

ชา®



จดหมายข่าวชา
tea newsletter

Volume 9 Issue 33, October - December 2018

ปีที่ 9 ฉบับที่ 33 ประจำเดือน ตุลาคม - ธันวาคม 2561



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

TEA INSTITUTE, MAE FAH LUANG UNIVERSITY

- ◆ ประชุมเครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย
สู่การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชา-กาแฟ
- ◆ เกรดของใบชา (TEA GRADES)

การระดมความคิดเห็นการจัดทำยุทธศาสตร์ เชียงราย เมืองแห่งชา และกาแฟ

- ◆ Is Tea Safe During Pregnancy?
Teas To Drink And Teas To Avoid.
- ◆ ไฝพูกุชาเขียวทั่วแดง



Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

จดหมายข่าวฉบับนี้เป็นฉบับที่ 33 (เดือนตุลาคม – ธันวาคม 2561) ซึ่งถือว่าเป็นฉบับแรกของการเข้าสู่ปีที่ 9 ของการจัดทำจดหมายข่าวมาแล้วนะคะ หากท่านผู้อ่านมีข้อเสนอแนะหรือติชมอย่างไรสามารถแจ้งทางทีมงานได้เลยค่ะ ทางเรายินดีน้อมรับเป็นอย่างยิ่งค่ะ

จดหมายข่าวฉบับนี้เราอัดแน่นไปด้วยเนื้อหาสาระต่างๆ มากมาย เริ่มต้นด้วย Special Report ที่นำเสนอการประชุมเครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย สู่การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชา-กาแฟ ของประเทศไทยในอนาคต พร้อมทั้งมีสรุปผลการระดมความคิดเห็นการจัดทำยุทธศาสตร์เชียงราย เมืองแห่งชา และกาแฟ ในคอลัมน์ Talk About Tea ส่วนคอลัมน์ Health Tea ฉบับนี้เรามาไขข้อสงสัยกันดีกว่าค่ะว่าคุณแม่ตั้งครรภ์สามารถดื่มชาได้หรือไม่ ในหัวข้อ Is Tea Safe During Pregnancy? Teas to Drink and Teas to Avoid. ส่วนหัวข้อ Know More About Tea ขอแนะนำเสนอการแบ่งเกรดใบชา และ Trendy Tea Menu ขอแนะนำเมนูแสนอร่อยเหมาะกับการทานคู่กับชาร้อนๆ ในเมนู ไตฟูกุชาเขียวแก้วแดง สุดท้ายที่ขาดไม่ได้คือคอลัมน์ Activity ที่จะนำเสนอกิจกรรมความเคลื่อนไหวของสถาบันฯ ให้ทราบอย่างต่อเนื่องเป็นประจำค่ะ

ท้ายนี้ ทางทีมงานขอขอบพระคุณทุกท่านที่คอยติดตามจดหมายข่าวของเรามาโดยตลอดค่ะ

CONTENT

- 3 Special Report :
ประชุมเครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย สู่การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชา-กาแฟ
- 6 Talk About Tea :
การระดมความคิดเห็นการจัดทำยุทธศาสตร์เชียงราย เมืองแห่งชา และกาแฟ
- 8 Know More About Tea :
เกรดของใบชา (TEA GRADES)
- 11 Health Tea :
Is Tea Safe During Pregnancy? Teas To Drink And Teas To Avoid.
- 14 Trendy Tea Menu :
ไตฟูกุชาเขียวแก้วแดง
- 15 Activity :
กิจกรรมตั้งแต่วันที่ 1 ก.ค. - 25 ก.ย. 2561

ทีมผู้จัดทำ

ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ทวีพิชญ์ อายะนันท์ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ ภักดี | ภริณัฐ นักร้อง



สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุด อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100
Tea Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo. 1 Thasud, Muang, Chiang Rai, Thailand 57100
โทรศัพท์ / โทรสาร : 0-5391-6253 E-mail : tea-institute@mfu.ac.th
<http://web2.mfu.ac.th/other/teainstitute>
www.facebook.com/teainstitute.mfu



ประชุมเครือข่าย **ชา-กาแฟ** ประเทศไทย สู่การขับเคลื่อนอุตสาหกรรม

นับเป็นโอกาสอันดีในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาและกาแฟของประเทศไทยที่สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) (สสปน.) ได้สนับสนุนงบประมาณให้มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งเป็นหน่วยงานในการขับเคลื่อนด้าน Academic event ดำเนินกิจกรรมตามแผนการยกระดับงาน โดยจัดงานประชุมเครือข่ายชา-กาแฟประเทศไทย เมื่อวันที่ 22-23 สิงหาคม 2561 ที่ผ่านมา

วัตถุประสงค์การจัดงาน คือ

- 1) เพื่อสร้างฐานการจัดงานและการมีส่วนร่วม
- 2) เพื่อสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ปลูก ผู้แปรรูป และผู้ค้าขาย
- 3) เพื่อเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

กิจกรรมในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุมรวมมากกว่า 200 คน โดยประกอบไปด้วย เกษตรกรผู้ปลูกชา-กาแฟ ผู้ประกอบการชา-กาแฟ หน่วยงานภาครัฐ และผู้สนใจชาวต่างชาติ อาทิ มาเลเซีย และเมียนมา การจัดงานประชุมในครั้งนี้สอดคล้องนโยบายของจังหวัดเชียงรายที่จะมุ่งยกระดับฐานเศรษฐกิจมูลค่าสูงของอุตสาหกรรมชาและกาแฟในประเทศไทย โดยตั้งเป้าว่าเชียงรายจะยกระดับเป็น “นครแห่งชาและกาแฟ”

“นครแห่งชาและกาแฟ” ซึ่งมีความหมายว่า นครที่มีบรรยากาศและสภาพแวดล้อมของทั้งเมืองเป็นแหล่งการซื้อขายชาและกาแฟ ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เป็น Top mind หรือหนึ่งในใจของผู้ค้าและผู้บริโภคชาและกาแฟ ซึ่งเมื่อจะพูดถึงชาและกาแฟ จะต้องนึกถึงจังหวัดเชียงรายเป็นอันดับแรก โดยมุ่งให้จังหวัดเชียงรายจะเป็นศูนย์กลางการค้า การลงทุน และการท่องเที่ยวด้านชาและกาแฟของภูมิภาคอาเซียน ที่มีการส่งเสริมการค้าขายชาและกาแฟ มีการยกระดับศักยภาพเกษตรกรเพื่อพัฒนาคุณภาพชาและกาแฟ ขยายการรับรู้ระดับประเทศและต่างประเทศในรูปแบบเชิงรุก มีการส่งเสริมศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อการแสดงสินค้าที่มีประสิทธิภาพ การสร้างฐานการจัดงานและส่งเสริมการมีส่วนร่วมจากกลุ่ม สมาคม คลัสเตอร์ เครือข่ายทางวิชาการด้านชาและกาแฟและเครือข่ายธุรกิจผ่านการเข้าร่วมงานประชุมวิชาการและงานแสดงสินค้า โดยการทำงานดังกล่าวเน้นการสร้างการมีส่วนร่วมในทุกระดับในภาพการขับเคลื่อนของเมือง สร้างระบบเศรษฐกิจเชื่อมโยง ภาคการเกษตร ภาคการผลิต และภาคบริการการท่องเที่ยวอย่างบูรณาการ โดยมุ่งเสริมสร้างพัฒนาองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมชาและกาแฟตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ สร้างกลไกในการส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่นในการผลิต การแปรรูป และส่งเสริมการค้าภายในประเทศ การส่งออกกระหว่างประเทศผ่านการแสดงสินค้าและการเจรจาธุรกิจ เพื่อเป็นศูนย์กลางการค้าชาและกาแฟระดับประเทศในอนาคต จังหวัดเชียงรายมีการตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนเมืองแห่งชาและกาแฟเชียงราย โดยมีคณะอนุกรรมการ 4 ชุด ได้แก่ คณะอนุกรรมการฝ่ายพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ คณะอนุกรรมการฝ่ายพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ คณะอนุกรรมการฝ่ายส่งเสริมการตลาดและคณะอนุกรรมการฝ่ายส่งเสริมกิจกรรม โดยท่านผู้ว่าราชการจังหวัดได้มอบนโยบายให้จังหวัดเชียงรายเป็นเมืองหลักในการขนส่ง ค้าขาย เจริญธุรกิจด้านชา-กาแฟ และทำแผนพัฒนาตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ



การจัดประชุมในครั้งนี้ถือว่าการสร้างเครือข่ายชา กาแฟ ครอบคลุมภาคส่วน ตั้งแต่ต้นน้ำ-กลางน้ำ-ปลายน้ำ อีกทั้งกิจกรรมภายในงานเป็นรูปแบบการบรรยายให้ความรู้ การเสวนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ข้อคิดเห็น จากวิทยากร เกษตรกร และผู้ประกอบการ ที่มาร่วมในงาน ซึ่งผลจากการจัดประชุมผู้ประกอบการชาและกาแฟได้รู้จัก และสร้าง เครือข่ายทางธุรกิจกัน และ นอกจากนี้ยังได้มีการจัดตั้งคลัสเตอร์ชาขึ้น โดยได้รับการสนับสนุนการดำเนินการจัดตั้งโดย สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย โดยมีวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งคือ เพื่อช่วยขับเคลื่อนและผลักดันอุตสาหกรรมชา ในประเทศไทย



ผลลัพธ์ที่ได้จากการประชุมในครั้งนี้ คือ

1. เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านการทำธุรกิจชาและกาแฟ
2. สร้างเครือข่ายทางธุรกิจกันทั้งในประเทศและต่างประเทศ
3. การลงนามรับหลักการการ (MOU) จัดตั้งสมาคมชาอาเซียน (ASEAN TEA ASSOCIATION) ระหว่าง Tea Trade Association of Malaysia (TTAM) กับ Tea and Chinese Culture Appreciation Society of Thailand (TCCAT) ประเทศไทย เพื่อเป็นการทำงานร่วมกันในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาในกลุ่มประเทศอาเซียน และก่อให้เกิดความร่วมมือด้านธุรกิจในอนาคต
4. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการผลักดันอุตสาหกรรมชากาแฟเพื่อขับเคลื่อนนโยบายเชียงรายเมืองแห่งชา และกาแฟอย่างเป็นรูปธรรม



ผลจากการประชุมในครั้งนี้เรายังได้ฐานข้อมูลเกษตรกรผู้ผลิต ผู้ประกอบการชาและกาแฟ และเป็นการยกระดับในการจัดงานประชุมนานาชาติ Tea & Coffee International Convention 2019 ที่ สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จะจัดขึ้นในวันที่ 11-12 กรกฎาคม พ.ศ. 2562 นี้ และได้รับข้อมูลสำหรับการนำมาจัดทำ (ร่าง) ยุทธศาสตร์ชาและกาแฟจังหวัดเชียงราย เพื่อเป็นแนวทางในการขับเคลื่อนจังหวัดเชียงราย มุ่งสู่นครแห่งชาและกาแฟในอนาคต อีกทั้งเกิดเครือข่ายความร่วมมือทั้งภายในและต่างประเทศ ซึ่งจะเป็นการช่วยเหลือสนับสนุน และการพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟของไทยอย่างครบวงจร

การจัดประชุมในครั้งนี้เป็นประโยชน์สำหรับผู้ที่เกี่ยวข้องในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาและกาแฟของประเทศไทย อย่างเป็นรูปธรรม โดยมุ่งเป้าให้จังหวัดเชียงรายเป็นนครแห่งชาและกาแฟในอนาคต สถาบันชาในฐานะหนึ่งในหน่วยงาน



ที่เป็นผู้จัดงานประชุมฯ ครั้งนี้ ต้องขอขอบพระคุณทุกหน่วยงานที่มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ โดยเฉพาะสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนงบประมาณการจัดงาน วิทยากรจากหน่วยงานต่างๆ ที่มาให้ความรู้ แชร์ประสบการณ์ข้อมูล หน่วยงานภาครัฐ เกษตรกร ผู้ประกอบการชาและกาแฟที่มาร่วมงานและร่วมจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชาและกาแฟ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าในปี 2562 ที่จะจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติ Tea & Coffee International Convention 2019 จะได้รับความร่วมมือช่วยเหลืออย่างดีเช่นเคย แล้วพบกันในงานประชุมวิชาการนานาชาติ Tea & Coffee International Convention 2019 โดยท่านสามารถติดตามข่าวสารการจัดประชุมได้ทาง Facebook (Teainstitute Mfu) และเว็บไซต์ของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (<http://web2.mfu.ac.th/other/teainstitute>) ค่ะ





การระดมความคิดเห็นการจัดทำยุทธศาสตร์ เชียงราย เมืองแห่งชา และกาแฟ

อาจารย์ณัฐพล รังษณัฏฐการ

รองผู้อำนวยการศูนย์วิจัย Business Excellence and Logistics Research Centre (BE-Logist)

อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล ผู้อำนวยการสถาบันฯ และ อาจารย์ณัฐพล รังษณัฏฐการ รองผู้อำนวยการศูนย์วิจัย Business Excellence and Logistics Research Centre (BE-Logist) และคณะทีมวิจัย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมจัดการประชุมเครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย 2561 จัดขึ้นระหว่างวันที่ 22 - 23 สิงหาคม 2561 ณ ห้องประชุมคำมอกหลวง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนออนาคตของอุตสาหกรรมชาและกาแฟ การศึกษาแนวทางการยกระดับ จังหวัดเชียงรายให้เป็นเมืองแห่งชาและกาแฟ รวมถึงการระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดทำยุทธศาสตร์ ชาและกาแฟของจังหวัดเชียงราย

โดยคณะผู้วิจัยจากศูนย์วิจัย Business Excellence and Logistics Research Centre (BE-Logist) ได้ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในด้านการจัดทำโครงการ ศึกษายุทธศาสตร์ชาของจังหวัดเชียงราย ซึ่งให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายในโซ่อุปทานชาได้มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ปัญหา และแนวทางการพัฒนา ทั้งนี้ เมื่อนำความคิดเห็นของผู้ปลูกและผู้ค้าชาเบื้องต้นมาวิเคราะห์ จึงมีผลลัพธ์หลักการพัฒนาอุตสาหกรรมชา ของจังหวัดเชียงราย ดังคำกล่าวที่ว่า

“เข้าถึงผู้รู้ เดินคู่ผู้ขาย เชียงรายยั่งยืน”

เข้าถึงผู้รู้ หมายถึงการศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้นจากผู้ปลูกที่มีความรู้ความเข้าใจในการเพาะปลูกชา เป็นอย่างดีเนื่องจากในปัจจุบันการยังไม่มีเก็บข้อมูลของเกษตรกร และพื้นที่เพาะปลูกที่ถูกต้อง ส่งผลต่อการคาดคะเนในการวิเคราะห์ต่อเนื่องที่ยังไม่มีประสิทธิภาพ จึงจำเป็นต้องมีการลงพื้นที่เข้าไปหา ผู้ปลูก เพื่อจัดทำฐานข้อมูลปริมาณการเพาะปลูกและปริมาณการผลิต ที่ใช้ในการติดตามสถานการณ์ต่างๆ ของอุตสาหกรรมชาต้นน้ำ

นอกจากนี้เกษตรกรยังไม่มีความรู้ด้านภูมิศาสตร์ที่ซึ่งเกี่ยวข้องกับสภาพของใบชาที่แตกต่างกัน จึงจำเป็นต้องใช้ฐานข้อมูลในการจัดทำ Zoning ของอุตสาหกรรมชาให้ใบชาแต่ละใบสามารถแสดง ประสิทธิภาพสูงสุดในแต่ละพื้นที่ รวมถึงการจัดทำ Zoning จะช่วยให้นักวิจัยที่สนใจในเรื่องการพัฒนา สายพันธุ์ การลดต้นทุนด้านการผลิต และการลดต้นทุนด้านโลจิสติกส์สามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งง่ายต่อการพัฒนาต่อยอดโซ่อุปทานต้นน้ำ

แต่อย่างไรก็ดีแนวทางการพัฒนาดังที่กล่าวไปจะเกิดขึ้นไม่ได้เลยถ้าหากขาดการสนับสนุนจาก ภาคส่วนต่างๆ ที่จะต้องร่วมมือกันแก้ปัญหาพื้นที่เอกสารสิทธิ์ที่ส่งผลต่อการขอมาตรฐานที่สำคัญต่างๆ เช่น GAP หรือเกษตรอินทรีย์ ซึ่งเป็นมาตรฐานบ่งชี้ความเป็นชาที่มีคุณภาพและได้รับการรับรองของเชียงราย



