



สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAE FAH LUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute



issn 2697-6366

จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee
newsletter

Volume 2 Issue 8, April - June 2021

ปีที่ 2 ฉบับที่ 8 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2564

Special Report

Sense Series ชาเบลนด์สูตรพิเศษ
จากผู้ประกอบการทางสายตา

Talk about Tea & Coffee

โครงการพัฒนาชาไทย
สู่ชาโลก : การต่อยอด
วัตถุดิบชาไทยสู่การ
ขับเคลื่อนเศรษฐกิจ
ไทยสู่สากล

Tea & Coffee Research

ชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพ
Special Tea for
Health Benefit

Know More About Tea & Coffee

หลักการพื้นฐาน
ของกลิ่น และรส
ในการเบลนชา

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สำหรับจดหมายข่าวชาและกาแฟฉบับที่ 8 นี้ ทางทีมงานได้รวบรวมเนื้อหาที่อัดแน่นด้วยสาระความรู้ใหม่ๆและกิจกรรมดีๆ ที่จะเกิดขึ้นโดยเริ่มจากคอลัมน์ Special Report จะขอนำเสนอกิจกรรม Sense Series ชาเบลนด์สูตรพิเศษจากผู้ประกอบการสายชา จากนั้นคอลัมน์ Talk About Tea & Coffee โครงการพัฒนาชาไทยสู่ชาโลก ทุกท่านจะได้ทราบข้อมูลการต่อยอดวัตถุดิบชาไทยสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยสู่สากล ส่วนคอลัมน์ Tea & Coffee Research นั้นขอแนะนำ Special Tea for Health Benefits คอลัมน์ Know More About Tea & Coffee นำเสนอ หลักการพื้นฐานของกลิ่น และรส ในการเบลนชา อากาศยังเย็นๆ ในช่วงเวลาเช้า แต่ในช่วงบ่ายกลับร้อนอบอ้าว ทุกท่านคงต้องการดื่ม ชาและกาแฟเย็นๆ เพื่อให้เกิดความผ่อนคลาย เราจึงขอแนะนำร้านชาและกาแฟยอดนิยม ในคอลัมน์ Café around ท้ายสุดท่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาและกาแฟได้ในคอลัมน์ Activity ได้เลยล่ะ หากท่านมีข้อเสนอแนะหรือคำติชม สามารถแจ้งทางคณะผู้จัดทำได้ทาง เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/teaandcoffee-institute.mfu> หรืออีเมล teacoffee@mfu.ac.th

CONTENT

Special Report Sense Series ชาเบลนด์ สูตรพิเศษจากผู้ประกอบการ ทางสายตา 03	07 Talk about Tea & Coffee โครงการพัฒนาชาไทยสู่ชาโลก : การต่อยอดวัตถุดิบชาไทย	Tea Coffee Research ชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพ Special Tea for Health Benefit 09	
	11 Know More About Tea & Coffee หลักการพื้นฐานของกลิ่น และรส ในการเบลนชา	Café Around 13	17 Activity :

STAFF

ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ดร.อมร โอวาทกรกิจ | ทวีพิชญ์ อายะนันท์ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ ภักดี | อุกฤษ 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





Sense Series ชาเบลนด์ สูตรพิเศษ จากผู้บกพร่อง ทางสายตา

ย้อนไปเมื่อ 1 ปีที่ผ่านมา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล ตำแหน่งหัวหน้าสถาบันฯ และภาควิชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้มีโอกาสร่วมเป็นวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องฯ ให้กับผู้บกพร่องทางสายตา โดยการชักชวนจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุศมา สุนทรนฤรังษี อาจารย์ประจำภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จากจุดเริ่มต้นในครั้งนั้น ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุศมา สุนทรนฤรังษี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธิดิมา วงษ์ชีรี ก็ได้สานต่อโครงการปีที่ 2 ในการที่จะสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มผู้บกพร่องทางสายตา เพื่อจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยสร้างรายได้ให้กับคนกลุ่มนี้อีกทางหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ “Sense Series” จึงได้ถูกพัฒนาขึ้นจากจินตนาการและความรู้สึกที่ถ่ายทอดออกมาสู่ตัวผลิตภัณฑ์ที่สามารถจับต้องได้ วันนี้เราได้สัมภาษณ์ผู้มีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อมาบอกเล่าเรื่อง

ราวเส้นทางเดินของผลิตภัณฑ์ Sense Series ตลอดระยะเวลาเกือบสองปี

**จากโครงการพัฒนาศักยภาพของผู้บกพร่องทางสายตา
จนมาสู่ผลิตภัณฑ์ Sense Series**

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธิดิมา วงษ์ชีรี นักวิจัยประจำศูนย์วิจัยและบริการเพื่อชุมชนและสังคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (มจธ.) กล่าวกับเราว่าปัจจุบันหน่วยงาน หรือองค์กรใดที่ไม่ได้ทำ “กิจกรรมเพื่อสังคม” ดูเหมือนจะล้าสมัยและตกยุค แต่หลายหน่วยงานทำไปแล้วแต่ไม่ทราบว่ามันเป็นกิจการเพื่อสังคม

หรือทำแต่เดินผิดทางไปก็ไม่น้อย

ดิฉันได้รับโอกาสครั้งแรกจาก มจธ.

ในปี 2539 ครั้งนั้น ดิฉันเพิ่งจบ

การศึกษาในระดับปริญญาโท

จากมหาวิทยาลัยในต่างจังหวัด

ที่ไม่ได้พ่วงด้วยเกียรตินิยม

หรือผลงานใดๆ ทั้งสิ้นแต่

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

พระจอมเกล้าธนบุรี

ให้โอกาสดิฉัน ทั้งที่มีอีก

หลายตัวเลือก สิ่งแรกที

ดิฉันได้รับมอบหมายคือ

การเรียนรู้การทำงานเชิงวิจัย



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธิดิมา วงษ์ชีรี

นักวิจัยประจำศูนย์วิจัยและบริการเพื่อชุมชนและสังคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี



และพัฒนาในพื้นที่ชนบท ผ่านการติดตามผู้ใหญ่ เดินทางไปในพื้นที่ทุรกันดานในหลายๆ พื้นที่ ดิฉันได้รับโอกาสที่ดี และได้เรียนรู้ แนวทางการทำงานที่มองเป็นองค์รวม ลึกซึ้ง เกาะติด และไม่ย่อท้อต่อปัญหา จนสัญญากับตัวเองว่าสักวันหนึ่ง ฉันจะมอบโอกาสให้กับผู้อื่น เฉกเช่นกับสิ่งที่ฉันได้รับ โดยเฉพาะที่ผู้ที่มีโอกาสน้อยกว่าเราในสังคม และแล้วโอกาสนั้นก็มาถึง ดิฉันมีโอกาสดจับมือกับพันธมิตรใหม่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุศมา สุนทรนฤรังสี (อาจารย์น้ำ) น้ำและทีมมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ (เอแบค) ในการสนับสนุนการวิจัยและแปรรูปผลิตภัณฑ์ฝักรวนิลลาบ่ม ให้กับศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง จ.เชียงใหม่ จากการร่วมงานกันสั้นๆ บนดอย จากนั้นเราก็มีโอกาสดรับการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของวานิลลาไทย และนำไปสู่โครงการ “การพัฒนาศักยภาพของผู้พิการทางสายตาในการเป็นผู้ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์” ซึ่งมีระยะเวลาดำเนินโครงการกว่าปีครึ่ง เรารู้ว่าไม่ใช่เรื่องง่ายๆ ในการดำเนินโครงการครั้งนี้ การอบรมต้องมีการฝึกฝนเป็นขั้นตอนใช้ระยะเวลานาน มีความอดทนและต้องเป็นบุคคลที่มีประสาทสัมผัสดี ถึงแม้ว่าเราเชื่อว่าผู้พิการทางสายตาส่วนใหญ่มีประสาทสัมผัสดี แต่ภูมิหลังของผู้ที่จะเข้าโปรแกรมอบรมครั้งนี้จำเป็นต้องมีการคัดกรองพอสมควรทีเดียว ทั้งทางทัศนคติ ความรู้พื้นฐาน และเปิดใจเรียนรู้สิ่งใหม่ ด้านวิชาการในระยะยาว โชคดีเหลือเกินที่ฉันได้รับความร่วมมือจากน้องรี ที่มีประสบการณ์ทำงานกับผู้พิการ ที่มีเข้าใจคนพิการเป็นอย่างดี ให้โอกาสเข้ามาร่วมทีมและเป็นฝ่ายสนับสนุนที่สุดยอด

นอกจากนี้ดิฉันยังมีอาจารย์น้ำ ผู้เชี่ยวชาญด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ซึ่งในเมืองไทยเรามีจำนวนไม่มาก และที่แน่ๆ ค่าตัวสูงมาก แต่อาจารย์มาช่วยโดยไม่คิดค่าตัว และเป็นทีมวิชาการที่แข็งแกร่งอย่างยิ่งและไม่เคยทิ้งกัน

เกือบปีครึ่งที่ทีมวิจัยเล็กๆ ข้ามสาขา ข้ามมหาวิทยาลัย เข้ามาร่วมงานกัน มูลค่าที่ได้รับจากการวิจัยพัฒนาคครั้งนี้ไม่มากนัก แต่สิ่งที่เรา-ทีมนักวิจัยได้เรียนรู้จากการทำงานร่วมกับผู้บกพร่องทางสายตา มีมูลค่ามากกว่านั้นหลายเท่า กิจกรรมอบรมรวมเวลากว่า 150 ชั่วโมง เราได้เห็นความตั้งใจ ความมีวินัย อดทน ไม่ย่อท้อต่อฝนตก น้ำท่วม หรือกระทั่งสุขภาพที่อ่อนแอ พวกเค้าช่วยเหลือกัน ให้กำลังใจซึ่งกันและกัน การมองโลกในแง่ดี การมีอารมณ์ขันอยู่เสมอ ในหมู่ผู้พิการ

