกวดชา รานมหกรรม
พืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ
ราชพฤกษ์ 2554



- o การจัดประกวดชา รานมหกรรมพืชสวนโลก
เฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554
- o เตรียมความพร้อมสู่ตลาดสากลด้วย
GMP-Codex
- o ชำกัับการดูแลสุขภาพหัวใจ
- o ข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ
ของสมาคมชาไทย





ไร่บุญรอด

Rai Boonrawd



แวะเที่ยวชมพระอาทิตย์ยามเย็นก่อนลิบขอบฟ้า และชิมผลิตภัณฑ์
ของไร่บุญรอดฯ แม่กรณ์

- ผลิตภัณฑ์ชา
- ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้พร้อมดื่ม
- แยมผลไม้ ผลไม้อบแห้ง



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

Content

2

Special Report

การจัดประกวดชางามมหกรรมพืชสวนโลก
เฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554

5

Talk About Tea

พัฒนาการประกวดผลิตภัณฑ์ชา
= พัฒนาอุตสาหกรรมชาไทย

8

Today Tea News

เตรียมความพร้อมสู่ตลาดชาสากล
ด้วย GMP - Codex

10

Health Tea

ชากับการดูแลสุขภาพหัวใจ

12

Thailand Tea Association Update

ข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ
ของสมาคมชาไทย

14

Trendy Tea Menu

Black Tea Fruit Punch

15

Activity

กิจกรรมความเคลื่อนไหวของสถาบันชา

Editor's Desk

โดย อ.ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์



Welcome Full Summer!!! จดหมายข่าวชาฉบับที่ 7 (เดือนเมษายน - มิถุนายน 2555) เป็นฉบับต้อนรับฤดูร้อน และเดือนแห่งเทศกาลมหาสงกรานต์ ท่านผู้อ่านท่านใดมีโอกาสดูได้ก็พร้อมใจให้สนุกสนาน พักผ่อนให้เต็มที่เพื่อจะได้มีพลังกายและพลังใจในการทำงานต่อไปครับ

จดหมายข่าวชาฉบับนี้มีคอลัมน์พิเศษ Special Report นำเสนอการจัดประกวดชาในงานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554 ท่านผู้อ่านสามารถติดตามรายละเอียดและผลการประกวดได้ ส่วนคอลัมน์ Talk About Tea ได้สัมภาษณ์อาจารย์สมพล นิลเวรน์ นักวิชาการด้านชาของไทยในหัวข้อ “พัฒนาการประกวดผลิตภัณฑ์ชา = พัฒนาอุตสาหกรรมชาไทย” นอกจากนี้ผู้ประกอบการชาและผู้อยู่ในวงการชาจะได้รับข้อมูลความรู้เกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมสู่ตลาดชาสากลด้วยระบบมาตรฐาน GMP - CODEX จากคอลัมน์ Today Tea News ส่วนคอลัมน์ Health Tea ท่านจะได้ทราบว่าเครื่องดื่มมีผลต่อการสุขภาพหัวใจอย่างไรบ้าง และกระผมขอแนะนำคอลัมน์ใหม่ คือ Thailand Tea Association Update (TTA Update) ซึ่งจะเป็นช่องทางในการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ ของสมาคมชาไทย ทั้งนี้ท่านผู้อ่านก็ยังคงสามารถติดตามกิจกรรมความเคลื่อนไหวในวงการชาได้จากคอลัมน์ Activity เหมือนเช่นเคยและที่ขาดไม่ได้เลยก็คือ Trendy Tea Menu ฉบับนี้แนะนำเมนูชาที่เหมาะสมกับอากาศร้อนๆ นั่นคือ “Black Tea Fruit Punch” ซึ่งกระผมขอรับรองว่าเมนูนี้จะมอบความสดชื่นให้ท่านได้อย่างแน่นอน

ท้ายนี้ ขอขอบพระคุณผู้สนับสนุนการจัดทำจดหมายข่าวชาอย่างต่อเนื่อง อันได้แก่ ไร่บุญรอดฯ แม่กรณ์ หจก.ชาเขียว(เรนองที่) โรงงานใบชาสยาม บริษัทชาตอยช้าง จำกัด และใบชาตราแม่คำ คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านผู้อ่านจะได้รับสาระความรู้และข้อมูลที่เป็นประโยชน์จากจดหมายข่าวชาฉบับนี้

อ.ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์

Special Report

โดย อ.ดร. ธีรพงษ์ เทพธรณี

การจัดประกวดชา งานมหกรรมพืชสวนโลก เฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554

Special Report ประจำฉบับนี้ผมขอนำท่านผู้อ่านมาติดตามข่าวสารการจัดประกวดชาในงานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554 การจัดประกวดชาครั้งนี้จัดโดยสำนักงานส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชา 5 ชนิด ได้แก่ ชาเขียวจากสายพันธุ์ชาอัสสัม ชาเขียวจากพันธุ์ชาจีน ชาอู่หลงจากพันธุ์ชาอู่หลงเบอร์ 12 ชาอู่หลงจากพันธุ์ชาอู่หลงเบอร์ 17 และชาดำจากสายพันธุ์ชาอัสสัม ในวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2555 ณ อาคารเอนกประสงค์ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่



02

01 การประกวดชาในงานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554

02-03 การจัดเตรียมชา ณ อาคารเอนกประสงค์ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2555



01

การดำเนินการประกวด

ผู้ส่งเข้าประกวดต้องนำใบชาสดของตนเองไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาตามประเภทที่ส่งเข้าประกวดโดยแหล่งแปรรูป/บริษัทหรือผู้ประกอบการเป็นผู้รับรองการแปรรูปผลิต ประเภทละไม่เกิน 1 สิ่งประกวด ๆ ละ 1 กิโลกรัม โดยบรรจุในซองปิดผนึก 4 ซอง ๆ ละ 250 กรัม นำส่งที่สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ในการประกวดครั้งนี้มีจำนวนสิ่งประกวดทั้งสิ้น 76 สิ่งประกวด จากนั้นทางห้องปฏิบัติการทดสอบชา สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จะทำการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชาเบื้องต้น ได้แก่ ประเภทตัวอย่าง การบรรจุ น้ำหนักสุทธิ สิ่งแปลกปลอม ความชื้น สารพิษตกค้าง และปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ (โพลีฟีนอล) ผลการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้นพบว่า ตัวอย่างที่ส่งเข้าประกวดทั้งหมด 76 สิ่งประกวด มีจำนวนตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์คุณภาพเบื้องต้นจำนวน 69 ตัวอย่าง