เดินคู่ผู้ชาย ถ้าหากเราเข้าถึงผู้รู้ที่มีทักษะด้านการเพาะปลูกที่ยอดเยี่ยมแล้ว อุตสาหกรรม จะไม่สามารถก้าวต่อไปได้ถ้าหากขาดคู่ที่เปรียบเสมือนประตูลูกบิดที่เรียกว่า ผู้ค้า หรือกลางน้ำ ที่ซึ่งประสบปัญหาการควบคุมวัตถุดิบจากเกษตรกร รวมถึงขาดผู้ที่มีฝีมือในการปรับปรุงคุณภาพชา หลังเก็บเกี่ยว ดังนั้นการเดินคู่ผู้ชาย หมายถึงการสนับสนุนการฝึกอบรมด้านความเชี่ยวชาญในการพัฒนา คุณภาพชา การแปรรูป และการตลาด ซึ่งหลังจากได้มีการระดมความคิดเห็นในงานประชุมเรียบร้อยแล้ว สิ่งสำคัญที่เราได้รับการประชุมครั้งนี้ คือ เครือข่าย คำว่าเครือข่ายไม่ได้มีเพียงเกษตรกร และผู้ค้า แต่ยังมีหน่วยงานที่พร้อมจะสนับสนุนให้อุตสาหกรรมชาสามารถเดินหน้าไปต่อไปได้ ซึ่งมีการผลักดัน การจัดตั้งคลัสเตอร์ และประชุมเครือข่ายเป็นประจำเพื่อแลกเปลี่ยนความเห็น สถานการณ์ในปัจจุบัน และตลาดที่น่าสนใจ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการวางแผนจัดทำโครงการฝึกสอนและอบรมผู้ประกอบการ แปรรูปชา ให้มีความรู้ในการเพิ่มคุณค่าของสินค้าตนเองจากผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ อาทิ การฝึกทดสอบ การชิมชาจาก Tea Master การจัดทำกรอบมาตรฐานการตลาด ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์ และการสร้างสรรค์ เมนูชาต่างๆ โดยใช้ชาเป็นวัตถุดิบหลัก เป็นต้น

เชียงรายยั่งยืน จังหวัดเชียงรายในปัจจุบันมีชื่อเสียงด้านการท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ การประชุมเครือข่ายชา ได้กล่าวถึง “การท่องเที่ยววิถีชา” ซึ่งเป็นการบูรณาการด้านการท่องเที่ยว และ ชาที่มีชื่อเสียงของจังหวัดเชียงราย เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทั้งการท่องเที่ยวและชาของเชียงราย โดยมุ่งเน้นการศึกษาเส้นทางที่รองรับการท่องเที่ยวสายธรรมชาติและวิถีชีวิตอย่างเต็มที่ ผู้เข้าร่วมการ ท่องเที่ยววิถีชาจะได้ทำกิจกรรมที่เป็นวิถีชีวิตของชุมชน เช่น การเก็บใบชา การแปรรูป การบรรจุชาใส่ซอง การชงชา และการดื่มชาแบบดั้งเดิม ซึ่งนอกจากจะช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวให้เติบโต มีปริมาณนักท่องเที่ยว ที่เพิ่มขึ้นแล้ว ยังช่วยให้เกษตรกร หรือผู้เกี่ยวข้อง มีรายได้จากการเติบโตของการท่องเที่ยวอีกด้วย

นอกจากนี้ทางคณะผู้วิจัยได้เริ่มต้นพูดคุย และเสนอแนะข้อมูลทางหน่วยงานภาครัฐต่างๆ เช่น สนามบินท่าอากาศยานเชียงราย ในการโปรโมตการท่องเที่ยววิถีชา ในสนามบินที่ซึ่งเปรียบเสมือนประตู ด่านแรกเมื่อนักท่องเที่ยวมาถึงจังหวัดเชียงราย ซึ่งในอนาคตอันใกล้ อาจจะได้เห็นการนั่งจิบชาขึ้นเครื่องบิน หรือ Chiang Rai Welcome Drink ที่เป็นการดื่มชาคณะระกระเป่า เป็นต้น

ด้วยเหตุนี้เอง จึงกล่าวได้ว่า **“เข้าถึงผู้รู้ เดินคู่ผู้ชาย เชียงรายยั่งยืน”** เป็นสโลแกนที่จะช่วยพัฒนาอุตสาหกรรมชาของเชียงรายตลอดโซ่อุปทาน ซึ่งไม่ได้มีเพียงใครคนใดคนหนึ่ง ที่จะได้รับประโยชน์ แต่เป็น “คนทุกคน ชาทุกใบ” ของจังหวัดเชียงราย ที่จะได้รับประโยชน์จากแผนการ พัฒนาเหล่านี้

ทั้งนี้ต้องขอขอบพระคุณผู้ปลูกชา ผู้ประกอบการธุรกิจชา สถาบันชา และผู้เกี่ยวข้องทุกท่าน ที่เข้าร่วมงาน ร่วมกันระดมความเห็นอันเป็นประโยชน์ ที่ซึ่งสามารถนำไปต่อยอดพัฒนาเมืองเชียงราย ให้เป็นเมืองแห่งชาของประเทศไทยอย่างภาคภูมิใจ

คณะศูนย์วิจัย BE-Logist

อาจารย์ ดร. ฉัตรฤดี จงสุริยภาส

อาจารย์ ญัฐพล รังสฤษฏ์วรการ

นางสาวนราทิพย์ เขียวกาหลง





ทวีพิชญ์ อายะนันท์

เกรดของ ใบชา TEA GRADES

ใบชา เป็นสินค้าที่ผลิตจากหลายประเทศซึ่งมีกรรมวิธีในการผลิตที่แตกต่างกันรวมถึงชื่อของถิ่นที่มีการปลูกชา ดังนั้น เพื่อเป็นการควบคุมคุณภาพของชา จึงได้มีการแบ่งเกรดของใบชาโดยพิจารณาจากคุณภาพของใบชาที่ผลิตออกมาจากโรงงานหรือไร่ชาในแต่ละสถานที่ ซึ่งเกรดของชา นั้นหมายถึง ใบชาที่เด็ดมาจากต้น รวมถึงตำแหน่งของใบชาหรือขนาดของใบชาหลังการแปรรูป ใบชาบางเกรดมีความเหมาะสมต่อการผลิตชาแต่ละประเภทแตกต่างกันไป การคัดเกรดจะทำให้ในขั้นตอนสุดท้ายของการแปรรูปด้วยการร่อนผ่านตะแกรงเพื่อกรองใบชาจากขนาด การคัดเกรดชาจึงมีประโยชน์ในการช่วยกำหนดราคาชาที่ชงออกมา และช่วยกำหนดราคาชาในตลาดโดยเกรดที่สูงกว่าสามารถใช้เป็นตัวบ่งชี้ถึงคุณภาพได้

การแบ่งเกรดของใบชาทั้งหมดสามารถแบ่งได้เป็นเป็น 3 เกรด ดังนี้

1. เกรดใบชาเต็มใบ (Whole Tea Leaf) โดยทั่วไปชาเต็มใบถือว่าเป็นชาเกรดดี แบ่งได้ 4 เกรดย่อย คือ

- 1.1 ใบอ่อน Flowery Orange Pekoe [ฟลาวเวอร์รี ออเรนจ์ พีโคะ] ชาที่ได้รับคัดเลือกในเกรดนี้ถือว่าเป็นชาที่ดีที่สุด ขนาดของใบจะมีขนาดไม่เกิน 5-15 มิลลิเมตร อักษรย่อของชาเกรดนี้คือ F.P. หรือ F.O.P. ซึ่งชาดาร์จีลิงของวิทาร์ต จัดอยู่ในเกรด FTGFOP: Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (FTGFOP) คือ ยอดใบอ่อนชั้นบนสุดของชาเต็มใบ
- 1.2 ใบชาคู่แรก Orange Pekoe [ออเรนจ์ พีโคะ] เป็นเกรดรองลงมา ขนาดของใบใหญ่ขึ้นมาหน่อย มีขนาดประมาณ 8-15 มิลลิเมตร ชาเกรดนี้มีชื่อว่า “Orange Pekoe” มีตัวย่อว่า O.P. เวลาชงน้ำชาจะมีสีส้ม ซึ่งชาซีลอนของวิทาร์ตจัดอยู่ในเกรดนี้ เป็นใบชาคู่แรกของชาที่เต็มใบ
- 1.3 Pekoe [พีโคะ] ชาเกรดนี้ ใบจะมีลักษณะหนาและบิดเกลียว มีตัวอักษรย่อว่า P.
- 1.4 Pure Souchong [เพียว ซูซง] มีตัวย่อว่า P.S. มีลักษณะใบใหญ่ ค่อนข้างเหนียวและหยاب เวลาผลิตเครื่องจักรจะปั่นใบชาเป็นก้อนกลมๆ เวลาชงก้อนชานี้จะขยายตัวออกให้เห็นลักษณะใบอย่างชัดเจน

2. เกรดใบชาร่วง (Broken Tea Leaf) เป็นใบชาที่ไม่ผ่านการคัดเกรดตามสี่ขั้นตอนแรก ผู้ผลิตก็จะนำใบชาที่เหลือมาผ่านกรรมวิธี หมัก คั่ว ตามกรรมวิธีของแต่ละโรงงาน เป็นชาที่เหลือจากการคัดเกรด โดยการนำเศษที่เหลือมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปปรุงแต่งเพื่อผลิตขั้นตอนต่อไป โดยคุณสมบัติของชาผงคือ เวลาชงด้วยน้ำร้อนจะชงสีออกเร็วมาก จึงเป็นที่นิยมของผู้ดื่มชา มีจำหน่ายในรูปของชากระป๋องและชาซอง กลิ่น สีส และรสชาติขึ้นอยู่กับผู้ผลิต ราคาที่เหมาะสมสำหรับคนทั่วไป