ทางสายตาที่มาร่วมอบรม ในทุกๆ สัปดาห์ ทำให้เราต้องหันมาคิดว่า ตัวเราที่ครบ 32 มีต้นทุนที่สูงกว่าพวกเค้าตั้งมากมาย แล้วเราทำอะไรให้คืนแก่สังคมหรือยัง ทำให้เราหันกลับมาพิจารณาคุณค่าของวิชาการ ที่ไม่ได้อยู่ที่การตีพิมพ์ การผลิตบัณฑิต หรือตำแหน่งวิชาการใดๆ วิชาการที่อยู่ในชีวิตจริง เราไม่สามารถควบคุมปัจจัยแปรผันใดๆ ได้ แต่มีเดิมพันที่สูง คือ การดำรงอาชีพที่สมศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์และตามศักยภาพของตนเอง

หลายๆ วัน ดิฉันต้องถามตัวเองว่า ถ้าไม่มีผู้ประกอบการจ้างพวกเค้าเล่า เราจะทำอย่างไร เค้าจะรู้สึกผิดหวัง และเราจะรู้สึกล้มเหลวหรือเปล่า ในขณะที่เวลาในการทำงานพัฒนาขึ้นนี้ ค่อยๆ หมดลง พร้อมกับงบประมาณที่ค่อยๆ ห่อยหรอลงทุกที ว่าไปแล้วถ้าเราจะแก้ตัว ก็สามารถเคลมได้ว่างานนี้มีผลกระทบค่อนข้างสูง เราผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรี ร่วมกับเอแบค ได้สองคน นำผลงานทางวิชาการระดับนานาชาติได้ 1-2 เรื่อง รวมทั้งมีโอกาสดจะได้อนุมัติสิทธิบัติโปรแกรมที่ใช้ร่วมกับชุดอุปกรณ์เพื่อช่วยคนพิการในการประเมิน ผ่านทีมงานวิจัยของเรา

แต่จะมีประโยชน์อะไรเล่า ถ้าพวกเค้าไม่ได้รับโอกาสจากผู้ประกอบการในการประกอบอาชีพ เราพยายามในทุกๆ ทางหาหน่วยงาน บริษัททำงานทางสังคม รวมทั้งประสานพันธ์ผ่านสื่อหรือแม้แต่ทำงานวิจัยต่อยอด คำตอบไม่ได้มาจากผู้ประกอบการ แต่มาจากนักเรียน Blind tester ของเรา เค้ารู้ว่าการที่จะได้รับโอกาสในการทำงานนั้นไม่ใช่เรื่องง่าย และต้องใช้เวลา สิ่งที่เราได้รับเป็นความรู้ ความเข้าใจ ในศาสตร์ของการประเมินในอดีตเค้ากินอาหารไม่ได้ละเอียด พังพิจารณา ความหวาน ความเหนียว หอมนุ่ม ของอาหารง่ายๆ แบบข้าวหุง แต่ทุกวันนี้เค้าทุกคนรับรู้สัมผัส กลิ่น รสชาติ อัดโนมิติในการบริโภคอาหารแต่ละมื้อ มันจะติดตัวพวกเค้า และรอวันที่จะนำมันไปใช้งานต่อไป บางคนบอกฉันว่า เค้าจะสร้างบริษัท Blind social enterprise บางคนจะไปเรียนต่อในการผสมน้ำหอม บางคนอยากเป็นนักชิมไวน์ ที่แน่ๆ เค้าไม่เคยสิ้นหวัง รอคอยโอกาสที่จะเข้ามา และจะคว้ามันเอาไว้

ความสำเร็จของโครงการวิจัยและพัฒนาครั้งนี้ ไม่ใช่ผลที่ได้รับ ไม่ใช่จำนวนคนพิการที่ผ่านการอบรม ไม่ได้ผลวิจัยที่บอกว่าคนพิการทางสายตามีศักยภาพเท่าเทียมกับคนปกติ



แต่คุณค่าและความสวยงามของมิตรภาพระหว่างพี่ๆ น้องๆ ข้ามมหาวิทยาลัย ในระหว่างร่วมงานกัน ที่ทั้งตำแหน่ง ชั้น วรรณะ ไร่ข้างนอกห้อง เพื่อให้คุณค่าของความเป็นมนุษย์ที่เท่าเทียมกัน และมอบโอกาสให้กับผู้อื่นแบบที่เราเคยได้รับมันมาแล้ว



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุศมา สุนทรนฤงษ์

อาจารย์ประจำภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การนำกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบชา Sense Series

เพื่อให้ผู้บกพร่องทางการมองเห็นเกิดความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้หลักการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในการสร้างผลิตภัณฑ์ชาต้นแบบของ Sense Series เราได้ทำการออกแบบกิจกรรมเป็นแบบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ที่เน้นการลงมือปฏิบัติจริง ในการวางพื้นฐานก่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์นั้น เริ่มจากการฝึกอบรมทางด้านการทดสอบทางประสาทสัมผัส เนื่องจากความจำเป็นที่จะต้องใช้เป็นเครื่องมือในการวัดค่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์และเป็นภาษากลางที่จะต้องนำมาใช้ในการสื่อสารระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นในส่วนของการพัฒนาสูตรและสำหรับใช้ในการสื่อสารทางการตลาดต่อไป หลังจากนั้นจึงเป็นการให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับชาสมุนไพร และดอกไม้ที่ใช้เป็นส่วนผสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชา ในกิจกรรมนี้ได้มีจัดให้ชิมชาแต่ละประเภท

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเข้าใจและรู้จักผลิตภัณฑ์ชาที่หลากหลายในเรื่องของระดับคุณภาพ และความหลากหลายในเรื่องของคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ชาแบรนด์ต่างๆ พร้อมทั้งฝึกฝนให้อธิบายคุณลักษณะกลิ่นรสของชา

เมื่อผู้บกพร่องทางการมองเห็นมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่จะทำการพัฒนาจากสองกิจกรรมข้างต้น จึงเริ่มนำกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์เข้ามาใช้ โดยสอนวิธีการสร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่แบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการใช้ focus group discussion การหาข้อมูลทางการตลาด และการสัมภาษณ์ ซึ่งผู้บกพร่องทางการมองเห็นเป็นผู้ทำการสัมภาษณ์เองและหาข้อมูลเอง หลังจากนั้นจึงมีการทดลองการพัฒนาสูตรชาแบบต่างๆ ในลักษณะของ trail and error ก่อนในช่วงแรก และต่อมาให้ทดลองปรับสูตรและส่วนผสมต่างๆ อย่างเป็นระบบ หลังจากนั้นจึงทำการคัดเลือกสูตรภายใน และการให้ผู้เชี่ยวชาญชิมและให้ความคิดเห็นเพิ่มเติมก่อนที่จะทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อชาสูตรต่างๆ สำหรับการทดสอบผู้บริโภคนั้น และทำการ fine tune สูตรอีกครั้งก่อนที่จะทำการทดสอบผู้บริโภคอีกครั้ง

ปัจจัยอีกปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นั้นคือประสบการณ์ ทางคณะผู้จัดทำโครงการ จึงได้เรียนเชิญผู้เชี่ยวชาญทางด้านต่างๆ มาให้ความรู้และแชร์ประสบการณ์ให้แก่ผู้เข้าอบรมเพื่อให้ได้เรียนรู้จากท่านอาจารย์และวิทยากร เช่น รองศาสตราจารย์ ดร.หทัยรัตน์ ริมศิริ อาจารย์จากภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้เกียรติมาสอนหลักการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และคุณปราณิศา แซ่หลอ จาก บริษัท ชาดี 101 จำกัด องค์กรจัด workshop ในเรื่องของการเบลนด์ชา, คุณเอมมิกา กำจาย ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ บริษัท KH Roberts (Thailand) Co.,Ltd. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ flavor เบื้องต้น และอาจารย์ บุลวิทย์ ช่วยชูวงศ์ ให้ความอนุเคราะห์ให้ความรู้เกี่ยวกับการตลาด ความรู้และประสบการณ์ที่ได้เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญเหล่านี้เป็นสิ่งที่ผู้บกพร่องทางการมองเห็นสามารถนำมาปรับใช้ต่อยอดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมสำหรับผลิตภัณฑ์ชา Sense Series Vol. II และออกแบบกิจกรรมทางการตลาดในปัจจุบันและอนาคตต่อไป



แนวคิดผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (product concept) ผลิตภัณฑ์ Sense series และช่องทางการจัดจำหน่าย



กลุ่มผู้บกพร่องทางการมองเห็น

แนวคิดของสินค้าต้นแบบของ sense series เริ่มต้นด้วยการค้นหาตัวตนของความเป็นกลุ่ม sensory intelligence group ว่าเรามีบุคลิกอย่างไรและอยากให้สินค้ามีบุคลิกอย่างไร พวกเราทำการระดมความคิดของสมาชิกในกลุ่ม sensory intelligence group หรือ SIG ที่เป็นกลุ่มผู้บกพร่องทางการมองเห็นกว่า 21 คน ที่ได้ผ่านการอบรม ฝึกฝนการใช้ประสาทสัมผัสในการดมกลิ่นชา สมุนไพร และดอกไม้ต่างๆ พร้อมไปกับการชิมรสชาติของวัตถุดิบดังกล่าว เพื่อนำเอากลิ่นและรสชาติของวัตถุดิบที่ได้เรียนรู้ขึ้นมาผสมผสานให้เกิดชาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่ยังคงมีความเรียบง่าย บ่งบอกถึงการใช้ประสาทสัมผัสในการผสมผสานวัตถุดิบเข้าด้วยกัน เพื่อให้สามารถตอบสนองลูกค้าได้ทั้งกลุ่มที่ใส่ใจในสุขภาพ และกลุ่มที่รักในความหอมและรสชาติของใบชา