แนวคิดการประกวด

กรมส่งเสริมการเกษตรได้รับมอบหมายจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้มีการจัดประกวดชาในงานพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554 โดยมีเป้าหมายสำคัญเพื่อแสดงบทบาทและศักยภาพของผลิตภัณฑ์ชาไทยให้เป็นที่ยอมรับในด้านคุณภาพสินค้าจึงได้เชิญชวนเกษตรกรผู้ผลิต และกลุ่มองค์กรต่างๆ ร่วมกันส่งผลิตภัณฑ์ชาเข้าร่วมประกวด เพื่อแสดงศักยภาพผลิตภัณฑ์ชาของไทยที่มีคุณภาพให้เป็นที่ประจักษ์สู่สายตาชาวโลก

ตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์คุณภาพจำนวน 69 ตัวอย่าง ได้นำไปประกวด ณ อาคารเอนกประสงค์ ศูนย์วิจัย เกษตรหลวงเชียงใหม่ อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2555 การประกวดชาในรอบนี้เป็นการทดสอบ ชิมและให้คะแนนโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ 4 ท่าน ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญจากกรมวิชาการเกษตร (คุณสมพล นิลเวศน์) ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (ดร. ชีรพงษ์ เทพกรณ์) ผู้เชี่ยวชาญการผลิตชา 2 ท่าน คือนายวีระ แซ่ซิ่ง และ Mr. Bingshen Zhang

การประกวดแบ่งเป็น 5 รอบตามประเภทของสิ่งประกวด 5 ประเภท คือ ชาเขียวจากสายพันธุ์ชาอัสสัม ชาเขียวจาก พันธุ์ชาจีน ชาอู่หลงจากพันธุ์ชาอู่หลงเบอร์ 12 ชาอู่หลง จากพันธุ์ชาอู่หลงเบอร์ 17 และชาดำจากสายพันธุ์ชาอัสสัม โดยแต่ละรอบคณะกรรมการตัดสินจะชิมชาเรียงลำดับจาก อ่อนไปเข้ม ดังนี้ ชาเขียวจากพันธุ์ชาจีน ชาเขียวจากสายพันธุ์ ชาอัสสัม ชาอู่หลงจากพันธุ์ชาอู่หลงเบอร์ 12 ชา อู่หลงจาก พันธุ์ชาอู่หลงเบอร์ 17 และชาดำจากสายพันธุ์ชาอัสสัม ตามลำดับ การประกวดชาแต่ละประเภทแบ่งเป็นสองรอบ คือ รอบคัดเลือก และรอบตัดสิน การประกวดรอบคัดเลือก เป็นการให้คะแนนผลิตภัณฑ์ชาแบบจัดลำดับ (Ranking test) โดยคณะกรรมการแต่ละท่านจะชิมผลิตภัณฑ์ชาที่ ได้จัดเตรียมไว้ และให้ระดับคะแนนความชอบต่อผลิตภัณฑ์ ตามลำดับ 1-5 ตัวอย่างที่ชอบมากที่สุดให้ระดับความชอบ ลำดับที่ 1 และตัวอย่างที่ชอบรองลงมาให้ระดับความชอบ เป็น 2 3 4 และ 5 ตามลำดับ เมื่อคณะกรรมการทุกท่าน ให้คะแนนเสร็จแล้ว ทีมงานจัดประกวดชาจะทำการรวม คะแนนความถี่จากการจัดลำดับ และคัดเลือกผลิตภัณฑ์ชา ที่คณะกรรมการเลือกมากที่สุดจำนวน 5-7 ผลิตภัณฑ์ไป ทำการประกวดในรอบตัดสิน

03



04

04 การวิเคราะห์คุณภาพในห้องปฏิบัติการชา

การประกวดรอบตัดสินเป็นการประกวดแบบให้คะแนน (Scoring test) โดยคณะกรรมการแต่ละท่านจะชิมชา และประเมินคุณภาพของชา 4 ส่วนคือ ใบชา น้ำชา กากชา และความชอบโดยรวม น้ำหนักคะแนนแต่ละส่วนคิดเป็น ร้อยละ 10 70 10 และ 10 ตามลำดับ รวมคะแนนเต็ม 100 คะแนน คณะกรรมการจะชิมชาที่ได้จัดเตรียมไว้ และให้ คะแนน 5 ระดับ คือ 5 = ดีเยี่ยม 4 = ดีมาก 3 = ดี 2 = พอใช้ และ 1 = ไม่ดี ภายหลังจากให้คะแนน ทีมงานจัด ประกวดชาจะทำการคูณคะแนนด้วยน้ำหนักคะแนน รวมคะแนนแต่ละส่วน และรวมคะแนนจากคณะกรรมการทั้งหมด จากนั้นจัดลำดับคะแนนสูงสุดถึงต่ำสุด และประกาศผลคะแนนให้คณะกรรมการได้รับทราบ พร้อมทั้งเปิดเวทีให้คณะกรรมการแต่ละท่านได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการประกวด และความคิดเห็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ชา และการประกวด