3. เกรดใบชาผง (Fine Leaf Teas) เป็นชาที่เหลือจากการคัดเกรด โดยการนำเศษที่เหลือมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปปรุงแต่งเพื่อผลิตขั้นตอนต่อไป โดยคุณสมบัติของชาผง คือ เวลาชงด้วยน้ำร้อนจะชงสีออกเร็วมาก จึงเป็นที่นิยมของผู้ดื่มชา มีจำหน่ายในรูปของชากระป๋องและชาซอง กลิ่น สีส และรสชาติขึ้นอยู่กับผู้ผลิต ราคา ก็เหมาะสมสำหรับคนทั่วไป (Simply De Coffee, 2558)



ออร์โธดอกซ์ (ORTHODOX) vs CTC (Crush, Tear, Curled) (สมีธ, 2560)

การผลิตชาแบ่งตามกระบวนการผลิตมีสองแบบคือ การผลิตแบบดั้งเดิมหรือ Orthodox ซึ่งจะใช้วิธีม้วนใบชา ทำให้รูปทรงของใบชายังมีความสมบูรณ์ ในขณะที่ CTC จะใช้เครื่องจักรในการผลิตโดยการนำใบชาใส่ในเครื่องบดความเร็วสูงและหันเป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิต

การแบ่งเกรดชาออร์โธดอกซ์ (ORTHODOX) (สมีธ, 2560)

ประเทศหลักที่ใช้ระบบคัดเกรดนี้ได้แก่ อินเดีย ศรีลังกา และเคนยา โดยมีการใช้คำย่อดังต่อไปนี้อย่างแพร่หลาย

T	ทิปปี้ (Tippy)	มียอดอ่อนอ่อนใบบนสุดและบ่งบอกถึงคุณภาพที่สูง เพราะเก็บเกี่ยวจากยอดบนสุดของต้นชา
GF	โกลด์เดนฟลอเวอร์รี่ (GOLDEN flowery)	บ่งบอกถึงใบชาที่มีสีทองบางส่วนหรือทั้งหมดซึ่งเป็นจุดสังเกตว่าชาที่มีสีทองบางส่วนหรือทั้งหมดซึ่งเป็นจุดสังเกตว่าชาที่มีคุณภาพสูง เพราะเป็นสีที่พบในยอดอ่อนหรือตูมชาที่เก็บเกี่ยวในช่วงเพิร์ลสพริง
F	คุณภาพสูง (Finest)	ใช้เพื่อบ่งบอกถึงคุณภาพของชาเกรดที่ต้องการอธิบาย

เกรดชาตามระดับสูงไปต่ำ (สมีธ, 2560)

OP	ออเรนจ์พีโคว์ (Orange Pekoe)	เต็มใบ
FBOP	ฟลอเวอร์รี่ออเรนจ์พีโคว์เกรดใบร่วง (Flowery Broken Orange Pekoe)	เศษใบชาเต็มใบที่ประกอบไปด้วยเศษใบชาขนาดใหญ่ และอาจมียอดชารวมอยู่ด้วย
BOP1	ออเรนจ์พีโคว์ 1 เกรดใบร่วง (Broken Orange Pekoe 1)	เศษใบชาเต็มใบขนาดกลางซึ่งมีลักษณะเป็นใบม้วน
	พีโคว์ (Pekoe)	เศษใบชาร่วง มีลักษณะเป็นใบม้วนขนาดกลาง
Bop	เรนจ์พีโคว์เกรดใบร่วง (Broken Orange Pekoe)	เศษใบชาขนาดเล็ก
BOPF	เศษออเรนจ์พีโคว์เกรดใบร่วง (Broken Orange Pekoe Fannings)	เศษใบชาขนาดเล็กกว่า BOP
Dust1	(ดัส 1 หรือฝุ่นชา 1)	เศษผงชาที่คล้ายผงฝุ่น



ภาพที่ 1 Tea Leaf Grading



การแบ่งเกรดชา CTC ในระบบการคัดแบบอังกฤษ (สมิธ, 2560)

BP1	พีโคว์เกรดใบร่วง (Broken Pekoe)	เศษชา CTC ขนาดใหญ่ที่สุดและมีรสชาติดี
PF1	เศษพีโคว์ (Pekoe Fanning)	เศษชาที่มีสีเข้ม มีลักษณะเป็นเม็ดที่เล็กกว่า BP1 เล็กน้อย
PD	ผงพีโคว์ (Pekoe Dust)	ผงชาละเอียดที่มีบอดี
D1	ผงชา (Dust)	ผงชาละเอียดมากและเข้มข้นที่สุด
D	ผงชา (Dust)	ผงชาละเอียดมากที่ทำจากชาเกรดใบร่วง
BMF	เศษผสมเกรดใบร่วง (Broken Mixed Fannings)	มีไฟเบอร์สูงและมีใบชาผสมอยู่น้อย

อุตสาหกรรมชาปัจจุบันยังขาดระบบการคัดเกรดสากล ทำให้ระบบการคัดเกรดชาของแต่ละระบบเข้าใจได้ยาก ตัวอย่างเช่น ประเทศจีนจะใช้ระบบตัวเลข ประเทศญี่ปุ่นจะใช้ระบบการคัดเกรดจากแหล่งปลูกและวันที่เก็บเกี่ยว และบางประเทศก็ใช้ตัวอักษรหรือคำต่างๆ ซึ่งทำให้เกิดความสับสนโดยระบบคัดเกรดที่พัฒนาในอินเดียและศรีลังกา ที่บริหารโดยอังกฤษในช่วงศตวรรษที่ 19 จะใช้ตัวอักษรย่อ เช่น BOP ใบชาอ่อนใบแรกเกรดใบชาร่วง (Broken Orange Pekoe) ซึ่งเป็นระบบที่ใช้กันอย่างแพร่หลายที่สุด

ขอขอบคุณแหล่งที่มาของข้อมูล

ณรงค์ชัย ปัญญานนทชัย. ชา ใบไม้มหัศจรรย์. กรุงเทพฯ : ดอกหญ้ากรู๊ป, 2548. 160 หน้า.

สมิธ, คริสตี้. World atlas of tea. กรุงเทพฯ : บลู สกาย บุ๊คส์, 2560. 240 หน้า.

Simply De Coffee. (15 พฤษภาคม 2558). การแบ่งคุณภาพของใบชา. สืบค้นจาก <http://simplywcafe.com/content/463>

ขอขอบคุณแหล่งที่มาของรูปภาพ

<https://teakruthi.com/blogs/the-tea-break/what-are-the-tea-grades-for-black-tea-and-what-do-they-mean>





Is Tea **SAVE** During **Pregnancy**?

Teas to **Drink** and Teas to **Avoid**.

ชาเขียว อาจจะเป็นเครื่องดื่มที่ใครหลายคนชื่นชอบ
แต่ถ้าดื่มตอนท้องจะเป็นอย่างไร?
คนท้องดื่มชาเขียวได้ไหม?
จริงๆ แล้วมันมีประโยชน์หรือโทษกันแน่นะ?

การดื่มชา นั้นเป็นที่นิยมของผู้หญิงในหลายๆ ประเทศ เช่น ญี่ปุ่น อังกฤษ และในกลุ่มคนที่รักสุขภาพ เนื่องจากชา มีสารต่างๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอวัย ป้องกันอาการเจ็บป่วย ป้องกันโรคหัวใจ หลอดเลือด และยังมีรายงานว่าสารในชาสามารถฆ่าเชื้อ หรือต้านจุลชีพบางชนิดที่ก่อโรคได้ ชาที่กล่าวถึงในที่นี้มีชื่อ วิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* (L.) Kuntze ซึ่งใบชาที่เก็บเกี่ยวมานั้น สามารถนำมาผลิตเป็น ชาขาว ชาเขียว ชาดำ และชาอื่นๆ อีกมากมายที่มีขายตามท้องตลาด รวมถึงกาแฟนั้นเป็นเครื่องดื่มที่มี “คาเฟอีน” เป็นส่วนประกอบ ซึ่งในทางการแพทย์นั้นถือว่าสารคาเฟอีนสามารถถ่ายทอดผ่านสายรกเข้าสู่ทารกในครรภ์ได้ ซึ่งอาจส่งผลต่อการ เจริญเติบโตของทารกในครรภ์รวมถึงสุขภาพของตัวคุณแม่เองได้ แต่ถึงอย่างนั้นก็ยังไม่มีการวิจัยสรุปเรื่องชาและกาแฟ ที่เป็นอันตรายต่อทารกในครรภ์อย่างชัดเจน แต่ก็ไม่ได้หมายความว่า การดื่มกาแฟระหว่างตั้งครรภ์นั้นจะปลอดภัย ดังนั้น เมื่อคุณแม่ตั้งครรภ์คุณหมอจึงแนะนำให้หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีคาเฟอีน อย่าง กาแฟ หรือชา เป็นต้น