สำหรับการจัดจำหน่ายนั้น การวางแผนจัดจำหน่ายเริ่มต้นจากการพูดคุยกันในกลุ่มเพื่อแบ่งหน้าที่กันตามความถนัดหรือแม้กระทั่งอาสาที่จะเรียนรู้ในการทำหน้าที่นั้นๆ และประเมินศักยภาพของกลุ่มว่าเราจะสามารถจัดจำหน่ายช่องทางใดได้บ้าง เช่น ในช่วงแรกพวกเราขายผลิตภัณฑ์ชาของกลุ่มโดยใช้การบอกกล่าวกับญาติ เพื่อนฝูง และปัจจุบันได้มีการขยาย

ช่องทางด้วยการมี facebook page, id line ของกลุ่ม เพื่อใช้ในการสื่อสารกับผู้สนใจ และวางแผนที่จะนำเอาสินค้าเข้าสู่ตลาด E-Commerce เช่น lazada, ebay, shopee และอื่น ๆ

การมีส่วนร่วมในการผลิต Sense series ออกจำหน่ายในเชิงการค้า



คุณปราณิสา แซ่หลอ (คุณชิง ชิง)

บริษัท ชาดี 101 จำกัด

หลังจากที่ได้ให้ความรู้ในเรื่องการเบลนด์ชา ให้แก่กลุ่มผู้บกพร่องทางการเห็น ร่วมกับ พศ.ดร.ปิยากรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หวัศสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งชิงชิงได้อธิบายเพิ่มเติมในเรื่องของประวัติศาสตร์ชา และความเป็นมาของชา ให้กับกลุ่มผู้บกพร่องทางการเห็น ให้ความเข้าใจในเรื่องชามากขึ้น โดยภายหลังที่ได้ร่วมกันคิดค้นสูตรส่วนผสมของชาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และทำออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งชิงชิงได้คำนวณปริมาณวัตถุดิบต่างๆ ออกมาให้พอเหมาะต่อ 1 การชง และต้องคัดสรรวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ มีความปลอดภัย ปลอดภัยเคมี และมีรสชาติที่ดีสุด มาผสมผสานรวมกันออกมาเป็นชาแต่ละสูตรตามที่กลุ่มผู้บกพร่องทางการมองเห็นได้คิดค้นขึ้นมา โดยได้บรรจุซองพร้อมดำเนินการขอเลขสารบบ อย. เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ชาต่อไปในอนาคต



โครงการพัฒนาชาไทยสู่ชาโลก :

การต่อยอดวัตถุดิบชาไทยสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยสู่สากล



นางสาวลักขณา คำศรี
นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีการดำเนินงานในการส่งเสริมและพัฒนาการประกอบการให้มีศักยภาพแข่งขันได้ในระดับสากล เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของประเทศ ถือเป็นอีกหนึ่งพันธกิจที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามแผนยุทธศาสตร์ โดยในปี 2564 กองอาหารได้มีการจัดทำโครงการพัฒนาชาไทยสู่ชาโลก (SMEs) เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติในด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน จากสถานการณ์การนำเข้าและส่งออกของประเทศไทยในปี 2562 ไทยนำเข้าชาจากโลกปริมาณ 14,334 ตัน คิดเป็นมูลค่า 22.1 ล้านบาทสหรัฐฯ นอกจากนี้ยังนำเข้าผลิตภัณฑ์ชาจากโลกปริมาณ 1,241 ตัน สำหรับข้อมูลการส่งออกชาในไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2558 จนถึงปัจจุบัน โดยไทยสามารถนำชามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาส่งออกได้ถึงปริมาณ 7,032 ตัน ในช่วงปี 2563 โดยมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 21 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีก่อน (ที่มา: ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร ประมวลผลโดย: ศูนย์สารสนเทศการเจรจา

การค้าระหว่างประเทศ) อีกทั้งประเทศไทยเป็นประเทศที่อยู่ในเขตร้อนชื้นมีพันธุ์ไม้ชาชนิดที่หลากหลาย และมีเอกลักษณ์ โดยเฉพาะพืชที่อยู่ในท้องถิ่น ซึ่งหากมีการนำพืชดังกล่าวมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชา จะส่งผลให้เกิดความหลากหลายของผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นได้ว่าไทยมีความสามารถทั้งในการปลูกวัตถุดิบรวมถึงการพัฒนาเทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเพื่อส่งออกไปสู่สากลได้ ทางกองอาหารจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและได้จัดทำโครงการดังกล่าวขึ้น เพื่อให้เกิดการพัฒนาสถานประกอบการที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ชาทั้งผู้ประกอบการรายเดิมและรายใหม่โดยนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความหลากหลายแก่ท้องตลาด

ภาคีเครือข่ายกับความร่วมมือในการพัฒนาชาไทยสู่ชาโลก

ในการดำเนินงานพัฒนาชาไทยสู่ชาโลก ทาง อย. มีแผนในการส่งเสริมให้เกิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ของประเทศด้วยชาไทย ตลอดห่วงโซ่ ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ ตั้งแต่กระบวนการผลิต



ไปจนถึง กระบวนการทางการตลาด ด้วยการบูรณาการความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐต่างๆ ประสานความร่วมมือแบบบูรณาการกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์อาหาร (ชา) ได้คุณภาพมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด โดยในส่วนภาคีเครือข่ายต้นน้ำทั้งในภาคการผลิต การคัดเลือกวัตถุดิบ รวมไปถึงจนถึงเทคโนโลยีในการเก็บเกี่ยว และการผลิตได้รับความร่วมมือจากสถาบันฯและกาแพแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเป็นหน่วยงานที่เลี้ยงในการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ ในส่วนขององค์ความรู้คู่ธุรกิจ รวมไปถึงการบริหารจัดการเงินทุน ได้รับความร่วมมือจากธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทยในเบื้องต้น ในการขับเคลื่อนองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับแหล่งเงินทุนสำหรับผู้ประกอบการ นอกจากนี้ภาคีเครือข่ายที่มาช่วยขับเคลื่อนปลายน้ำ ทาง ออ.ได้รับความร่วมมือจากบริษัท ไปรษณีย์ไทย จำกัด ทั้งในด้านการเพิ่มช่องทางทางการตลาดเพื่อจำหน่ายสู่ผู้บริโภค เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนชาไทยครบวงจร

การดำเนินงานในการสนับสนุนผู้ประกอบการภายใต้โครงการพัฒนาชาไทยสู่สากล

ในปี 2563 กองอาหารได้มีการลงพื้นที่ที่สถานประกอบการนำร่อง ณ สถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ชาใบบัว กว๊านพะเยา จังหวัดพะเยา ผลิตภัณฑ์ชาใบบัว และสถานประกอบการนาบัวปาร์ค ผลิตภัณฑ์ชาบัวแดง จังหวัดอุดรธานี เพื่อหารือแนวทางการพัฒนาสถานที่ผลิตและชี้แจงแผนการดำเนินงานในการจัดทำโครงการพัฒนาชาไทยสู่สากล

สำหรับการดำเนินงานในปี 2564 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ดำเนินการคัดเลือกสถานประกอบการผลิตชา/เครื่องดื่มที่มีการบริโภคคล้ายชาเพื่อเป็นตัวแทนจังหวัดเข้าร่วมโครงการ จำนวน 75 แห่งทั่วประเทศ โดยมีเป้าหมายเพื่อผลักดันและส่งเสริมให้สถานประกอบการสามารถรังสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร (ชา)/ เครื่องดื่มที่มีความหลากหลายทั้งในส่วนของการผลิตและผลิตภัณฑ์ให้ได้คุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด โดยมีกิจกรรมหลักในโครงการดังนี้

- จัดทำหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการ ได้แก่

1. ชาและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาโดยเทคโนโลยีการผลิตโดยสถาบันฯและกาแพ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

2. หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP การขออนุญาตสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์และการจัดทำฉลาก โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3. สินเชื่อและองค์ความรู้ทางธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ โดยธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย

4. การเพิ่มช่องทางทางการตลาด โดย บริษัท ไปรษณีย์ไทย จำกัด

- เสริมสร้างองค์ความรู้เชิงลึกโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ในระดับจังหวัดและอำเภอ รวมถึงผู้ประกอบการผลิตอาหารกลุ่มเป้าหมาย โดยจัดการอบรม 3 ภาค (ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคกลาง)

- ลงพื้นที่พัฒนาสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย/ติดตามการพัฒนาสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมายโดยเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยกองอาหาร จะมีการดำเนินงานส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสามารถรังสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร (ชา) ที่หลากหลาย จะมุ่งเน้นการดำเนินงานในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารในกลุ่มวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (Small and Medium Enterprises = SMEs) ซึ่งเป็นธุรกิจที่ยังคงต้องการการสนับสนุนจากภาครัฐในการพัฒนาศักยภาพทั้งในด้านของมาตรฐานทั้งสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยมีแผนการดำเนินงานในการพัฒนาแผนการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารจนสามารถผลักดันให้เกิดต้นแบบในระดับเขต ถือเป็นการผลักดันอุตสาหกรรมอาหารในภาคการเกษตร โดยเฉพาะเกษตรกรและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการที่สนใจ ถือเป็นการช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากให้มีความยั่งยืน เกิดศักยภาพและสร้างการกระจายรายได้ถึงชุมชนท้องถิ่น ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในระดับครัวเรือนอีกด้วย



ชาสมุนไพร เพื่อสุขภาพ

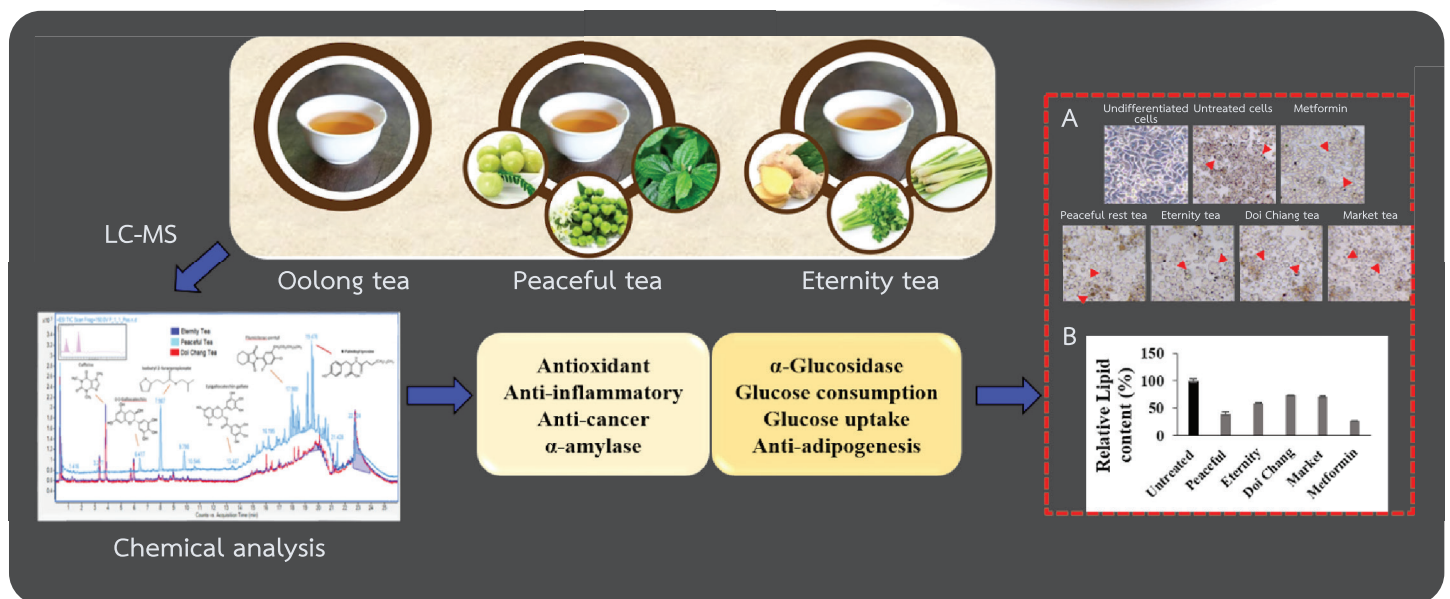
Special Tea for Health Benefit



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ระวีวรรณ เจริญทรัพย์ และคณะ
ศูนย์นวัตกรรมสมุนไพรครบวงจร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพของสวนชาธรรมชาติดอยช้าง ผลิตโดยการนำชาอู่หลง (*Camellia sinensis*) มาผสมกับสมุนไพรไทย เช่น มะขามป้อม ขิง ตะไคร้ มะเขือพวง เป็นต้น ด้วยกรรมวิธี Invisible blending โดยการนำไอน้ำที่ได้จากการต้มสมุนไพรชนิดต่าง ๆ มาพ่นบนยอดชาระหว่างกระบวนการผลิต เพื่อให้ได้ชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพทั้ง 2 สูตร ได้แก่ ชาพรนิทรา (Peaceful tea) และ ชานิรันดร์ (Eternity tea)



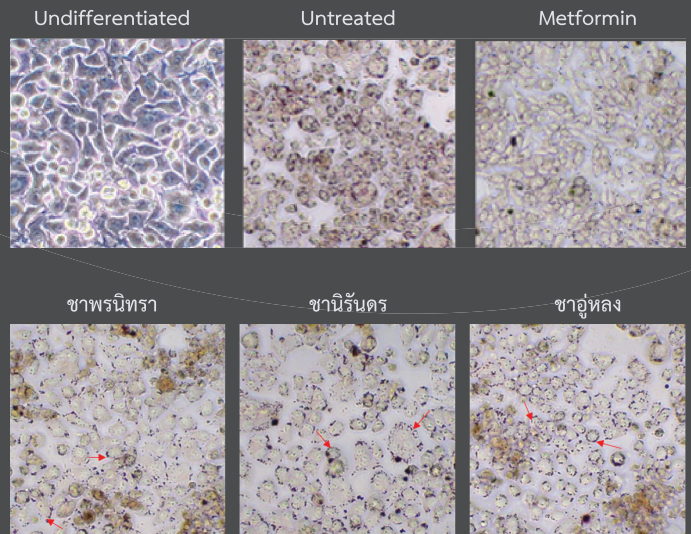
เมื่อทำการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของสารสกัดชาสูตรพรนิทรา ชานิรันดร์ และชาอู่หลง พบว่า ชาพรนิทรา และ ชานิรันดร์ พบกลุ่มของสารออกฤทธิ์ที่แตกต่างจากชาอู่หลงทั่วไป ทั้งกลุ่มสาร Polyphenol และพบสารกลุ่ม amino acid และ สารประกอบ heteropentacyclic ในชาพรนิทรา

สารสกัดชาสูตรพรนิทรา ชานิรันดร์ และชาอู่หลง แสดงฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านเบาหวาน โดยมีประสิทธิภาพในการยับยั้งเอนไซม์ α -glucosidase และ α -amylase ซึ่งเป็นเอนไซม์ที่ทำหน้าที่ในการย่อยแป้งและน้ำตาลให้กลายเป็นกลูโคส ส่งผลให้เกิดภาวะน้ำตาลในเลือดสูง นอกจากนี้สารสกัดชาทุกชนิดสามารถเพิ่มปริมาณการใช้น้ำตาลภายในเซลล์ได้ (glucose consumption) โดยเฉพาะชาพรนิทราที่สามารถเพิ่มปริมาณการใช้น้ำตาลภายในเซลล์สูงสุดเมื่อเทียบกับชาชนิดอื่น และยังสามารถช่วยเพิ่มปริมาณกลูโคสเข้าสู่เซลล์ได้ (glucose uptake)



ผลของชาต่อเซลล์ไขมัน

สารสกัดชาทุกชนิดแสดงฤทธิ์ในการยับยั้งการสะสมไขมันในเซลล์ไขมันชนิด 3T3_L1 adipocyte cell line โดยเฉพาะ ชาพรมัทรา ที่มีประสิทธิภาพดีที่สุดในการลดปริมาณไขมันสะสมในเซลล์ไขมัน จากข้อมูลดังกล่าวอาจจะบ่งชี้ได้ว่าสารสกัดชาอาจป้องกันการเพิ่มขึ้นของมวลเนื้อเยื่อไขมัน หรือมีส่วนในการปรับเมตาบอลิซึมของไขมันที่ผิดปกติผ่านการลดระดับไขมัน คอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในมนุษย์ได้



ยิ่งไปกว่านั้นจากการศึกษาวิจัยทางคลินิกพบว่า ชาทุกชนิดมีประสิทธิภาพ ในการลดระดับน้ำตาลในเลือด (FBS) คอเลสเตอรอล ระดับไตรกลีเซอไรด์ในอาสาสมัครที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูง โดยชาพรมัทรา มีประสิทธิภาพสูงสุดในการลดระดับน้ำตาลในเลือดและลดการสะสมไขมันได้มากกว่าชาชนิดอื่น

จะเห็นได้ว่า จากการศึกษาวิจัยสามารถพิสูจน์ประโยชน์ของชาสูตรพรมัทรา ชาสูตรบิรันดร์ และชาทั่วไป ตามท้องตลาด ที่มีผลต่อการลดระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูงในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง อีกทั้งยังเป็นการยืนยันประสิทธิภาพของชาสูตรพรมัทรา ชาสูตรบิรันดร์ และเป็นสิ่งแสดงถึงหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ในการสนับสนุนการใช้ชาดังกล่าวและผลการศึกษาที่ได้จะทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการใช้ชาชนิดนี้ในการดูแลสุขภาพมากขึ้น

ศูนย์นวัตกรรมสมุนไพรครบวงจร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
Medicinal Plants Innovation Center of
Mae Fah Luang University





Know More About
Tea & Coffee


KH ROBERTS
Crafting Future Flavours

หลักการพื้นฐาน ของกลิ่นและรส ในการเบลนชา



คุณเอมิกา กำจาย

ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ
บริษัท KH Roberts (Thailand) Co., Ltd.