01

ผลการประกวดผลิตภัณฑ์ชา							
งานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554							
รหัสสิ่งประกวด	ประเภท	รางวัล	เลขที่รับสมัคร	ผู้ได้รับรางวัล	จังหวัด	เบอร์โทรศัพท์	คะแนน
160001	ชาเขียว (ชาอัสสัม)	รางวัลที่ 1	1-017	นายจรัส ปันตะปัง	พะเยา	053-771563	87.63
		รางวัลที่ 2	1-016	นายขวัญชัย มิมาลา	พะเยา	053-771563	77.13
		รางวัลที่ 3	1-001	นายบุญทวี ทะนันไชย	น่าน	087-9857637	67.00
		รางวัลชมเชย	1-018	นางสาวรรรยา ชวินทองกุล	เชียงราย	081-9921498	58.38
		รางวัลชมเชย	1-009	นายสุพรรณ แก้วงษา	เชียงราย	084-4877540	57.50
160002	ชาเขียว (ชาจีน)	รางวัลที่ 1	2-007	นางสาวรรรยา ชวินทองกุล	เชียงราย	081-9921498	68.38
		รางวัลที่ 2	2-005	นางสาวอัญญลักษณ์ กาปัญญา	เชียงราย	053-771563	67.75
		รางวัลที่ 3	2-006	นายจรัส ปันตะปัง	พะเยา	053-771563	64.63
		รางวัลชมเชย	2-003	นางธนวรรณ เศวตโชติ	เชียงราย	081-9927686	59.13
		รางวัลชมเชย	2-002	นายอัส เดโชธ่าง	เชียงราย	088-4367129	51.75
160003	ชาอู่หลง (ชาจีน เบอร์ 12)	รางวัลที่ 1	3-016	นายจำเริญ ชวินเฉลิมโชติ	เชียงราย	081-8834875	88.00
		รางวัลที่ 2	3-012	นายขวัญชัย มิมาลา	พะเยา	053-771563	78.75
		รางวัลที่ 3	3-013	นายจรัส ปันตะปัง	พะเยา	053-771563	75.00
		รางวัลชมเชย	3-006	นายสรรเสริญ สกลรัตน์ไพศาล	เชียงราย	086-1181101	65.00
		รางวัลชมเชย	3-009	นางสาวจุฑาทิพ แซ่หลอ	เชียงราย	088-8059391	65.00
160004	ชาอู่หลง (ชาจีน เบอร์ 17)	รางวัลที่ 1	4-013	นายจำเริญ ชวินเฉลิมโชติ	เชียงราย	081-8834875	85.75
		รางวัลที่ 2	4-008	นายจรัส ปันตะปัง	พะเยา	053-771563	78.88
		รางวัลที่ 3	4-007	นายขวัญชัย มิมาลา	พะเยา	053-771563	69.38
		รางวัลชมเชย	4-004	นางธนวรรณ เศวตโชติ	เชียงราย	081-9927686	68.25
		รางวัลชมเชย	4-010	นายชาญชัย ชวินรกุล	เชียงราย	053-765141	65.25
160005	ชาดำ (ชาอัสสัม)	รางวัลที่ 1	5-008	นายขวัญชัย มิมาลา	พะเยา	053-771563	78.25
		รางวัลที่ 2	5-007	นางสาวอัญญลักษณ์ กาปัญญา	เชียงราย	053-771563	77.88
		รางวัลที่ 3	5-006	นายบุญทวี ทะนันไชย	น่าน	087-9857637	68.25
		รางวัลชมเชย	5-010	นายวินนา กิตติศัพท์อารา	เชียงราย	081-9524286	66.50
		รางวัลชมเชย	5-005	นายคณิต ชุ่มมอญ	เชียงราย	081-1695002	62.75

02

01 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชาที่เข้าร่วมการประกวด

02 ผลการประกวดผลิตภัณฑ์ชางานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554

พัฒนาการประกวดผลิตภัณฑ์ชา = พัฒนาอุตสาหกรรมชาไทย

ท่านผู้อ่านส่วนใหญ่อาจจะไม่ทราบว่าในระยะ 10 ปีที่ผ่านมา หน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้พยายามพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดของธุรกิจชาอย่างต่อเนื่อง กิจกรรมหนึ่งที่สามารถชี้วัดการพัฒนาได้อย่างชัดเจน ก็คือการจัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชา ที่ผ่านมามีการจัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชามาแล้วหลายครั้ง ทั้งระดับชาติและระดับท้องถิ่น ซึ่งเริ่มเมื่อ พ.ศ.2546 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร่วมกับจังหวัดเชียงรายจัดเทศกาลชาโลก (World Tea Festival 2004) มีการจัดการประกวดสุดยอดผลิตภัณฑ์ชา ซึ่งตัดสินโดยกรรมการจากประเทศผู้ผลิตชาชั้นนำทั่วโลก ต่อมาปี พ.ศ. 2553 ทางกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร่วมกับสมาคมกาแฟและชาไทย ได้จัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชา ระดับประเทศไทย ในงาน Thailand Asean Coffee & Tea 2010 ครั้งที่ 7 และจัดต่อเนื่องอีกเป็นครั้งที่ 8 ในปี พ.ศ.2554 โดยมีสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นผู้ดำเนินการจัดการประกวดชาไทย (Thailand the Best Tea Championship 2011) นอกจากนี้ ยังมี การจัดการประกวดชาในระดับท้องถิ่นของโครงการส่งเสริมและพัฒนาย่านการค้าดอยแม่สลอง โดยสำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงรายอีกด้วย การจัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชาครั้งล่าสุดที่จัดขึ้น คือ การจัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชาในงานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2554 จัดโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร่วมกับสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งได้จัดการประกวดเสร็จสิ้นไป เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2555 ที่ผ่านมานี้ จะเห็นได้ว่าทั้งภาครัฐและเอกชนมีการตื่นตัวและเห็นความสำคัญของกิจกรรมที่จะช่วยส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นคอลัมน์ Talk About Tea ฉบับนี้เราได้สัมภาษณ์ความคิดเห็นเกี่ยวกับการประกวดผลิตภัณฑ์ชาจากอาจารย์สมพล นิลเวศน์ นักวิชาการด้านชาของไทย (ตำแหน่งนักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร) ซึ่งท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญ อยู่ในวงการชามาอย่างยาวนานและมีส่วนร่วมเป็น คณะกรรมการตัดสินในการจัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชาของไทยมาอย่างต่อเนื่องโดยตลอด

การประกวดผลิตภัณฑ์ชาของไทยมีความสำคัญอย่างไร



“ การประกวดผลิตภัณฑ์ชาจัดเป็นขั้นตอนที่สำคัญยิ่งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาของไทย เนื่องจากผลิตภัณฑ์ชาที่ดีจะได้จากขั้นตอนการผลิตที่ถูกต้องตามขั้นตอนที่เหมาะสม ตั้งแต่ขั้นตอนของการผลิตยอดชาสด จนถึงขั้นตอนต่างๆ ในกระบวนการแปรรูป การจัดการที่ไม่เหมาะสมย่อมทำให้ผลิตภัณฑ์ชาที่ได้มีคุณภาพต่ำลง ดังนั้นการนำเอาผลิตภัณฑ์ชามาประกวดกัน สามารถใช้เป็นเครื่องบ่งชี้ให้เห็นถึงการจัดการของผู้ผลิตเอง ”