แต่สำหรับในกรณีที่คุณแม่ตั้งครรภ์ไม่สามารถงดชาได้จริงๆ ก็ยังสามารถดื่มเครื่องดื่มเหล่านี้ได้อยู่ค่ะ แต่ต้องจำกัด ปริมาณคาเฟอีนซึ่งโดยปกติแล้วคุณแม่ที่ตั้งครรภ์ไม่ควรดื่มเครื่องดื่มที่มีปริมาณคาเฟอีนเกิน 100-200 มิลลิกรัมต่อวัน หากในแต่ละวันสามารถควบคุมการดื่มเครื่องดื่มชาที่มีคาเฟอีนในปริมาณไม่เกินดังกล่าวได้ก็ถือว่าไม่เป็นอันตราย ต่อทารกในครรภ์ แต่หากดื่มชาเข้าไปในปริมาณมากเกินไปจนเกินกว่ากำหนดย่อมมีผลกระทบต่อทารกในครรภ์ได้



การดื่มชาในขณะตั้งครรภ์ ในปริมาณที่เหมาะสมนั้น จริงๆ แล้วมีประโยชน์ และส่งผลดีกับสุขภาพของแม่หลายอย่าง ซึ่งประโยชน์ของการดื่มชาเขียวในขณะที่คุณแม่ตั้งครรภ์ มีดังนี้

1. ลดความดันโลหิต

ชาเขียวมีสารโพลีฟีนอล ซึ่งมีคุณสมบัติในการต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยป้องกันเซลล์ในร่างกายเสื่อมสภาพ และยังช่วยลดความดันโลหิตระหว่างตั้งครรภ์ได้อีกด้วย

2. ลดอาการปวดฟัน

สารคาเทชินในชาเขียว ช่วยยับยั้งแบคทีเรีย และเชื้อไวรัสในช่องปาก ทำให้เหงือกและฟันแข็งแรง และยังช่วยลดอาการปวดฟันได้ด้วย

3. ไรซิมเซร่า

ระดับฮอร์โมนที่เพิ่มสูงขึ้นในช่วงตั้งครรภ์ อาจเป็นสาเหตุทำให้คุณแม่ตั้งครรภ์บางท่านเกิดอาการซึมเศร้าระหว่างตั้งครรภ์ได้ ในชาเขียวนั้นมีกรดอะมิโนชนิดหนึ่งที่มีชื่อว่า “ธีอะนีน” ที่มีสรรพคุณในการช่วยผ่อนคลายความเครียด ทำให้สมาธิดีขึ้น ดีต่อคุณแม่ตั้งครรภ์ที่มีอาการซึมเศร้า อีกทั้งกรดอะมิโนตัวนี้ยังช่วยให้แม่ตั้งครรภ์หลับสบายขึ้น ส่งผลให้ร่างกายพักผ่อนได้อย่างเต็มที่ ตื่นมาด้วยความสดชื่น ไม่อ่อนเพลีย ซึ่งจะส่งผลดีต่อทั้งคุณแม่และเด็กในท้อง

4. บำรุงผิวพรรณ

ฮอร์โมนที่เปลี่ยนแปลงระหว่างตั้งครรภ์ เป็นสาเหตุที่ทำให้แม่ตั้งครรภ์เป็นสิวได้ง่าย ซึ่งในชาเขียวนั้นมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ และสารต่อต้านอาการอักเสบที่เกิดขึ้นจากการเป็นสิวในระหว่างตั้งครรภ์ได้

5. เบาหวานระหว่างตั้งครรภ์ ระหว่างการตั้งครรภ์นั้นคุณแม่ตั้งครรภ์มักอยากกินอาหารหวานๆ ซึ่งอาจทำให้เกิดโรคเบาหวานระหว่างตั้งครรภ์ได้ ประโยชน์ของชาเขียวอีกประการ ก็คือช่วยควบคุมระดับกลูโคสในร่างกายและช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดได้

ดื่มชาตอนช่วงร้อนใหม่ๆ

ในใบชาอุดมไปด้วยสารอาหารทางชีวภาพที่มากกว่า 200 ชนิด และยังมีสารอาหารสำคัญอย่างคาเทชิน (Catechin) เป็นสารประกอบที่มีฤทธิ์ในการช่วยดักจับอนุมูลอิสระ และยังมีธีอะนีน (Theanine) ซึ่งเป็นกรดอะมิโนที่มีฤทธิ์การทำงานสัมพันธ์กันกับเส้นประสาทในร่างกาย เมื่อดื่มชาแล้วจึงทำให้รู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย และที่สำคัญคือ หากต้องการดื่มชาแบบให้ประโยชน์ต่อสุขภาพมากที่สุด คุณแม่ตั้งครรภ์ควรดื่มขณะชงเสร็จร้อนๆ ใหม่ๆ เพื่อให้ร่างกายได้รับประโยชน์จากใบชา มากกว่าการชงดื่มแบบเย็นหรือปล่อยให้เย็นแล้วค่อยดื่ม เพราะจะทำให้คุณประโยชน์ก็จะค่อยๆ ลดลงไปเรื่อยๆ อย่างน่าเสียดาย



ดื่มชาให้พอดีมีประโยชน์...ดื่มมากเกินไปจะส่งผลต่อคุณแม่และลูกน้อย

การดื่มชาที่มีคาเฟอีนเข้าไปในปริมาณมากเกินไป จะส่งผลทำให้หัวใจของทารกในครรภ์มีอัตราการเต้นที่เร็วผิดปกติ ทำให้เป็นการเพิ่มความเสี่ยงโดยจะทำให้ทารกเสียชีวิตในครรภ์หรือเกิดโอกาสแท้งง่าย นอกจากนี้คาเฟอีนก็เป็นสารที่มีฤทธิ์ขับปัสสาวะ ซึ่งการขับปัสสาวะบ่อย ๆ ก็เป็นหนึ่งในอาการคนท้องอยู่แล้ว เมื่อคุณแม่ตั้งครรภ์มีการถ่ายปัสสาวะบ่อย ๆ ก็จะทำให้ร่างกายสูญเสียน้ำและแคลเซียมมากขึ้น อาจส่งผลทำให้สุขภาพคุณแม่และทารกในครรภ์เกิดอันตรายได้

การดื่มชาเขียวสำเร็จรูปซึ่งส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมจากน้ำตาล หากร่างกายคุณแม่ได้รับปริมาณน้ำตาลมากเกินไปก็อาจส่งผลทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น และยังเสี่ยงต่อการเกิดโรคเบาหวานอีกด้วย ที่สำคัญการดื่มชาที่มีคาเฟอีนมากเกินไปจะมีผลต่อการขัดขวางกระบวนการดูดซึมสารอาหารสำคัญด้วยกันหลายชนิด ซึ่งหากทารกในครรภ์ได้รับสารอาหารอย่างไม่เพียงพอก็ย่อมมีผลกระทบในด้านการเจริญเติบโต และยังทำให้พัฒนาการด้านสมองช้าอีกด้วย การดื่มชาที่มีคาเฟอีนมากเกินไปจะทำให้นอนหลับยาก หลับไม่สนิท หากคุณแม่ตั้งครรภ์พักผ่อนไม่เพียงพอ การเจริญเติบโตของทารกในครรภ์ก็ย่อมได้รับผลกระทบตามเช่นกัน

สำหรับคุณแม่ที่ให้นมบุตร หากดื่มชาในปริมาณมากเกินไป 200 มิลลิกรัม สารคาเฟอีนและแทนนิน จะสามารถผ่านน้ำนมไปสู่ลูกได้ ซึ่งจะทำให้เด็กที่ดื่มนมแม่ (ไม่ว่าจะดื่มจากเต้า หรือ บิ๋มออกมาให้ดื่ม) ลูกน้อยจะมีการท้องผูก อึดอัด แน่นท้อง ท้องอืด เด็กอาจร้องงอแง กระสับกระส่าย นอนหลับไม่สนิทได้

ผลเสียที่สำคัญของสารแทนนินอีกอย่างคือ สารแทนนินจะยับยั้งการดูดซึมธาตุเหล็กจากอาหารที่เรารับประทานเข้าไป ซึ่งโดยปกติเด็กที่ดื่มนมแม่อย่างเดียวหลังอายุ 6 เดือนหรือเด็กที่ดื่มนมวัวปริมาณมาก (มากกว่า 2 ลิตรต่อวัน) โดยไม่ได้รับอาหารเสริมอย่างอื่นเพิ่ม อาจเสี่ยงต่อการขาดธาตุเหล็กได้ง่ายอยู่แล้ว และเมื่อแม่ที่อยู่ในช่วงให้นมบุตรดื่มชาในปริมาณมาก ก็อาจทำให้เด็กที่ดื่มนมแม่นั้น ขาดธาตุเหล็กมากขึ้นไปอีก ซึ่งการขาดธาตุเหล็กในเด็กนั้น ถ้าในวัย แรกเกิด ทารก และเด็กเล็ก หรือในช่วงขวบปีแรก จะส่งผลต่อพัฒนาการและความสามารถในการเรียนรู้อย่างมาก ถ้ามีการขาดธาตุเหล็กไปแล้ว การเสริมธาตุเหล็กสามารถแก้ไขเพียงอาการโลหิตจาง แต่พัฒนาการ และการเรียนรู้ก็จะยังช้ากว่าเด็กที่ไม่เคยมีปัญหามาก่อน