ชาแต่งกลิ่น (Flavoured Tea) เป็นอีกหนึ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์ชาที่มีการผลิตและพัฒนาออกสู่ตลาดมายาวนาน ทั้งยังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย นั่นก็เพราะ กลิ่นและกลิ่นรสของชาเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างสุนทรียรสที่ทำให้คนเลือกที่จะดื่มชา จึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาแต่งกลิ่นที่หลากหลายมากขึ้นเรื่อยๆ ในปัจจุบัน โดยในยุคแรกของชาแต่งกลิ่นจะเริ่มจาก Scented Tea คือการให้ใบชาดูดซึมกลิ่นจากวัตถุดิบต่างๆ เช่น ดอกไม้ เครื่องเทศ หรือสมุนไพร เป็นต้น ซึ่งใบชานั้นมีคุณสมบัติในการดูดซึมกลิ่นต่างๆ ได้เป็นอย่างดีอยู่แล้ว จึงสามารถดูดซึมกลิ่นต่างๆ เข้าไปได้ง่ายตาย แต่กระบวนการผลิต Scented Tea นั้นมีข้อจำกัดอยู่หลายประการ อันเนื่องมาจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการให้กลิ่นนั้นเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ ซึ่งคุณลักษณะของกลิ่นจะแปรผันไปตามปัจจัยต่างๆ อีกทั้งยังมีการเปลี่ยนแปลงตามธรรมชาติค่อนข้างเร็ว จึงยากต่อการควบคุมคุณภาพให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นที่คงที่และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน

ต่อมาจึงได้มีการใช้เทคโนโลยีในการแต่งกลิ่นรสโดยใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavours) ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าเป็นการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการสกัด แยก และกักเก็บกลิ่นจากวัตถุดิบต่างๆ ที่ต้องการไว้ให้มีความคงทน สม่ำเสมอ และสะดวกในการใช้งานมากขึ้น มาใช้ในการแต่งกลิ่นใบชา จนนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่ม Flavoured Tea ที่หลากหลายออกสู่ตลาดกัน จนได้รับความนิยมและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมาถึงปัจจุบัน

การแต่งกลิ่นรส (Flavouring) ถูกนำมาใช้ในการแต่งกลิ่นรสใบชาด้วยหลากหลายวัตถุดิบประสมค์ ไม่ว่าจะเป็นการ

ยืดอายุการเก็บรักษา

การปรับปรุงกลิ่นรส

และกลบกลิ่นที่ไม่

ต้องการเพื่อมูลค่า

ให้ใบชา ตลอดจน

การสร้างจุดขาย

และสร้างความหลากหลาย

ให้กับผลิตภัณฑ์ซึ่งถือเป็นวัตถุประสงค์สำคัญ

การแต่งกลิ่นไม่เพียงแต่จะสามารถสร้างจุดขาย สร้างความแตกต่าง หรือความหลากหลายให้กับใบชาเท่านั้น แต่ยังสามารถสื่อสาร บอกเล่าเรื่องราว อารมณ์และความรู้สึกที่ผู้พัฒนาต้องการจะถ่ายทอดให้กับผู้ดื่ม (Story Telling) ได้อีกด้วย แต่การจะแต่งกลิ่นรสให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคและสามารถใช้กลิ่นรสสื่อสารจุดขาย รวมถึงเรื่องราวต่างๆ ได้นั้น ควรให้ความสำคัญกับการคัดเลือกกลิ่นซึ่งเป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญอย่างมาก แต่ก่อนที่คัดเลือกกลิ่น ควรทำความเข้าใจและตอบคำถามในเรื่องดังต่อไปนี้ก่อน คือ

1. เข้าใจวัตถุดิบใบชาที่นำมาแต่งกลิ่น ว่าเป็นชาอะไร มีลักษณะของกลิ่น และกลิ่นรสอย่างไร

2. โจทย์ที่ต้องการจะแต่งกลิ่น

- วัตถุประสงค์ (เพื่อปรับกลิ่นรสชาให้ดีขึ้น, เพื่อสร้างความหลากหลาย)

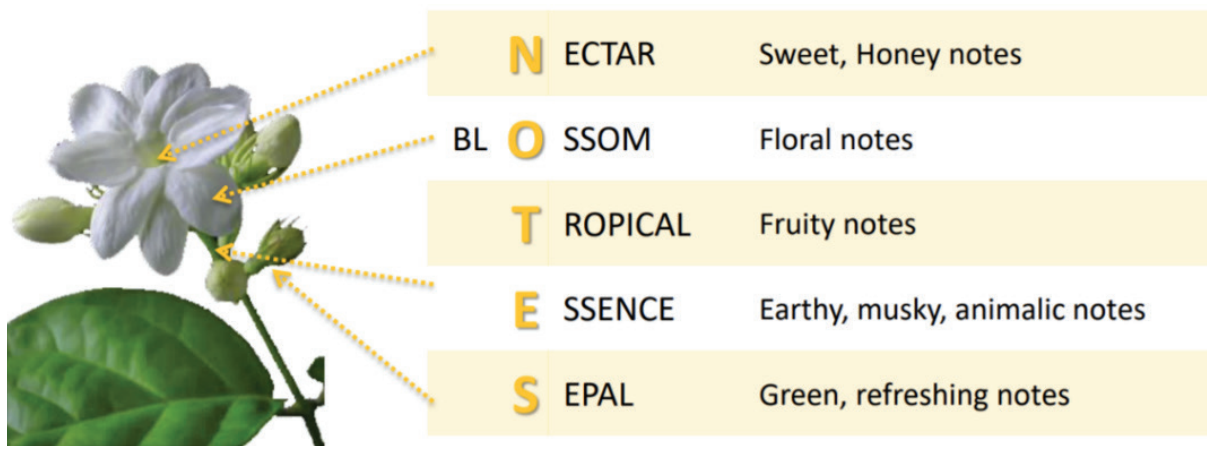
- ลักษณะการแต่งกลิ่นที่ต้องการ (แต่งกลิ่นตามวัตถุดิบในธรรมชาติชนิดใดชนิดหนึ่ง เช่น กลิ่นมะลิ กลิ่นผลไม้เขตร้อน



กลิ่นขานมได้หวานๆ หรือ แต่งกลิ่นตาม mood & tone หรือ เรื่องราวสินค้าที่ต้องการจะสื่อสารกับผู้บริโภค เช่น กลิ่นแนวดอกไม้สีขาวที่สดชื่นและหวานเล็กน้อย หรือกลิ่นที่สื่อถึงเสน่ห์ของคำคินอันมีมิติ ซึ่งในส่วนนี้ควรลงรายละเอียดที่สำคัญให้ครบถ้วนเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการคัดเลือกกลิ่นต่อไป

คำตอบของคำถามเหล่านี้จะเป็นแนวทางในการระบุและตัดเลือกกลิ่นที่เหมาะสมได้อย่างชัดเจนขึ้น เช่น หากจะแต่งกลิ่นผลไม้สัก 1 ชนิดในชาดำที่มีกลิ่นชาค่อนข้างชัด มีความหนักและมีความอับเล็กน้อย ควรเลือกใช้กลิ่นผลไม้ที่มีกลิ่นมี Top note ค่อนข้างแรง และมี Last note ที่ยาวและสดชื่น เป็นต้น ซึ่งจะทำให้การคัดเลือกกลิ่นในขั้นตอนถัดไปทำได้ง่ายขึ้นด้วย

มาถึงขั้นตอนสำคัญก็คือ การคัดเลือกกลิ่นให้เหมาะกับใบชาและตรงกับโจทย์ที่ต้องการ ซึ่งเรื่องที่ต้องทำความเข้าใจเป็นอย่างแรก ก็คือ ธรรมชาติของกลิ่นแต่ละตัวว่ามี **“คุณลักษณะเฉพาะของกลิ่น (Flavour Profiles)”** อย่างไรบ้าง ยกตัวอย่าง เช่น ในกลิ่นมะลิจะประกอบไปด้วยกลิ่นหลัก (Notes) หลายกลิ่นที่พบมากในมะลิแต่ละส่วน ดังรูป



โดยกลิ่นมะลิแต่ละแบบอาจจะมีสัดส่วนแต่ละกลิ่น (Notes) ที่ไม่เท่ากัน และไม่จำเป็นจะต้องมีครบทุกกลิ่น (Notes) ดังนั้น กลิ่นมะลิบางแบบอาจจะมีกลิ่น Floral และ Sweet ที่ชัด ซึ่งเหมาะกับกลิ่นมะลิที่หอมหวานแบบขานม และกลิ่นมะลิบางแบบอาจจะมีลักษณะเป็นดอกไม้ที่สดชื่นและมีกลิ่นเขียวเล็กน้อย ซึ่งจะทำให้ความรู้สึกถึงดอกมะลิสดมากขึ้น

นอกจากการเลือกกลิ่นที่มีคุณลักษณะเฉพาะที่ตรงตามโจทย์แล้ว อีกเรื่องที่ต้องคำนึงถึงก็คือ การเลือกกลิ่นให้เหมาะกับ

วัตถุดิบ เช่น หากวัตถุดิบเป็นใบชาที่มีกลิ่นคั่วแรง จะเหมาะกับกลิ่นที่เป็นแนวหวานมากกว่าเปรี้ยวหรือเขียว เช่น หากจะแต่งกลิ่นมะลิ อาจจะต้องเลือกกลิ่นมะลิที่มีกลิ่นออกแนวหวาน มากกว่ากลิ่นมะลิที่ออกแนวสดเขียว เป็นต้น ด้วยเหตุนี้การเข้าใจธรรมชาติกลิ่นรสของวัตถุดิบจึงเป็นอีกหนึ่งเรื่องที่สำคัญในการเลือกคัดเลือกกลิ่น

วิธีการคัดเลือกกลิ่นเบื้องต้นอาจเริ่มจากการดมเพื่อคัดเลือกเบื้องต้น โดยดมเปรียบเทียบกลิ่นแต่ละแบบเพื่ออธิบายความแตกต่างของกลิ่น (Notes) ต่างๆ ที่เป็นองค์ประกอบ แต่วิธีการคัดเลือกโดยการดมจะเป็นเพียงการคัดเลือกเบื้องต้นเพื่อความสะดวกและลดจำนวนตัวอย่างที่ต้องทำการทดลองเท่านั้น เพราะยังมีปัจจัยอื่นที่ส่งผลต่อกลิ่น เช่น กระบวนการผลิตและวัตถุดิบ ซึ่งกลิ่นที่ได้เมื่อลงในผลิตภัณฑ์จริงอาจแตกต่างไปจากกลิ่นที่ได้จากการดมไปบ้าง ซึ่งการคัดเลือกจากการชิมผลิตภัณฑ์จริงจะแม่นยำกว่าการดมเพียงอย่างเดียว ดังนั้นจึงแนะนำให้ใช้วิธีการคัดเลือก 2 ขั้นตอนเพื่อความสะดวก คือ การคัดเลือกกลิ่นที่พอใกล้เคียงกับโจทย์มาจำนวนหนึ่งด้วยวิธีการดม และนำมาทดลองต่อในผลิตภัณฑ์จริงแล้วทดสอบกลิ่นรสจากการการชิมผลิตภัณฑ์เพื่อเลือกกลิ่นที่ดีที่สุด