อาจารย์สมพล นิลเวศน์

วิวัฒนาการการประกวดผลิตภัณฑ์ชาของไทยที่ผ่านมา เป็นอย่างไรบ้าง

“

การประกวดชาในอดีตมักกระทำกันเฉพาะในกลุ่มผู้ค้าชาที่จังหวัดเชียงราย เพื่อมุ่งเน้นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชาของกลุ่มผู้ผลิตโดยเฉพาะจะจำเพาะชนิดชาอู่หลง แต่ปัจจุบันมีการประกวดที่กระจายออกไปสู่ชาชนิดอื่น ๆ แต่ก็ยังประกวดที่มุ่งเน้นผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตในได้หวัน ยังไม่เปิดกว้างที่จะมีการประกวดผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตในประเทศอื่น ๆ ทั้งนี้ เนื่องจากเกณฑ์มาตรฐานของชาชนิดอื่นๆ ยังมีผู้เชี่ยวชาญน้อย แต่อย่างไรก็ดี ปัจจุบันมีการยอมรับถึงผลิตภัณฑ์ชาชนิดอื่นๆ มากขึ้นกว่าในอดีตที่มองกันเฉพาะชาจีนเท่านั้น ”



มาตรฐานและความน่าเชื่อถือของการประกวดผลิตภัณฑ์ชาของไทยเป็นอย่างไร

“

มาตรฐานและความน่าเชื่อถือของการประกวดชาในประเทศไทยยังคงมีน้อย (ขึ้นอยู่กับผู้จัดการประกวดเป็นหลัก) เนื่องจากกรรมการตัดสินที่ผู้จัดตั้งขึ้นมาให้ความยุติธรรมกับผู้ส่งผลิตภัณฑ์ชาเข้าประกวดยังไม่เป็นกลางพอ หรือ ใช้กรรมการที่เป็นของกลุ่มหรือผู้ผลิตรายใดรายหนึ่งมาตัดสินผลิตภัณฑ์ของตนเอง ย่อมทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบขึ้น ”

”



การประกวดผลิตภัณฑ์ชาของไทยในอนาคต ควรมีแนวทางเป็นอย่างไร ควรมีการปรับปรุงและพัฒนาอย่างไรบ้าง

“

สำหรับการปรับปรุงและพัฒนาสามารถกล่าวได้เป็นข้อๆ ดังนี้

กรรมการตัดสิน

1. กรรมการตัดสินยังขาดมาตรฐานในผลิตภัณฑ์ชาแต่ละชนิด เช่น กรรมการผู้ตัดสินชาอู่หลงจะต้องทราบวากลิ่นสี รสชาติ ของชาอู่หลงที่เป็นมาตรฐานเป็นอย่างไร เพราะผลิตภัณฑ์ชาที่ส่งประกวดอาจจะมีบางด้านสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน แต่บางด้านต่ำกว่ามาตรฐาน ดังนั้น กรรมการจะต้องทราบมาตรฐานในชาแต่ละชนิด ซึ่งอาจแก้ไขโดยจัดกรรมการที่เชี่ยวชาญมาตรฐานของชาแต่ละชนิดเป็นกรรมการหลัก และถ้าจะให้ความสำคัญของการประกวดมากขึ้น ควรมีการอบรมผู้ที่จะเป็นกรรมการเฉพาะชนิดชา โดยหน่วยงานมาตรฐาน (อาจจะของต่างประเทศ) มาให้ความรู้โดยแยกชนิดของชาอย่างชัดเจน
2. กรรมการตัดสินขาดความเป็นกลาง การคัดสรรกรรมการของผู้จัดควรคัดเฉพาะกรรมการที่เป็นกลางไม่มีส่วนได้เสียกับการประกวดนั้น

ผลิตภัณฑ์ชา

1. ผลิตภัณฑ์ชาที่ส่งเข้าประกวดควรมีปริมาณมากพอที่เจ้าหน้าที่หรือกรรมการจะชั่งออกมาเป็นตัวอย่างในการตัดสิน (ไม่ควรต่ำกว่า 10 กก. ผลิตภัณฑ์ชาแห้ง)
2. ผลิตภัณฑ์ชาที่ส่งเข้าประกวดควรต้องวิเคราะห์สารเคมีตกค้างก่อนการตัดสิน ซึ่งปัจจุบันได้จัดทำแล้ว ซึ่งเป็นเรื่องที่ดีมาก

ผู้จัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชา

1. ควรเลือกใช้เฉพาะกรรมการที่มีองค์ความรู้เฉพาะชาแต่ละประเภท เพื่อให้มีเกณฑ์มาตรฐานของชาแต่ละชนิด
2. ผู้จัดควรดำเนินการให้กรรมการสามารถดำรงความยุติธรรมในการตัดสิน เช่น ควรป้องกันผู้มีส่วนได้เสียให้ออกนอกบริเวณประกวด และต้องไม่ให้ผู้มีส่วนได้เสียโน้มน้าวกรรมการผู้ตัดสินได้
3. ผู้จัดควรคัดเลือกกรรมการเฉพาะผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ชาแต่ละชนิด หรือเป็นตัวแทนของผู้ผลิต หรือเป็นตัวแทนของผู้ส่งผลิตภัณฑ์ชาเข้าประกวดรายใดรายหนึ่ง

”

สุดท้ายนี้ผมขอฝากข้อคิดเห็นทิ้งท้ายไว้ว่า การจัดประกวดชาจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่ร่วมกันจัดขึ้นไม่ว่าจะเป็นภาครัฐหรือเอกชนล้วนเป็นสิ่งที่ดีอย่างยิ่งต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมชาของไทย อย่างไรก็ตาม การพัฒนาการประกวดชาของไทยเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่จะช่วยส่งเสริมให้การประกวดชาของไทยมีมาตรฐาน ช่วยส่งเสริมให้ผู้ผลิตหันมาใส่ใจในการผลิตชาเพื่อให้ได้ชาที่มีคุณภาพสูง นอกจากนี้การประกวดชายังมีส่วนช่วยประชาสัมพันธ์ชาไทย ทำให้ผู้บริโภครู้จักชาไทยมากยิ่งขึ้นและเป็นส่วนสำคัญในการช่วยพัฒนาอุตสาหกรรมชาของไทยให้ก้าวหน้าต่อไปในอนาคต