หากคุณแม่ให้นมบุตรต้องการดื่มชาจริงๆ ก็สามารถหลีกเลี่ยงสารแทนนินได้โดยเวลาชงชาใช้น้ำร้อน ไม่ควรแช่ใบชาค้างไว้ในแก้วนานเกินไป เพราะสารคาเทชินจะเกิดการดักจับและรวมตัวกันกับออกซิเจน ส่งผลทำให้มีรสฝาดขม มีสีขุ่นดำหรือสีน้ำตาลเข้มจัด เพราะมีกรดแทนนินในปริมาณสูง (Tannin) เข้ามาแทนที่ และไม่ควรนำถุงชาที่ชงแล้ว หรือกากชามาชงซ้ำอีก เพราะส่งผลเสียต่อกระเพาะอาหารและลำไส้ของคุณแม่แน่ๆ ทำให้การดูดซึมสารอาหารเป็นไปได้โดยไม่เต็มที่ โดยเฉพาะธาตุเหล็ก แมกนีเซียม และแคลเซียม แต่ถ้าหากคุณแม่ให้นมบุตรนั้นต้องการดื่มชาเพื่อวัตถุประสงค์ในการบรรเทาอาการท้องเสีย ก็ควรชงชานานๆ เพื่อให้มีปริมาณแทนนินออกมามาก แต่ก็ควรหยุดให้นมบุตรในมือที่ดื่มนานนั้น และหลังจากดื่มชาไปแล้วอย่างน้อย 2 ชั่วโมง

อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าจะรับประทานอาหารประเภทใด หากรับประทานเข้าไปในปริมาณที่มากเกินไปกำหนดก็ล้วนแล้วแต่จะส่งผลเสียด้วยกันทั้งนั้น ดังนั้นแม่ท้องจึงควรรับประทานอาหารอย่างพอเหมาะ และหลากหลายค่ะ

เอกสารอ้างอิง

Anon. 2016. Recommendations to Prevent and Control Iron Deficiency in the United States. Available at: <https://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00051880.htm> Accessed August 15, 2016.

Chung K-T, Wong TY, Wei C-I, Huang Y-W, Lin Y. 1998. Tannins and Human Health: A Review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.; 38(6):421-464.

Ranadive KJ, Ranadive SN, Shivapurkar NM, Gothoskar SV. 1979. Betel quid chewing and oral cancer: experimental studies on hamster. Int. J. Cancer, 24: 835.

นิศาภัรณ์ ศิริวัฒนเมธานนท์. 2559. ผลของชาต่อแม่และเด็ก. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <https://www.pharmacy.mahidol.ac.th/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2561)





โดฟูกุชาเขียวถั่วแดง

(Matcha Daifuku)

เข้าสู่ช่วงฤดูปลายฝนต้นหนาว Trendy Tea Menu ฉบับนี้คัดสรรเมนูวิธีทำโดฟูกุชาเขียวถั่วแดง (Matcha Daifuku) จากเว็บไซต์ matchazuki.com นำเสนอเมนูขนมหวานไว้รับประทานกับน้ำชาที่แสนจะเข้ากันและเหมาะสมกับช่วงฤดูปลายฝนต้นหนาวแบบนี้ มาเริ่มกันเลยดีกว่าค่ะ

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว 100 กรัม
2. แป้งมัน 20 กรัม (เอาไว้ทำแป้งนวล โดยเข้าไมโครเวฟความร้อนสูงสุด เป็นเวลา 1 นาที เพื่อให้แป้งสุกและไม่เหนียว)
3. น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
4. ผงชาเขียวมัทฉะ 2 ช้อนโต๊ะ
5. ถั่วแดงกวนสำเร็จรูป 250 กรัม (ปั่นเป็นก้อน ก้อนละประมาณ 30 กรัม แช่ตู้เย็นรอไว้จะได้ง่ายเวลาห่อ)
6. น้ำเปล่า 140 ซีซี



MatchaZuki
まっちゃずき

วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวเหนียว ผงชาเขียวมัทฉะ น้ำตาลทราย ผสมลงชามทนความร้อนที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้ แล้วคนให้เข้ากัน ค่อยๆ ทอยเติมน้ำลงไป คนจนส่วนผสมเข้ากันไม่เห็นแป้งเป็นเม็ดๆ
2. นำแป้งนวลเทใส่ถาดกว้างๆ และเกลี่ยให้ทั่วเตรียมไว้ แปรปิดหน้าชามผสมด้วยพลาสติกแรป เข้าไมโครเวฟความร้อนสูงสุด 2 นาที (นำออกมาคนทุกๆ 1 นาที) จนส่วนผสมสุกและขึ้นเหนียว ติดตามไม้พายขึ้นมา นำแป้งที่สุกแล้วใส่ลงในแป้งนวล แล้วเกลี่ยแป้งนวลคลุมแป้งที่สุกแล้ว เอาแป้งทาที่มือเพื่อไม่ให้ติดมือ แผ่แป้งสุกให้บางๆ แล้วแบ่งเป็น 8 ส่วน
3. นำแป้งที่แบ่งแล้ว แผ่ออกให้เป็นแผ่นกลมๆ นำไส้วางตรงกลาง แล้วห่อให้มิดและกลิ้งให้กลม
4. จัดใส่จานสวยๆ ทานคู่กับชาร้อนๆ เข้ากันดีมาก ๆ หากยังไม่ทาน แนะนำว่าใส่กล่องปิดฝากันโดนลม แล้วแช่ตู้เย็น ขนมจะได้ไม่แข็ง

ขอบคุณที่มาของสูตรขนมและรูปภาพ :

matchazuki.com

www.matchazuki.com/matcha-daifuku/





สถาบันชาต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากมูลนิธิโครงการหลวง งานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตชา

เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2561 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพภรณ์ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่สถาบันชาได้ร่วมต้อนรับคณะเจ้าหน้าที่จากมูลนิธิโครงการหลวงงานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตชาและเกษตรกรในโครงการ จำนวน 25 คน เข้าเยี่ยมชมสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งได้นำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของหน่วยงาน รวมถึงข้อมูลความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา อาทิ ประวัติความเป็นมาของชา สายพันธุ์ชาชนิดต่างๆ การดูแลรักษาแปลงชา วิธีการกระบวนการแปรรูปชาให้มีคุณภาพและสถานการณ์การตลาดของชา เป็นต้น ณ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สนับสนุนองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ในงานสัปดาห์วันวิทยาศาสตร์แห่งชาติ ส่วนภูมิภาค ประจำปี 2561

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดงานสัปดาห์วันวิทยาศาสตร์แห่งชาติ ประจำปี พ.ศ. 2561 ส่วนภูมิภาค ระหว่างวันที่ 16-18 สิงหาคม 2561 โดยรูปแบบการจัดงานในปีนี้ หัวข้อหลักคือ “จุดประกายความคิด พัฒนาชีวิตด้วยวิทยาศาสตร์เสริมสร้างชาติด้วยเทคโนโลยี สู่วิถีแห่งนวัตกรรม” หัวข้อการจัดงานย่อย คือ “150 ปี วิทยาศาสตร์ไทย” ทั้งนี้สถาบันชาได้ร่วมจัดนิทรรศการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการสร้าองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ในเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชาไทย โดยสถาบันชาได้นำเสนอวิธีการปรับปรุง พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชา ที่ได้มาจากส่วนต่างๆของต้นชา เช่น ยอดชา ใบชาแก่ ใบชาแห้ง กากใบชา และส่วนประกอบอื่นๆ สารสำคัญที่มีประโยชน์ที่อยู่ในใบชา วิธีการนำใบชามาแปรรูปเป็นเครื่องดื่ม อาหารเครื่องดื่มต่างๆ และข้อมูลสายพันธุ์ชาในประเทศไทย ให้ผู้เข้าร่วมงานได้รู้จักต้นชาและสัมผัสต้นชาจีน เป็นต้น นอกจากนี้แล้วได้มีการกิจกรรมการตอบคำถามเกี่ยวกับชา และเล่นเกมโยนเมล็ดชา ซึ่งในการจัดงานครั้งนี้มีผู้สนใจร่วมกิจกรรมเป็นจำนวนมาก



มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดประชุมเครือข่ายชา-กาแฟ ประเทศไทย