นอกจาก Flavour Profiles แล้ว ยังมีรายละเอียดอื่น ๆ ที่จะช่วยให้คัดเลือกกลิ่นได้ดียิ่งขึ้น เช่น การทำความเข้าใจเรื่อง Top note หรือ Last note ของกลิ่นที่ใช้ก็จะทำให้สามารถแต่งกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์ให้มีมิติและมีความซับซ้อนมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่ต้องการแต่งกลิ่นให้ชา มีองค์ประกอบหลายกลิ่น โดยให้ผู้บริโภคสามารถรับรู้แต่ละกลิ่นตามลำดับตามที่ออกแบบไว้



อาจารย์พงศ์กร อารีศิริไพศาล

🕒 เวลาเปิด-ปิด

อังคาร - อาทิตย์ : 09:00 - 17:00 น.
ปิดทุกวันจันทร์

📍 206/17 นongping ซ.9/5 ต.รอบเวียง
อ.เมือง จ.เชียงราย 57000

☎ 09-8242-3979

📘 gagagreencafe

📷 @ga.gagreen



GA GA Green

เมนูแนะนำ

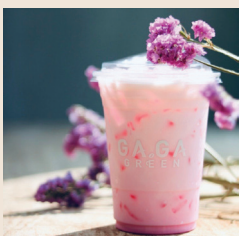
Signature Menu



กาแฟมสุดิตจากประเทศญี่ปุ่น
ที่เป็นเมนูโปรดของบาร์ิสต้าและยัง
เป็น Signature ของทางร้านอีกด้วย
โดยเราจะมี dirty ทั้งหมด 6 แบบ
ที่แตกต่างกันออกไป

Filter Drip

กาแฟดริปที่เสิร์ฟพร้อมกัน 3 แก้ว
3 อารมณ์ 3 รสชาติโดยสามารถเลือก
ได้ว่าจะร้อนหรือเย็น



Pinky Pop

นมชมพูสูตรพิเศษที่ซ่อนกลิ่นป๊อป
คอร์นเอาไว้ ทำให้รสชาติและกลิ่นที่
เป็น เอกลักษณ์ ไม่เหมือนใคร

จากครอบครัวที่หลงใหลในกาแฟจนเกิดเป็นร้านกาแฟ

“กา กา กรีน”

เมื่อจังหวะและโอกาสมาถึง...พอกับแม่ซึ่งมีที่อยู่ผืนหนึ่ง
ที่จังหวัดเชียงราย และตั้งใจว่าจะมาใช้ชีวิตหลังเกษียณที่นี่
เราก็ค้นหาว่าจะพัฒนาที่ดินผืนนี้อย่างไรให้ดีที่สุดในรูปแบบของเรา
และ ร้านกาแฟคือคำตอบที่ดีที่สุด

กาแฟ การ์เด็น กรีน หรือ

“ร้านกาแฟในสวนสีเขียว”

คือ ความตั้งใจแรกที่เราอยากเป็นหลักในการออกแบบ
ร้าน ให้มีความร่มรื่น เขียวขจี ปลอดโปร่ง โล่งสบาย เพราะเรา
อยากให้มันเป็นร้านที่ทุกคน ทุกวัยสามารถมาทานได้

ในส่วนของเราเมล็ดกาแฟเราได้คัดสรรกาแฟคุณภาพจาก
จังหวัดน่านมาเป็นตัวหลักของทางร้าน และนอกจากนี้ยังมี
เมล็ดพิเศษ คุณภาพเยี่ยมจากอีกหลายๆ แหล่ง สลับหมุนเวียน
กันไป เพื่อแสดงให้เห็นว่า กาแฟแต่ละที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
ที่ไม่เหมือนกัน





🕒 เวลาเปิด-ปิด

จันทร์ - ศุกร์ 07.30 - 18.00 น.

📍 1055 brewing at corner

📷 1055brewing_at_corner

📍 1055 ถ.สนามบิน ต.รอบเวียง
อ.เมือง จ.เชียงราย 57000

1055 Brewing at corner

ความเป็นมาโดยสังเขปคือร้านนี้เริ่มต้นจากสามพี่น้องที่มีความชอบในการดื่มกาแฟแตกต่างกันและเริ่มมีข้อถกเถียงกันว่าทำไมคนเราถึงมีความเห็นต่อร้านกาแฟหนึ่งร้านไม่เหมือนกัน เช่น บางคนว่ากาแฟร้านนี้เข้มข้น บางคนว่าอ่อน จึงเกิดไอเดียที่จะเปิดร้านกาแฟภายใต้คอนเซปต์ต่างๆ แต่ยังคงอยากให้ร้านนี้เป็นแหล่งรวมตัวของผู้ที่ชื่นชอบกาแฟได้มาพักผ่อนกันอย่างสบายๆ ในบรรยากาศที่เป็นกันเองเข้าถึงง่ายทุกเพศวัย โดยทางร้านจะเน้นให้มีกาแฟที่หลากหลายที่สามารถให้ลูกค้าได้มาเลือกนำมาชงได้ทั้งในรูปแบบของเครื่องเอสเพรสโซและแบบฟิลเตอร์ซึ่งมีเมล็ดจากแหล่งปลูกหลากหลายประเทศไม่ว่าจะเป็น เอธิโอเปีย โคลัมเบีย บราซิล รวมไปถึงเมล็ดกาแฟไทยด้วย โดยทางร้านมีความคิดว่าอยากให้ร้านกาแฟนั้นเป็นเหมือนร้านอาหารตามสั่งที่ลูกค้าสามารถเข้ามาสั่งได้ตามที่ต้องการว่าต้องการเผ็ด หวาน เค็ม จืด กาแฟก็เช่นกัน เช่น อยากได้กาแฟเปรี้ยว หวาน ขม เข้ม อ่อน บดดีหนึก เบา นอกจากนี้ทางร้านยังพยายามที่จะนำกาแฟต่างๆ มาทำเป็นเมนู hybrid ซึ่งเล็งเห็นว่าเป็นเทรนด์กาแฟที่กำลังนิยมกันในปัจจุบัน

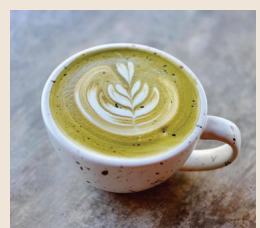
เมนูแนะนำ

to fast to sleep เป็นเมนูที่ผสมผสานระหว่างชาพีชและกาแฟให้ความรู้สึกสดชื่นเหมาะสำหรับคนที่ไม่ชอบทานกาแฟแบบเพียวๆ

pink slip เป็นการนำน้ำฝรั่งและสตอเบอรี่มาผสมกันและราดด้วยซอสเอสเพรสโซ

croffle เป็นการนำแป้งเนื้อครัวซองต์มาเสิร์ฟในรูปแบบวาฟเฟิลซึ่งทางร้านมีให้เลือกถึง 6 หน้าด้วยกัน

evergreen latte เป็นเมนูร้อนที่ผสมผสานระหว่างมัจฉะและกาแฟลาเต้ทำให้ได้เครื่องดื่มร้อนที่หอมกลมกล่อมและละมุนมาก





ASO Coffee Roaster

เป็นร้านกาแฟในบรรยากาศเงียบสงบท่ามกลางรีสอร์ตในขุนเขา อยู่ภายใน Canary Cafe&Restaurant ซึ่งมีไร่กาแฟเป็นของตัวเอง คั่วกาแฟเองใช้ภายในร้าน ซึ่งทางร้านมีให้ลองหลากหลายเมนู โดยเมนูแนะนำได้แก่ Coffee Tonic, Coffee Cube และ Apple Cold Brew

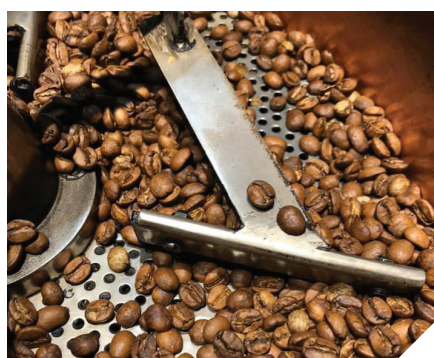
🕒 เวลาเปิด-ปิด
เปิดทุกวัน 07.30 - 17.00 น.