เตรียมความพร้อมสู่ตลาดชาสากล ด้วย GMP - Codex

จังหวัดเชียงรายเป็นแหล่งเพาะปลูกและผลิตชาคุณภาพดีของประเทศไทย โดยมีปริมาณการผลิตมากเป็นอันดับสี่ของภูมิภาคอาเซียน รองจากจีน เวียดนาม และอินโดนีเซีย ถึงแม้ต้นทุนในการผลิตชาของไทยจะสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน แต่ชาไทยกลับได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการในหลายประเทศ เช่น ไต้หวัน สหรัฐอเมริกา ฟิลิปปินส์ และเนเธอร์แลนด์ เนื่องจากชาไทยมีคุณภาพดีกว่าชาจากประเทศเพื่อนบ้าน อีกทั้งยังมีรสชาติและความหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ชาไทยจึงมีศักยภาพในการแข่งขันในตลาดโลกได้ ทั้งนี้ จำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ผลิตชาของไทยจะต้องตื่นตัวและให้ความสำคัญกับการปรับกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานตามหลักสากล เพื่อเป็นการรับประกันว่าชาที่บริโภคนั้นจะมีทั้งคุณภาพและความปลอดภัย

GMP ย่อมาจาก Good Manufacturing Practice เป็นระบบที่คุ้นเคยกันดีในวงการอุตสาหกรรมอาหารในบ้านเรา แต่ค่อนข้างใหม่สำหรับวงการชา เรียกเป็นภาษาไทยว่า “หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร” ซึ่งเป็นข้อกำหนดในการจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิต โดยเน้นที่การป้องกันมากกว่าการแก้ไข สามารถประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมได้หลากหลาย ผู้ผลิตสามารถนำไปปฏิบัติตามได้ง่าย และได้รับการพิสูจน์แล้วว่าสามารถทำให้อาหารปลอดภัยเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จัดเป็นระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารขั้นพื้นฐานซึ่งสามารถต่อยอดไปสู่การจัดการทำระบบประกันคุณภาพสากลอื่น ๆ เช่น HACCP ISO9001 และ BRC ซึ่งจะช่วยให้ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสมบูรณ์ยิ่งขึ้นได้

หลักการของ GMP ครอบคลุมตั้งแต่ สถานที่ตั้งของโรงงาน การออกแบบโครงสร้างอาคารผลิต เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ การควบคุมกระบวนการผลิต การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ การขนส่ง ข้อมูลผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคลและการสุขาภิบาล โดยมีข้อกำหนดต่าง ๆ ซึ่งแต่ละข้อมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ จากอันตรายทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ที่มาจกสิ่งแวดล้อม อาคาร อุปกรณ์ที่ใช้ รวมถึงคนที่เกี่ยวข้องกับปฏิบัติงาน GMP-Codex หรือ GMP สากล เป็นระบบที่จัดทำขึ้นโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ซึ่งเป็นองค์ร่วมระหว่างองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ถูกนำมาใช้เป็นเกณฑ์ในด้านความปลอดภัยของอาหารต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค อีกทั้งยังใช้อ้างอิงหากเกิดข้อขัดแย้งทางการค้าระหว่างประเทศ จึงเป็นมาตรฐานที่สำคัญต่อการค้าระหว่างประเทศเป็นอย่างยิ่ง ต่อมาองค์การอาหารและยา (อ.ย.) ของไทยได้นำข้อกำหนดของ Codex ไปปรับปรุงและจัดทำเป็น GMP กฎหมาย เพื่อให้เหมาะสมกับศักยภาพของผู้ผลิตอาหารในไทย เป็นระบบที่เป็นที่ยอมรับภายในประเทศ แต่ยังไม่เป็นที่รู้จักหรือยอมรับในต่างประเทศ

สิ่งที่ผู้ประกอบการต้องเตรียมความพร้อม เพื่อขอการรับรองระบบ GMP-Codex ได้แก่

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต - ควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับการใช้เป็นสถานที่ผลิตอาหารตามข้อกำหนดพื้นฐาน เช่น บริเวณโดยรอบต้องไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูลหรือสิ่งของไม่ใช้แล้ว ไม่มีคอกสัตว์ ไม่มีน้ำขังแฉะ อาคารผลิตแยกจากที่พักอาศัยมีพื้นที่เพียงพอและจัดวางการผลิตอย่างเป็นลำดับ ผ่นัง พื้น และเพดานของอาคารมีความคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีมาตรการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ผลิตทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ง่ายต่อการทำความสะอาด

2. กระบวนการผลิต – ควรกำหนดวิธีผลิตและการควบคุมอย่างเป็นระบบ เริ่มตั้งแต่การรับและคัดเลือกใบชาสด การควบคุมกระบวนการผลิต การตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์ การจัดเก็บและขนย้าย รวมถึงการจดทำบันทึกข้อมูล จัดให้มีเจ้าหน้าที่ฝ่ายควบคุมคุณภาพ หรือกำหนดตัวบุคคลที่รับผิดชอบการจัดทำและจดบันทึกเอกสารควบคุมคุณภาพ

3. บุคลากร – เป็นหัวใจสำคัญของความสำเร็จของการทำ GMP เริ่มตั้งแต่เจ้าของโรงงานไปจนถึงคนงานในไรชา ทุกคนเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนให้ระบบ GMP ดำเนินการได้สำเร็จ โดยผู้บริหารจะต้องมีความมุ่งมั่นที่จะนำระบบ GMP มาใช้ บุคลากรทุกคนจะต้องได้รับการฝึกอบรม ให้เข้าใจถึงวัตถุประสงค์ กระบวนการและความสำคัญของการจัดทำระบบ GMP เพื่อทุกฝ่ายจะให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่วางไว้

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ได้ร่วมกันจัดทำโครงการยกระดับการผลิตตามระบบ GMP-Codex เพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขันในตลาดต่างประเทศ โดยได้รับความร่วมมือจากโรงงานใบชาไซคจាំเรียว จាំกัต และโรงงานวังพุดตาล จាំกัต เป็นโรงงานนำร่องในโครงการดังกล่าว ได้มีการให้คำแนะนำ เรื่องการปรับปรุงโครงสร้างอาคารผลิต และการจัดวางกระบวนการผลิตให้เหมาะสม รวมถึงการจัดทำเอกสารควบคุมคุณภาพที่สามารถตรวจสอบได้ การจัดการและควบคุมการผลิตที่เป็นระบบมากขึ้น ช่วยลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนของอาหารหรือสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ซึ่งช่วยลดปัญหาการส่งสินค้ากลับคืน สร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า และเป็นการสร้างความแตกต่างในการแข่งขันทั้งในตลาดในประเทศและต่างประเทศได้เป็นอย่างดี

การขอรับรองระบบ GMP-Codex จึงไม่ใช่เรื่องยากเกินไป หากผู้บริหารขององค์กรมีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนา และสร้างความเข้าใจกับลูกน้องให้ร่วมมือเต็มที่ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ต่าง ๆ เพื่อยกระดับการผลิตชาให้มีความปลอดภัยและมีคุณภาพดียิ่งขึ้น

คำถามก็คือ ... คุณพร้อมหรือยังสำหรับการก้าวไปสู่การผลิตชาให้ได้มาตรฐานในระดับสากล?