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดประชุมเครือข่าย ชา – กาแฟ ประเทศไทย ในระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2561 ณ ห้องประชุมคำมอกหลวง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยการจัดงานในครั้งนี้เป็นการสร้างความความเข้าใจและความตระหนักในการที่จะร่วมมือกันทำงานทุกภาคส่วน เพื่อร่วมกันผลักดันให้จังหวัดเชียงรายเป็น “นครแห่งชาและกาแฟ” นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความร่วมมือและเครือข่ายทางธุรกิจของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมชา-กาแฟในประเทศไทย ตลอดห่วงโซ่การผลิตโดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.วันชัย ศิริชนะ อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นประธานในพิธีเปิด และได้รับเกียรติจากนายปจัญญ์ ปรัชญ์สกุล ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย ร่วมปาฐกถาพิเศษในหัวข้อ “จังหวัดเชียงรายกับการขับเคลื่อนนครแห่งชาและกาแฟในอนาคต” ซึ่งภายในการประชุมได้มีการจัดกิจกรรมในรูปแบบการบรรยายให้ความรู้ ความเข้าใจ เสวนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ข้อคิดเห็นจากวิทยากร เกษตรกรและผู้ประกอบการที่มาร่วมงาน อีกทั้งยังมีการลงนามรับหลักการ (MOU) จัดตั้งสมาคมชาอาเซียน (ASEAN TEA ASSOCIATION) ระหว่าง Tea Trade Association of Malaysia (TITAM) กับ Tea and Chinese Culture Appreciation Society of Thailand (TCCAT) ประเทศไทย เพื่อเป็นการทำงานร่วมกันในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาในกลุ่มประเทศอาเซียน และก่อให้เกิดความร่วมมือด้านธุรกิจในอนาคต





สถาบันชาจัดกิจกรรมโครงการพัฒนาเกษตรกรผู้ปลูกและผู้ประการชาและกาแฟ เพื่อขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจชุมชน หลักสูตร “การพัฒนาทักษะความเป็นเลิศด้านผู้ชิมชาและสร้างสรรค์เมนูชา”

เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2561 สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย ในการจัดกิจกรรม โครงการพัฒนาเกษตรกรผู้ปลูกและผู้ประการชาและกาแฟ เพื่อขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจชุมชน หลักสูตร “การพัฒนาทักษะความเป็นเลิศด้านผู้ชิมชาและสร้างสรรค์เมนูชา” โดยกำหนดนโยบายเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจระดับท้องถิ่น (Local Economy) โดยให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนกลุ่มจังหวัด เน้นการทำงานบูรณาการกับหลายๆ ภาคส่วน เช่น สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด หอการค้าจังหวัด เพื่อช่วยในการพัฒนาอุตสาหกรรมในพื้นที่และเป็นกลไกในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจในพื้นที่ (Area base) ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมให้มีการเพิ่มศักยภาพทางเศรษฐกิจของประเทศ ด้านอุตสาหกรรม ในการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปตั้งแต่น้ำจนถึงปลายน้ำ โดยการพัฒนาด้านวัตถุดิบและกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อีกทั้งส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่พืชเศรษฐกิจและอาหารไทยบนฐานความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และภูมิปัญญา ซึ่งในการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ได้เชิญ คุณธีรชัย ลิ้มปโปษุรีย์ จาก Peace Oriental Teahouse มาให้ความรู้ในเรื่องการคัดเลือกชาดีให้มีคุณภาพ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธีรพงษ์ เทพภรณ์ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรในเรื่องการฝึกปฏิบัติการทดสอบคุณภาพชาชนิดต่างๆ และคุณบุญทวี สุปรดีเวศน์ เจ้าของแบรนด์ Tea Luck Cha เป็นวิทยากรในเรื่องแนวคิดการสร้างสรรคเมนูชา และการสร้างสรรคชาเบลนด์ (Tea Blend) ในรูปแบบต่างๆ เป็นต้น

สถาบันชานับสนุนการเรียนการสอน

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เปิดการเรียนการสอนวิชา Tea & Coffee ในหัวข้อ Green Tea Processing สำหรับนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 4 สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งมีภาคปฏิบัติเกี่ยวกับกระบวนการผลิตชาเขียว เป็นส่วนหนึ่งของวิชาเรียน โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพภรณ์ เป็นอาจารย์ผู้สอน โดยสถาบันชาได้สนับสนุนวัตถุดิบใบชาสด เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคปฏิบัติในกระบวนการผลิตชาเขียวและสามารถฝึกปฏิบัติผลิตชาได้จริง เพื่อเพิ่มเติมองค์ความรู้ในการนำไปใช้อนาคตต่อไป โดยมีการเรียนการสอนเมื่อวันที่ 7 กันยายน 2561 ณ อาคารปฏิบัติการ 4 (S4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชา ให้ข้อมูลด้านการพัฒนาชาและผลิตภัณฑ์จากชา แก่มูลนิธิพิทักษ์ดวงตาลำปางและชมรมเครือข่ายหมามิตรพัฒนาเด็กพิการตำบลลาวี

เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2561 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับคณะจากมูลนิธิพิทักษ์ดวงตาลำปางและชมรมเครือข่ายหมามิตรพัฒนาเด็กพิการตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย จำนวน 8 ราย เข้าเยี่ยมชมสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งสถาบันชาได้ให้ข้อมูลด้านการพัฒนาชาและผลิตภัณฑ์ชา เพื่อพัฒนาศักยภาพและเป็นการต่อยอดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากใบชา ให้กับกลุ่มคนพิการและครอบครัวคนพิการให้สามารถจำหน่ายหรือมีผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าสามารถมีช่องทางการตลาดได้กว้างขึ้น ณ หน่วยงานสถาบันชา อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สถาบันฯสนับสนุนการเรียนการสอน

เมื่อวันที่ 12 กันยายน 2561 อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญจาก สำนักวิชาการจัดการ ให้เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตให้นักศึกษาสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ชั้นปีที่ 4 สำนักวิชาการจัดการ ในหัวข้อ Tea Tasting ซึ่งได้เปิดการเรียนการสอนวิชาศาสตร์และความเชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่ม ในหัวข้อ Beverage Specialist ซึ่งเป็นรายวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับทฤษฎีของเครื่องดื่มนานาชนิด โดยสถาบันฯได้สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคปฏิบัติในกระบวนการทดสอบชาชนิดต่างๆ เพื่อเพิ่มเติมองค์ความรู้ในการนำไปประยุกต์ใช้ในอนาคต ณ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก



สถาบันฯร่วมลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการที่ขอยื่นใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย”

เมื่อวันที่ 3-4 กันยายน 2561 สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมเป็นคณะกรรมการคณะทำงานกับทางสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย และสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย เพื่อพิจารณาคำขอตรวจสอบควบคุมคุณภาพสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “GI ชาเชียงราย” โดยได้ลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการที่ขอยื่นใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ที่สมัครรอบที่ 1 จำนวน 3 ราย ได้แก่ ในพื้นที่เขตอำเภอแม่ฟ้าหลวง และอำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์

โครงการการพัฒนาและเพิ่มผลผลิตแปลงชาเหมียง ตำบลแม่พริก

กิจกรรมการสร้างระบบการจัดการวัตถุดิบการจัดการแปลงชาเพื่อเข้าสู่ระบบอินทรีย์ ครั้งที่ 3 โครงการการพัฒนาและเพิ่มผลผลิตแปลงชาเหมียง ตำบลแม่พริก

เมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2561 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการ ได้นำทีมนักวิจัยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมการสร้างระบบการจัดการวัตถุดิบ การจัดการแปลงชาเพื่อเข้าสู่ระบบอินทรีย์ ครั้งที่ 3 ณ หอประชุมหมู่บ้านปางต้นผึ้ง หมู่ที่ 5 ตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดยมีหมู่บ้านเข้าร่วมโครงการจำนวน 3 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านปางกลาง หมู่ที่ 4 บ้านปางต้นผึ้ง หมู่ที่ 5 และบ้านปางอาณาเขต หมู่ที่ 6 ภายใต้โครงการการพัฒนาและเพิ่มผลผลิตแปลงชาเหมียง โดยได้มีผู้นำชุมชนและ ตัวแทนจากหน่วยงานในท้องถิ่นเข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ นายสุชาติ บุญงาม รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลแม่พริก ซึ่งในวันดังกล่าวได้เชิญเจ้าหน้าที่จากศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นายเลิศศักดิ์ สุกุลบุญมี ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร เป็นวิทยากรในการให้ความรู้ในเรื่อง แมลงศัตรูพืชในแปลงชา การทำสมุนไพรไล่แมลงและการทำสารชีวภัณฑ์กำจัดวัชพืชในแปลงชา ซึ่งเกษตรกรสามารถนำความรู้ที่ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดูแลจัดการสวนชาของตนเอง เพื่อป้องกันไม่ให้แมลงศัตรูพืชเข้ามาทำลายต้นชา โดยเกษตรกรสามารถใช้วัตถุดิบที่หาได้ในชุมชนนำมาทำสมุนไพรไล่แมลง ทำให้เกิดความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และช่วยลดค่าใช้จ่ายแทนการใช้สารเคมี เป็นต้น