📍 ต.แม่กรณ์ อ.เมือง
จ.เชียงราย 57000

☎ 06-2578-9979

📘 Aso Coffee Roasters

📷 asocoffeeroasters



เมนูแนะนำ

Coffee Tonic



Coffee Cube



Apple Cold Brew





ZION Drip Coffee

🕒 เวลาเปิด-ปิด

อังคาร-อาทิตย์ : 09:00 -17:00 น.
ปิดทุกวันจันทร์



08-1716-2559



Zion Drip Coffee



165 ม.5 ต.แม่ยาว อ.เมือง
จ.เชียงราย 57000

เมนูแนะนำ

Special Drip coffee hot/ice

เมล็ดกาแฟจากแหล่งธรรมชาติใน จ.เชียงราย ปางขอน, ดอยช้าง, แม่จันใต้

Dry process , Honey process, Peaberry, Winey

ทุกตัวทางร้านจะคั่วกาแฟเอง เพื่อความสดใหม่ รายการจะสลับสับเปลี่ยนทุกสัปดาห์ขึ้นอยู่กับแหล่งวัตถุดิบที่นำมาคั่วโปรไฟล์หลักๆ จะเป็นคั่วอ่อนหรือ soft roast ทุกตัวเพื่อที่จะดึงเอกลักษณ์ความเป็นผลไม้ในกาแฟ แล้วความหอมหวาน บาลานซ์ ดีมง่าย

☐ เมนูใหม่แนะนำอีก 1 รายการ

ชาเขียว moka pot

รสชาติที่เข้มข้น หอมละมุนกลืนลิ

☐ เมนู แนะนำอีก 2 รายการ

น้ำอ้อยอเมริกาโน่

ส้มอเมริกาโน่

น้ำอ้อยอินทรีย์สดๆ ผสมกาแฟตัวกลาง

หวานธรรมชาติ สดชื่น

รสชาติกาแฟออกโทน คาราเมล, ชอคโกแลต อ่อนๆ

☐ เมนูที่ทางร้านที่ลูกค้าชอบมากอีก 1 รายการ

คือเค้ก บูลชีสพาย, เจแปนนิสชีสเค้ก

ทานคู่กับ ลาเต้ร้อน ฯลฯ

☐ ทางร้านยังมีอาหารง่ายๆ บริการ

เมนูอาหารเช้า ไข่กะทะ

แซนวิชแฮมชีส, ครีวซองแฮมชีส

ของทานเล่น ชีสเฟรนฟราย, ปอเปี๊ยะทอด, เกี้ยวซ่า





สถาบันชาและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะอาจารย์และนักศึกษาจาก วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร สถาบันวิชาการป้องกันประเทศ

เมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2563 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้ต้อนรับคณะอาจารย์ นักศึกษา หลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.รุ่นที่ 63) จากวิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร สถาบันวิชาการป้องกันประเทศเข้าศึกษาดูงาน โดยส่วนประชาสัมพันธ์ ได้เชิญหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ ร่วมจัดแสดงการชงชาและกาแฟเพื่อต้อนรับคณะศึกษาดูงาน ณ ห้องประชุม เชียงแสน อาคารวันชัย ศิริชนะ สำนักงานอธิการบดี



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเชียงราย ร่วมจัดกิจกรรม Tea & Coffee Workshop ครั้งที่ 1 หัวข้อ Tea & Coffee Shoot ถ่ายแก้วเก๋ เป๊ะทุกรูป

เมื่อวันที่ 28 มกราคม 2564 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเชียงราย ได้ร่วมจัดกิจกรรม Tea & Coffee Workshop ครั้งที่ 1 หัวข้อ Tea & Coffee Shoot ถ่ายแก้วเก๋ เป๊ะทุกรูป โดยวิทยากร อาจารย์พงษ์ศกร อารีศิริไพศาล อาจารย์พิเศษด้านการถ่ายภาพ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ เจ้าของร้าน LOCAL COFFEE ได้อธิบายหลักการการถ่ายภาพ การจัดองค์ประกอบภาพ การสร้าง Movement ให้ภาพ และการใช้อุปกรณ์เสริมต่างๆ สำหรับกล้องถ่ายภาพและโทรศัพท์มือถือ โดยมีวัตถุประสงค์ให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจในการถ่ายภาพเพื่อโฆษณา และปัจจัยต่างๆ และได้มีกิจกรรม Workshop ให้ผู้ประกอบการได้ลงมือปฏิบัติเรียนรู้การถ่ายภาพ เพื่อนำไปสู่เส้นทางเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจชาและกาแฟต่อไปในอนาคต โดยจัดกิจกรรม ณ ห้อง Food makerspace (MI 405) ชั้น 4 อาคาร Innovation Park กลุ่มอาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





สถาบันฯและกาแฟร่วมเป็นวิทยากรในโครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพทางการเกษตร ในหัวข้อกิจกรรม พัฒนาเกษตรกร หลักสูตร การผลิตชาคุณภาพ

เมื่อวันที่ 28-29 มกราคม 2564 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับเชิญจากศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ร่วมเป็นวิทยากร ในกิจกรรมพัฒนาเกษตรกร หลักสูตร การผลิตชาคุณภาพ จำนวน 30 คน ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพทางการเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โดยได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมให้แก่เกษตรกรในพื้นที่ บ้านบุญเรือง ตำบลบุญเรือง อำเภอเชียงของ และบ้านโป่งน้ำร้อน ตำบลดอยฮาง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ซึ่งได้บรรยายและสาธิตให้ความรู้แก่เกษตรกรในเรื่องโรค แมลงศัตรูพืช การป้องกันกำจัดแมลงในแปลงชา การเก็บเกี่ยวชา และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวชา รวมถึง การบันทึกข้อมูล การแปรรูปชา และด้านการตลาดใบชา เป็นต้น เพื่อให้เกษตรกรได้รับความรู้ด้านการดูแลจัดการแปลงชา การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร สามารถพัฒนาอาชีพเกษตรกร และยกระดับรายได้ให้เกิดความมั่นคง อีกทั้งยังทำให้ชุมชนสามารถทำการเกษตรที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมอีกด้วย



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมหารือความร่วมมือกับมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง

เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2564 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้ร่วมหารือกับคณะจากมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง ในพระบรมราชูปถัมภ์ โครงการพัฒนาตอตุย ณ ห้อง Food Makerspace (MI 405) ชั้น 4 อาคาร In novation Park มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ ให้การต้อนรับ โดยได้หารือในเรื่องการปรับกระบวนการ การแปรรูป การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ และการพัฒนามาตรฐานคุณภาพชาให้กับกลุ่มเกษตรกร บ้านป่ายางในพื้นที่โครงการพัฒนาตอตุย ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย เพื่อให้เกษตรกรมีความเข้าใจในกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ รวมถึงการพัฒนาคุณภาพชีวิต ตลอดจนส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการของคนในชุมชนต่อไป



สถาบันฯและกาแฟร่วมหารือกับคณะมูลนิธิต้นชีตาร์

เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2564 สถาบันฯและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมหารือกับคณะมูลนิธิต้นชีตาร์ ซึ่งเป็นองค์กรที่สนับสนุนผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ในการสร้างธุรกิจที่ยั่งยืนเพื่อสังคม ได้นำผู้ประกอบการกาแฟดอยปางขอน ร่วมหารือ ณ ห้อง Food Makerspace (MI 405) ชั้น 4 อาคาร Innovation Park มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันฯและกาแฟให้การต้อนรับ โดยได้หารือในเรื่อง การพัฒนาวิธีการปลูก และกระบวนการผลิต และการเก็บเกี่ยวให้มีคุณภาพ ตลอดจนส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ในการสร้างธุรกิจที่ยั่งยืนเพื่อสังคมต่อไป



สถาบันฯและกาแฟร่วมจัดกิจกรรมอบรมการพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร ผู้ผลิตเพื่อพัฒนาคุณภาพกาแฟให้เป็นไปตามคุณภาพมาตรฐานที่ตลาดต้องการ

เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2564 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมการจัดการประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) จัดกิจกรรมอบรมการพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร ผู้ผลิตเพื่อพัฒนาคุณภาพ ชาและกาแฟ ให้เป็นไปตามคุณภาพมาตรฐานที่ตลาดต้องการ ภายใต้โครงการพัฒนาต่อยอดอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ และสินค้าชุมชน “World Tea and Coffee Expo” โดยในภาคเช้า ได้เชิญวิทยากร นายจักราช สาอุดร สถาบันวิจัยโครงการหลวงแม่หลอด จังหวัดเชียงใหม่ บรรยายในเรื่อง สายพันธุ์กาแฟที่ปลูกในประเทศไทย และการจัดการแปลงปลูกกาแฟ อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การแปรรูปกาแฟที่ได้มาตรฐาน และอาจารย์ ดร.ณัฐสร สรายณะ อาจารย์สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ บรรยายให้ความรู้เรื่อง จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการหมักกาแฟ และการใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มมูลค่า ซึ่งกิจกรรมในภาคบ่าย เป็นกิจกรรม Workshop ในเรื่องกาแฟ ได้เชิญวิทยากรอาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ให้ผู้ร่วมกิจกรรมทดสอบรสและกลิ่นในกาแฟ และอาจารย์ ดร.กิตติพงษ์ คงพินิจ บรรจง อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ เป็นวิทยากรบรรยายสาธิต ในกิจกรรม Coffee Cupping ณ โรงแรม เดอะ เฮอริเทจ เชียงราย





สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมอบรมการพัฒนา ศักยภาพของเกษตรกร ผู้ผลิตเพื่อพัฒนาคุณภาพชาให้ เป็นไปตามคุณภาพมาตรฐานที่ตลาดต้องการ



เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2564 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมการจัดการประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) จัดกิจกรรมอบรมการพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร ผู้ผลิตเพื่อพัฒนาคุณภาพ ชาและกาแฟ ให้เป็นไปตามคุณภาพมาตรฐานที่ตลาดต้องการ ภายใต้โครงการพัฒนาต่อยอดอุตสาหกรรมสร้างสรรค์และสินค้าชุมชน “World Tea and Coffee Expo” โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การผลิตชาดีมีคุณภาพ ตามที่ตลาดต้องการ ดร.กฤษณ์ จงสฤษดิ์ กรรมการผู้จัดการบริษัท โมบิลิสอโตะมาต้า เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ในเรื่อง การใช้จมูกอิเล็กทรอนิกส์ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชา และได้เชิญคุณเอมมิกา กำจาย บริษัท KH Roberts (Thailand) เป็นวิทยากรบรรยายในเรื่อง กลิ่นเพื่อการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชา ณ โรงแรม เดอะ เฮอร์มิเทจ เชียงราย



กิจกรรมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันชาและกาแฟเข้าร่วมประชุมหารือความร่วมมือในการดำเนินโครงการ World Tea & Coffee Expo

เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2563 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมกับคณะผู้บริหาร สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน) ณ ห้องรับรอง อาคารวันชัย ศิริชนะ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา วงศ์เกษมจิตต์ รองอธิการบดีให้การต้อนรับ พร้อมด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ และ อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ เข้าร่วมหารือเกี่ยวกับความร่วมมือในการบูรณาการปฏิบัติงานร่วมกันระหว่างสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน) และมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงสำหรับปีงบประมาณ 2564 ในการนำกิจกรรมไมซ์มาเป็นเครื่องมือในการส่งเสริม สร้างจังหวัดเชียงรายให้เป็นจุดหมายปลายทางที่สามารถรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวกลุ่มไมซ์ได้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ยังได้หารือความร่วมมือในการดำเนินโครงการ World Tea & Coffee Expo ที่จะเกิดขึ้นในปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ซึ่งเป็นกิจกรรมที่สถาบันชาและกาแฟและสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน) ร่วมพัฒนาข้อเสนอโครงการ ขอรับงบประมาณสนับสนุนจากแผนบูรณาการภาค ในการส่งเสริมและขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาและกาแฟในพื้นที่ภาคเหนือ



สถาบันชาและกาแฟ ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ

เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2563 อาจารย์ ดร.กาญจนา วัฒละเอียต อาจารย์ ดร.ประจักษ์ อินแก้วอาจารย์ประจำสำนักวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่สถาบันชาและกาแฟได้ร่วมต้อนรับคณะเจ้าหน้าที่จากสถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ จำนวน 4 คน เข้าเยี่ยมชมหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งสถาบันชาและกาแฟได้นำเสนอข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับชาและกาแฟ อาทิ เช่น ข้อมูลการปลูกชา กาแฟ สายพันธุ์ที่เหมาะสมในการปลูกบนพื้นที่สูง นอกจากนี้ยังได้ปรึกษาหารือด้านการวัดคุณภาพเมล็ดกาแฟ เทคนิคการดูแลการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟกะลา การวิจัยและพัฒนาในด้านชาและกาแฟ เป็นต้น ณ อาคารปฏิบัติการศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





สถาบันชาและกาแฟ ร่วมลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการที่ขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “ชาเชียงราย”

เมื่อวันที่ 15 - 23 ธันวาคม 2563 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เป็นคณะกรรมการคณะทำงานร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย และศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “ชาเชียงราย” (เพื่อต่ออายุ) และตรวจสอบสถานประกอบการที่ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “ชาเชียงราย” (รายใหม่) ในพื้นที่อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่สรวย อำเภอแม่ลาว และอำเภอเวียงป่าเป้า



สถาบันชาและกาแฟ เข้าร่วมกับชุดคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2564

เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2564 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2564 โดย

นายนาวัน อินทจักร เกษตรจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการประชุมคณะทำงาน ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย ซึ่งในการประชุมครั้งนี้เป็นการสรุปผลการลงพื้นที่ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานเพื่อต่ออายุหนังสือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “ชาเชียงราย” และพิจารณาผลการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสถานประกอบการ (รายใหม่) ที่ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI ชาเชียงราย ประจำปี 2563 และการประชุมแผนการทำงานของคณะทำงาน ประจำปี พ.ศ. 2564



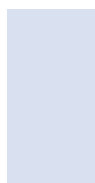


สถาบันฯและกาแฟ ร่วมหารือความร่วมมือกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ (เชียงใหม่)

เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2564 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมหารือกับคณะจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ (เชียงใหม่) ณ ห้อง Food Makerspace (MI 405) ชั้น 4 อาคาร In novation Park มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ ให้การต้อนรับคณะผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ โดยได้ร่วมหารือความร่วมมือในการบูรณาการปฏิบัติงานร่วมกันระหว่างสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ และสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ที่จะเกิดขึ้นในปีงบประมาณ 2564

สถาบันฯและกาแฟร่วมดำเนินการตอบรับเจตจำนงสุจริตในการบริหารงาน มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (Mae Fah Luang University Integrity and Transparency Assessment: MFU ITA)

เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2564 สถาบันฯและกาแฟ ได้จัดประชุมบุคลากรในหน่วยงาน เพื่อเป็นแนวทางการปฏิบัติงานให้พนักงานและนักศึกษาทราบ เพื่อให้เกิดการรับรู้อย่างทั่วถึง การประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ ของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (Mae Fah Luang University Integrity and Transparency Assessment: MFU ITA) เพื่อให้การรับการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสเป็นไปอย่างถูกต้อง สถาบันฯและกาแฟ จึงได้เรียนเชิญผู้เชี่ยวชาญอธิการบดีอาจารย์ ดร.พฤทธิ์ พุฒจร มาชี้แจงแนวทางการประชาสัมพันธ์การรับรู้ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ให้คำแนะนำแก่บุคลากรในหน่วยงานสถาบันฯและกาแฟ ณ ห้องประชุมสถาบันฯและกาแฟ ชั้น 3 ห้อง 317 อาคารปฏิบัติการ 2 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





สถาบันฯและกาแฟเข้าร่วมประชุมวางแผนการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพบ้านปางปูเลาะ บ้านผาแดง บ้านป่าเมียง อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา

เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2564 สถาบันฯและกาแฟมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญจากที่ว่าการอำเภอแม่ใจ เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพบ้านปางปูเลาะ บ้านผาแดง บ้านป่าเมียง อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา นำโดย นายพีรช จันธิมา ปลัดอำเภอรักษาการแทนนายอำเภอแม่ใจ เป็นประธานการประชุม ซึ่งประกอบด้วยส่วนราชการในท้องที่ ส่วนท้องถิ่น และสถาบันการศึกษาในจังหวัดพะเยาและจังหวัดเชียงราย ณ ห้องประชุมพญาคำแดง ชั้น 2 ที่ว่าการอำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา โดยเน้นกาแฟเป็นพืชหลัก มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกษตรกรสามารถลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มผลผลิตกาแฟให้มีคุณภาพ มีการเชื่อมโยงเครือข่ายและช่องทางการตลาดเพื่อยกระดับเศรษฐกิจของชุมชนให้มีรายได้เพิ่มขึ้น และที่ประชุมได้พิจารณาแผนโดยกำหนดดำเนินการจัดฝึกอบรมและศึกษาดูงานในช่วงปลายเดือนมีนาคม 2564 นี้

สถาบันฯและกาแฟ เข้าร่วมประชุมหารือ คณะกรรมการกำกับดูแลและอนุญาตการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย”

เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2564 สถาบันฯและกาแฟมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมหารือ คณะกรรมการกำกับดูแลและอนุญาตการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2564 โดยมี นายภาณุเดช หงส์ดารมภ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการประชุม ซึ่งในการประชุมครั้งนี้เป็นการพิจารณาผลการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานเพื่อต่ออายุหนังสือผู้ขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “ชาเชียงราย” และพิจารณาผลการตรวจสอบคุณสมบัติสถานประกอบการ (รายใหม่) ที่ขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI ชาเชียงราย ณ ห้องประชุมเวียงกาหลง ชั้น 3 ศาลากลางจังหวัดเชียงราย





สถาบันฯและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะสมาชิกวุฒิสภา พบประชาชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ(ตอนบน)

วันที่ 12 มีนาคม 2564 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญจากสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย เข้าร่วมต้อนรับคณะสมาชิกวุฒิสภา พบประชาชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ (ตอนบน) โดยได้นำเสนอข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการที่ได้พัฒนาชุมชนตำบลแม่พริก และรับฟังข้อมูลความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ และความคับข้องใจในการดำเนินงานประกอบการปฏิบัติการกิจด้านการปฏิรูปประเทศ และยุทธศาสตร์ชาติ (ด้านเกษตร) ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปชาบ้านปางต้นผึ้ง บ้านปางต้นผึ้ง หมู่ 5 ตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย

สถาบันฯและกาแฟร่วมลงพื้นที่ตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI “ชาเชียงราย”

สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมเป็นคณะทำงานเพื่อการพิจารณาคำขอ ตรวจสอบควบคุมคุณภาพสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ได้ลงพื้นที่ตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI “ชาเชียงราย” เพื่อตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสินค้า สถานที่ผลิตและแปลงปลูกชา ประจำปี 2564 ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการชาในระหว่างวันที่ 18 -19 มีนาคม 2564 ได้แก่ วันที่ 18 มีนาคม 2564 ในเขตพื้นที่ อำเภอแม่ฟ้าหลวง จำนวน 4 ราย และวันที่ 19 มีนาคม 2564 ในเขตพื้นที่ อำเภอแม่สรวย จำนวน 2 ราย



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์



สถาบันเข้าร่วมประชุมทบทวนแผนการดำเนินงาน และชี้แจงขั้นตอนการดำเนินงานร่วมกับชุมชน โครงการการพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปชา อัสสัมสู่มาตรฐาน เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว หมู่บ้านท่องเที่ยววิถีชา กาแฟ ปีที่ 2

เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2564 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมประชุมทบทวนแผนการดำเนินงานและชี้แจง ขั้นตอนการดำเนินงานร่วมกับชุมชน ณ หอประชุมหมู่บ้านปางต้นผึ้ง หมู่ที่ 5 ตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ภายใต้โครงการ การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐาน เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวหมู่บ้านท่องเที่ยววิถีชา กาแฟ ปีที่ 2 โดยได้หารือวางแผนการดำเนินโครงการดังกล่าว และชี้แจงกิจกรรมต่างๆ ที่จะดำเนินการในงบประมาณ ปี 2564 ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐได้แก่ สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) องค์การบริหารส่วนตำบลแม่พริก และสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (ดอยช้าง)