ใบชาตรา แม่เต่า
จำหน่าย ชา และซองฝาก

Ins.053-789055

ชากับการดูแลสุขภาพหัวใจ

จากสถิติของกระทรวงสาธารณสุขในปี 2545 มีคนไทยที่เสียชีวิตจากโรคหัวใจและหลอดเลือด (Cardiovascular Disease -CVD) เป็นจำนวนถึง 32,896 คน หรือเฉลี่ยชั่วโมงละเกือบ 4 คน นับวันโรคหัวใจและหลอดเลือดจะเป็นปัญหาใหญ่สำหรับคนไทยมาก ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดโรคมียหลายอย่างด้วยกันคือ อายุที่เพิ่มขึ้น ประวัติในครอบครัวที่เป็นโรคนี้อัน (บิดา มารดา และพี่น้องสายตรง) การสูบบุหรี่ คอเลสเตอรอล และภาวะไขมันในเลือดผิดปกติ (Dyslipidemia) ความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคอ้วน และขาดการออกกำลังกาย

ปัจจัยที่เป็นสาเหตุสำคัญของโรคหัวใจและหลอดเลือดคือ ภาวะไขมันในเลือดที่ผิดปกติ โดยภาวะไขมันในเลือดที่ผิดปกติทำให้นั่งหลอดเลือดแดงแข็ง (Atherosclerosis) และมีส่วนทำให้ตะกรันที่เกาะตัวหนาตามผนังหลอดเลือดเกิดการปริแตก (Plaque Rupture) ซึ่งจะกระตุ้นให้เกล็ดเลือดที่อยู่ในกระแสเลือดมาเกาะรวมตัวกันในบริเวณดังกล่าวทำให้เกิดการอุดตันอย่างเฉียบพลัน

ปกติในธรรมชาติ มีชา 3 ประเภทคือ ชาดำ ชาอู่หลง ชาเขียว ชาทุกประเภทจะได้จากใบของต้นชาชนิดเดียวกันมีชื่อเรียกทางวิทยาศาสตร์ว่า “คามิลเลีย ไชนนินซิส” (*Camellia sinensis*) ใบชาสดจากต้นชาเมื่อนำมาเข้าสู่กระบวนการ และการบ่มแตกต่างกันจะได้ชนิดของชาแตกต่างกัน ในระหว่างการผลิตใบชาจะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีตามธรรมชาติ ทำให้เกิดสีและรสขึ้น สำหรับสารสำคัญในชาเขียวมีอยู่ 2 ชนิดคือ คาทีชิน (catechins) และ ทีเอฟลาวิน (theaflavins) สารเหล่านี้ทำหน้าที่คือ

1. เป็นสารแอนติออกซิแดนท์ (antioxidant) หรือสารต้านอนุมูลอิสระ เป็นตัวยับยั้งการออกซิเดชันของแอลดีแอลคอเลสเตอรอลได้ซึ่งเป็นตัวการสำคัญที่ทำให้เกิดภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง

2. มีฤทธิ์ยับยั้งการสร้าง cyclo oxygenase ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ทำให้เกิดการรวมตัวของเกล็ดเลือด จึงเท่ากับเป็นการช่วยลดโอกาสเกิดหลอดเลือดอุดตันจากลิ่มเลือดได้

จากการศึกษาในคนจีนจำนวน 240 คน ที่มีภาวะไขมันในเลือดสูงเล็กน้อยถึงปานกลางและรับประทานอาหารไขมันต่ำ โดยให้รับประทานแคปซูลสกัดจากชาเขียวที่มีการเติมสารทีเอฟลาวิน (theaflavins) เป็นเวลา 12 สัปดาห์ สามารถลดคอเรสเตอรอลรวมได้ 11.3% แอลดีแอลคอเรสเตอรอล (ไขมันชนิดเลว) ลดลง 16.4% เอชดีแอลคอเรสเตอรอล (ไขมันชนิดดี) เพิ่มขึ้น 2.3%



นอกจากนี้ยังค้นพบว่าชาเขียวสามารถลดปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ โดยการบริโภคชาเขียวจะทำให้ระดับ HDL- cholesterol เพิ่มขึ้นและระดับ LDL- cholesterol ไตรกลีเซอไรด์ลดลง และยังสามารถป้องกันการออกซิไดซ์ LDL-cholesterol ซึ่งเป็นกลไกสำคัญของการเกิดไขมันอุดตันเส้นเลือด (atherosclerosis) ได้อีกด้วย และสุดท้ายคือชาเขียวยังช่วยป้องกันการเกาะกลุ่มกันของเกร็ดเลือดได้ด้วย (การเกาะกลุ่มกันของเกร็ดเลือดเป็นขั้นตอนสำคัญของการเกิดเส้นเลือดหัวใจอุดตันเฉียบพลันจนเกิดกล้ามเนื้อหัวใจตายในที่สุด)

อย่างไรก็ตามชาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคาเฟอีน ซึ่งคาเฟอีน อาจทำให้ระคายเคืองกระเพาะอาหาร หัวใจเต้นเร็ว ใจสั่น อาจมีผลกับผู้ป่วยโรคหัวใจได้ โดยมีรายงานว่าชาเขียวต้านการออกฤทธิ์ของยากันเลือดแข็งตัว Coumadin ซึ่งใช้ในผู้ป่วยโรคหัวใจหลายประเภททำให้ประสิทธิภาพของยา coumadin ลดลงนั่นเอง



เอกสารอ้างอิง

1. พิราภรณ์ บุตรหนัน ศูนย์วิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยบูรพา ที่มา:วารสาร What you want ปีที่ 5 ฉบับที่ 19 มี.ค.- พ.ค. 48 หน้า 2
2. Mitscher LA, Jung M, Shankel D, et al. Chemoprotection: A Review of the Potential Therapeutic Antioxidant Properties of Green Tea (*Camellia sinensis*) and Certain of Its Constituents. *Med Res Rev* 1997; 17:327.
3. Mukhtar H, Ahmad N. Tea Polyphenols: Prevention of Cancer and Optimizing Health. *Am J Clin Nutr* 2000; 71(6 Suppl): 1698S.
4. Sagesaka-Mitane Y, Miwa M, Okada S. Platelet Aggregation Inhibitors in Hot Water Extract of Green Tea. *Chem Pharm Bull (Tokyo)* 1990; 38:790.
5. Snow J. *Camellia sinensis* (L) Kuntze (Theaceae). *Protocol J Botanical Med* 1995; 47-51.
6. Stoner GD, Mukhtar H. Polyphenols as Cancer Chemopreventive Agents. *J Cell Biochem Suppl* 1995; 22:169.
7. Taylor JR, Wilt VM. Probable Antagonism of Warfarin by Green Tea. *Ann Pharmacother* 1999; 33:426.
8. Yang TT, Koo MW. Hypocholesterolemic Effects of Chinese Tea. *Pharmacol Res* 1997; 35:505.
9. Yokozawa T, Dong E. Influence of Green Tea and Its Three Major Components Upon Low-Density Lipoprotein Oxidation. *Exp Toxicol Pathol* 1997; 49:329.