สถาบันชาต้อนรับคณะกรรมการผู้ตรวจประเมินในการตรวจติดตามและประเมินผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี : โครงการการพัฒนาและเพิ่มผลผลิตแปลงชาเหมียง ปีที่ 1 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

ตามที่กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561 โดยมีแผนการตรวจติดตามผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์:โครงการการพัฒนาและเพิ่มผลผลิตแปลงชาเหมียง ตำบลแม่พริก ในวันที่ 9 กันยายน 2561 ณ หมู่บ้านปางต้นผึ้ง หมู่ที่ 5 ตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย โดย อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยผู้นำชุมชนในท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลแม่พริก หน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแล ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) และตัวแทนเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ ได้ต้อนรับและนำเสนอข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการตลอดระยะเวลาการดำเนินงานในปี 2561 ที่ผ่านมาให้กับทางคณะผู้ประเมิน ได้รับฟังและแสดงความคิดเห็นซึ่งเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการต่างมีความเข้าใจ โดยให้ความร่วมมือและพร้อมรับฟังข้อเสนอแนะจากคณะผู้ประเมินเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในชุมชนต่อไป

โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์

โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง



สถาบันฯ จัดกิจกรรมอบรมการควบคุมกระบวนการผลิต เมี่ยงหมักและการผลิตชา : โครงการหมู่บ้านแปรรูป ผลิตภัณฑ์เมี่ยง

เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2561 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมอบรมการควบคุมคุณภาพกระบวนการผลิตเมี่ยงและการผลิตชา เพื่อให้เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการมีความเข้าใจในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยในกระบวนการผลิต ส่งผลทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่เหมาะสมสำหรับการจัดจำหน่าย ณ หอประชุมหมู่บ้านเกียงดอยเจริญราษฎร์ หมู่ที่ 13 ตำบลแม่ออย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย และในวันดังกล่าวได้ประชุมหารือร่วมกับ นายเอนก ปัญญะยม ปลัดอำเภอเทิง นายนาวัน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) และนางวลัยทิพย์ แสนอาทิตย์ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลแม่ออย ในการพัฒนาปรับปรุงโรงผลิตเมี่ยงและโรงผลิตชาของชุมชนให้ได้มาตรฐาน เพื่อความยั่งยืนและการเข้ามามีส่วนร่วมเป็นการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในชุมชน และเพื่อจัดการปัญหาทำให้ชุมชน

สถาบันฯ ต้อนรับคณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน ในการตรวจติดตามและประเมินผลการดำเนินโครงการ หมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี : หมู่บ้านแปรรูป ผลิตภัณฑ์เมี่ยง ปีที่ 3 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

ตามที่ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 โดยมีแผนการตรวจติดตามผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง ในวันที่ 10 กันยายน 2561 ณ หมู่บ้านเกียงดอยเจริญราษฎร์ หมู่ที่ 13 ตำบลแม่ออย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย โดย อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการร่วมกับผู้นำชุมชนในท้องถิ่น หน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแล ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) และตัวแทนเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ ได้ต้อนรับและนำเสนอข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการตลอดระยะเวลาการดำเนินงานในปี 2561 ที่ผ่านมารวมถึงข้อมูลการพัฒนา และความก้าวหน้าของกลุ่มให้กับทางคณะผู้ประเมินได้รับฟังและแสดงความคิดเห็น ซึ่งสมาชิกในกลุ่มต่างให้ความร่วมมือและมีความเข้าใจโดยพร้อมรับฟังข้อเสนอแนะจากคณะผู้ประเมินนำไปประยุกต์ใช้ในกลุ่มต่อไป



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์

โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวดอยม่อนล้าน

กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตชาครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวดอยม่อนล้าน

เมื่อวันที่ 2-3 สิงหาคม 2561 ทีมนักวิจัยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตชาครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ-กลางน้ำ-ปลายน้ำ ณ หอประชุมหมู่บ้านห้วยกันใจ หมู่ที่ 11 ตำบลแม่แว่น อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่ ภายใต้โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวดอยม่อนล้าน โดยมีผู้นำชุมชน คณะครู กศน. และเจ้าหน้าที่จากศูนย์จัดการต้นน้ำ อำเภอพร้าวเข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งในวันดังกล่าวได้เชิญเจ้าหน้าที่จากศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นายเลิศศักดิ์ สุกุลบุญมี ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร เป็นวิทยากรในการให้ความรู้ในเรื่องการเพาะต้นกล้าชาอัสสัม การทำปุ๋ยอินทรีย์บำรุงดิน การทำน้ำหมักสมุนไพรไล่แมลงและการทำสารชีวภัณฑ์กำจัดวัชพืชในแปลงชา ซึ่งเกษตรกรสามารถนำความรู้ที่ได้นำไปใช้ในการดูแลจัดการสวนชาของตนเอง สามารถเพิ่มพื้นที่การปลูกชาของตนเอง เกษตรกรสามารถใช้วัตถุดิบที่หาได้ในชุมชนนำมาทำปุ๋ยหมักนำมาทำสมุนไพรไล่แมลง ช่วยลดค่าใช้จ่ายทดแทนการใช้สารเคมีและก่อให้เกิดความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน เป็นต้น



สถาบันชาต้อนรับคณะกรรมการผู้ตรวจประเมินในการตรวจติดตามและประเมินผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี : หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวดอยม่อนล้าน ปีที่ 1 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

ตามที่ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 โดยมีแผนการตรวจติดตามผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวดอยม่อนล้าน ในวันที่ 14 กันยายน 2561 ณ หน่วยจัดการต้นน้ำพร้าว สำนักบริหารพื้นที่อนุรักษ์ที่ 16 กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช ตำบลแม่แว่น อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่ โดย อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อชัยตระกูล หัวหน้าโครงการ ร่วมด้วยผู้นำชุมชนในท้องถิ่น ครู กศน. หน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแล และตัวแทนเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ ได้ต้อนรับและนำเสนอข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการตลอดระยะเวลาการดำเนินงานในปี 2561 ที่ผ่านมาให้กับทางคณะผู้ประเมินได้รับฟังและแสดงความคิดเห็น ซึ่งเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการต่างมีความเข้าใจโดยให้ความร่วมมือและพร้อมรับฟังข้อเสนอแนะจากคณะผู้ประเมินนำไปนำไปประยุกต์ใช้ในชุมชนต่อไป



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์

โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์

สถาบันร่วมออกบูธคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ ในงาน Thai Tech EXPO 2018

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้เชิญสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ผู้รับผิดชอบโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านชาอินทรีย์ โดยมีอาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ เข้าร่วมกิจกรรมออกบูธคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ ในงาน Thai Tech EXPO 2018 ระหว่างวันที่ 4 - 8 กรกฎาคม 2561 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร ภายใต้หัวข้อการจัดงาน “ตลาดนวัตกรรม” ซึ่งเป็นงานที่นำเสนอผลงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ของ 15 หน่วยงานภายในสังกัดกระทรวง และหน่วยงานเครือข่าย ที่มีผลงานด้านวิทยาศาสตร์รวมถึงบริการต่างๆ ที่ความโดดเด่น สอดรับ กับการพัฒนาประเทศเข้าสู่ไทยแลนด์ 4.0 โดยครอบคลุมการจัดแสดงที่สื่อให้เห็นถึงเทคโนโลยีใกล้ตัว พร้อมใช้ อีกทั้งยังเป็นการเทิดพระเกียรติ พระอัจฉริยภาพด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร ในฐานะทรงเป็น “พระบิดาแห่งเทคโนโลยีของไทย” เนื่องใน “วันเทคโนโลยีของไทย” ภายในงานจัดแสดงผลงานและกิจกรรมของหน่วยงานกระทรวง วิทยาศาสตร์ฯ หน่วยงานเครือข่ายพันธมิตรที่มีความร่วมมือและได้รับการสนับสนุนจาก วท. ได้แก่ สถาบันการศึกษา ผู้ประกอบการ สมาคม เครื่องจักรกลไทย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยแบ่งพื้นที่เป็นโซนต่างๆ รวมผลงานที่นำมาจัดแสดงกว่า 470 ผลงาน โดยบูธคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ได้นำผลิตภัณฑ์ชาในรูปแบบต่างๆ อาทิ ชุดผลิตภัณฑ์ชาเขียวอัสสัมมานำเสนอ ตลอดจนความก้าวหน้าของโครงการซึ่งได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ในเรื่องโรงผลิตและอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ ทำให้กลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้น และก่อให้เกิดความยั่งยืนในชุมชน