หลังจากที่สมาคมชาไทย (Thailand Tea Association) ได้รับอนุญาตให้จัดตั้งอย่างเป็นทางการแล้วเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2554 (ตามใบอนุญาตสมาคมการค้า เลขที่ 1/2554)



นั้น ทางคณะที่มิผู้ก่อตั้งกรรมการ (ชั่วคราว) และสมาชิกของสมาคมได้จัดประชุมใหญ่ของสมาคมชาไทยครั้งแรก (ครั้งที่ 1/55) เมื่อวันที่ 17 มกราคม 2555 ณ ห้องประชุมศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาคารปฏิบัติการ 2 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ประเด็นสำคัญในการประชุมครั้งนี้ เพื่อขอมติที่ประชุมเห็นชอบแต่งตั้งคณะกรรมการของสมาคม รวมถึงการร่างแผนการดำเนินงานของสมาคมทั้งในระยะยาวและแผนประจำปี 2555 ซึ่งในการประชุมครั้งนี้มีผู้ร่วมเข้าประชุม จำนวน 16 คน

รายนามคณะกรรมการสมาคมชาไทย



กรอบแนวทางกำหนดแผนการดำเนินงานของสมาคมชาไทยในระยะยาวและประจำปี 2555

กรอบแนวทางระยะยาว	กรอบแนวทางประจำปี 2555
1. การตลาด	1. ชาเฉลิมฉลอง 750 ปี เมืองเชียงราย
2. การพัฒนาและวิจัย	2. Positioning ของชาไทย
3. การประชาสัมพันธ์	3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากประเทศคู่ค้าและคู่แข่ง
4. การท่องเที่ยว	4. จำนวนสมาชิกสมาคม ไม่น้อยกว่า 100 คน
	5. การระดมทุนเพื่อการดำเนินงานของสมาคม

ท่านผู้อ่านสามารถดูรายละเอียดและติดตามกิจกรรมความเคลื่อนไหวของสมาคมชาไทย ได้ที่ www.teainstitute.mfu.com/thaiteaas/



ทั้งนี้ ขอเชิญชวนผู้ปลูก ผู้ค้า ผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับชาที่มีความประสงค์จะเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความเข้มแข็งของสมาคม สามารถยื่นใบสมัครได้ที่สมาคมชาไทย อาคารปฏิบัติการ 2 ห้อง 317 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ 1 ต.ท่าสูด อ.เมือง จ.เชียงราย 57100 โทรศัพท์และโทรสาร 0-5391-6253 ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป



Black Tea Fruit Punch

Trendy Tea Menu ฉบับนี้ขอแนะนำเมนู Black Tea Fruit Punch ให้รู้จักและได้ลองทำกัน สามารถทำได้ง่ายที่บ้านของคุณเอง ด้วยวัตถุดิบรอบตัวซึ่งหาง่ายใกล้ตัวคุณเองคะ ขอบอกว่าเมนูนี้อุดมไปด้วยความอร่อยของผลไม้สดและรสชาติชาดำ ซึ่งผู้อ่านบางท่านอาจลืมนึกไปว่าชาดำก็สามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มเย็นๆ แฝมยังเหมาะกับทุกโอกาสไม่ว่าจะเป็นปาร์ตี้เล็กๆ ภายในครอบครัว หรือจะดื่มเพื่อสุขภาพก็ได้ ว่าแล้วก็มาเริ่มกันเลยคะ

ส่วนผสม

น้ำชาดำ	1/2 ถ้วยตวง
ผลไม้ที่ชอบหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1/2 ถ้วยตวง
น้ำมะนาว	2 ช้อนชา
น้ำส้มคั้น	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2 ช้อนชา

วิธีทำ

- ผสมน้ำชาดำ น้ำมะนาว น้ำส้มคั้นเข้าด้วยกันแล้วเติมน้ำตาลทรายเพื่อเพิ่มความหวาน
- เติมน้ำแข็งใส่แก้ว เทส่วนผสมทั้งหมด ตกแต่งด้วยผลไม้ที่เตรียมเอาไว้

เพียงเท่านี้ก็สามารถได้เครื่องดื่มที่รู้สึกได้ถึงความสดชื่นแถมยังดีต่อสุขภาพอีกด้วย (ขอขอบคุณเมนูเครื่องดื่มจากร้านรามิโน้ เดอ คาเฟ่, บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด)



นวัตกรรมการผลิต HIGH QUALITY ORGANIC TEA

และชา เพื่อรักษาสุขภาพ สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน

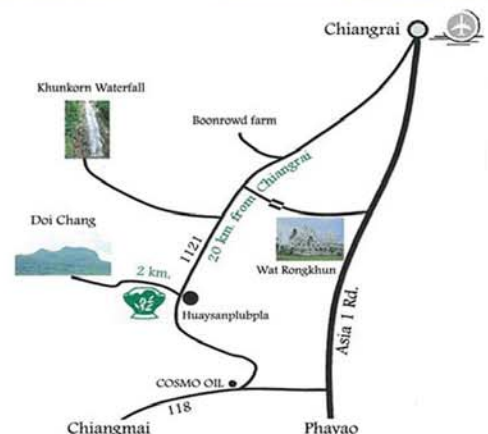
ความดันโลหิตสูง และไขมันในเลือดสูง

299 หมู่ 5 ถนนห้วยล้านพลับพลา-ดอยช้าง ตำบลโป่งแพร่

อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

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

www.doichangtea.com



ประชุมสมาคมชาไทย ครั้งที่ 1/2555

หลังจากที่สมาคมชาไทยได้รับอนุญาตให้จัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2554 แล้วนั้น สมาชิกของสมาคมได้จัดการประชุมสมาคมชาไทยครั้งแรก (1/2555) เมื่อวันอังคารที่ 17 มกราคม 2555 ณ ห้องประชุม ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ประเด็นสำคัญในการประชุมครั้งนี้ เพื่อขอมติที่ประชุมเห็นชอบแต่งตั้งคณะกรรมการของสมาคม รวมถึงการวางแผนการดำเนินงานของสมาคมทั้งในระยะยาว และแผนประจำปี 2555 ซึ่งในการประชุมครั้งนี้มีผู้ร่วมเข้าประชุม จำนวน 16 คน



เจ้าหน้าที่บริษัทบุญรอดฟาร์ม จำกัด สาขาเชียงราย ดูนงานสถาบันชา

วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2555 นางสาวศุภนุช ใสแปง เจ้าหน้าที่จากบริษัทบุญรอดฟาร์ม จำกัด สาขาเชียงราย เดินทางเข้าเยี่ยมชม ศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการชา สถาบันชา และห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และขอคำแนะนำวิธีการสกัดสารสำคัญจากใบชาเพื่อต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางด้านเครื่องสำอางค์ จากอาจารย์ ดร. ธีรพงษ์ เทพกรณ์ หัวหน้าสถาบันชา



ประกวดชา “งานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติ ราชพฤกษ์ 2554”

สำนักงานส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดการประกวดผลิตภัณฑ์ชา 5 ชนิด ได้แก่ ชาเขียวจากสายพันธุ์ชาอัสสัม ชาเขียวจากพันธุ์ชาจีน ชาอู่หลงจากพันธุ์ชาอู่หลงเบอร์ 12 ชาอู่หลงจากพันธุ์ชาอู่หลงเบอร์ 17 และชาดำจากสายพันธุ์ชาอัสสัม ในวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2555 ณ อาคารเอนกประสงค์ ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ ในการประกวดครั้งนี้มีจำนวนสิ่งประกวดทั้งสิ้น 76 ตัวอย่าง





จัดนิทรรศการแสดงผลภัณฑ์ชาที่ได้รับรางวัล “งานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติ ราชพฤกษ์ 2554”

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมจัดนิทรรศการแสดงผลภัณฑ์ชาที่ได้รับรางวัล “งานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติ ราชพฤกษ์ 2554” ในงานนิทรรศการประกวดผัก เห็ด ผลไม้ ชา และกาแฟ ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 10-16 กุมภาพันธ์ 2555 ณ อาคาร นิทรรศการ 2 โถงนิทรรศการ 1 อุทยานหลวงราชพฤกษ์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

เยี่ยมชมและหารือมาตรฐานชากับโรงงานใบชาสยาม

เมื่อวันศุกร์ที่ 9 มีนาคม 2555 ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ และเจ้าหน้าที่ของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เดินทางเข้าเยี่ยมชมโรงงานผลิตชาของใบชาสยาม ต.เวียงกาหลง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย เพื่อศึกษากระบวนการผลิตชาผงปรุงแต่งซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักของโรงงาน พร้อมทั้งร่วมหารือกับคุณดิฐพงศ์ เรื่องฤทธิเดช เกี่ยวกับร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของผลิตภัณฑ์ชาที่ทางสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้จัดทำขึ้น



สร้างเครือข่ายผู้ประกอบการชา

ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ และเจ้าหน้าที่ของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เดินทางสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการชา กับ หจก.แม่คำชา เชียงราย ต.แม่ชะจาน อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย เมื่อวันศุกร์ที่ 9 มีนาคม 2555 ซึ่งได้เข้าพบคุณสุวรรณชัย จันทรชาญชัย เพื่อหารือและขอความคิดเห็นเกี่ยวกับร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของผลิตภัณฑ์ชาที่ทางสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้จัดทำขึ้น



เรนอง ที



"เจนี่ ว่า เรือง ตัวเอง
เป็นเรื่องที่ต้อง เอาใจใส่ ทุกวัยค่ะ"

ดี..สำหรับคุณ



Jamie
เจนี่ ธีรกุลธีรธรรม



www.ranongtea.com
www.facebook.com/ranongtea

"เรนอง ที อีกหนึ่งเรื่องดีๆ...สำหรับทุกวัย"



เรนอง ที

เรนอง ที พลัส

เรนอง ที ซันลีฟ

เรนอง ที ชาคุระ

ขอ.2873/2552

มีวางจำหน่ายที่



สุวรรณเวท, สทกรณกรุงเทพฯ, ร้านค้อยคำ, ห้างสรรพสินค้า, ซูเปอร์มาร์เก็ต, มิติมาร์ก ประจำจังหวัด ร้านขายยา และร้านสุขภาพ ทั่วไป โทร. 02-274-7050 www.greenteathai.com

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

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
 ใบอนุญาตที่ 2/2542
 ปท.บ้านคู่

ชื่อที่อยู่ผู้รับ

ชาตรามือ
 NUMBER ONE BRAND
 SINCE 1945
Original Thai Tea

ตำนานชาหอมอร่อย ต้นตำรับชาไทย
เครื่องดื่มระดับสากล

57-2-00238-2-0020

THAILAND
 University of Reform and
 P. 0000000

GMP
 CERTIFIED

ชาตรามือ ฉลากแดงยอดนิยมน แบบชาไทย
 สำหรับชงชาเย็น ชาล้างเย็น ชามธนากร

ชาเขียวนม ชาตรามือ ยอดอร่อย หอม ชื่นใจ

ชาอุ่นหอมก้านอ่อน ชาเขียวมะลิ ชาเขียวญี่ปุ่น
ชาอุ่นกลีบสองหอม ชาเขียวพิเศษ

ชาตรามือ ฉลากทอง เอ็กซ์ตร้าโกลด์
 แบบชาช็อคลอน สำหรับชงชาเย็น
 ชาล้างเย็น ชามธนากร

ชาเขียวกรีนที ชาได้หลายรูปแบบ
 ชาเขียวกรีนทีมัทธากราน ชาเขียวน้ำผึ้ง
 ชาเขียวมธนากร

กาแฟโบราณ หอม อร่อย เข้มข้นแบบไทยๆ

โรงงานใบชาสยาม 170 ม.8 ต.เวียงกาหลง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย 57260 e-mail: siamfb@cha-thai.com www.cha-thai.com
โทร. 02-673-2360, 053-789-313, 081-372-2655