



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAE FAH LUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute

issn 2697-6366



จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee
newsletter

Volume 3 Issue 12, April - June 2022

ปีที่ 3 ฉบับที่ 12 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2565

Special Report

เส้นทางสู่ Aramaropa Tea

โดยนักศึกษาลัทธิศาสตร์ผู้นำยุคใหม่ในระบบ
ประชาธิปไตย รุ่นที่ 11 สถาบันพระปกเกล้า

Talk about Tea & Coffee

การประเมินสภาวะสมดุลธาตุ
อาหารและการวิเคราะห์ในเนื้อเยื่อ
ส่วนต่างๆของพืชกาแฟ

Know More About Tea & Coffee

โรคที่มีผลกระทบต่อ
ต้นกาแฟและราบิคาและ
วิธีการป้องกันกำจัด

Health Tea & Coffee

เช็คอาการเสพติด
กาแฟ กับ วิธีแก้
เพื่อฟื้นฟู "สุขภาพ"

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะ พบกับจดหมายข่าวชาและกาแฟอีกครั้งนะคะ ด้วยพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลง ผู้บริโภคจะเริ่มหันมาให้ความสำคัญกับสุขภาพมากยิ่งขึ้น ปรับพฤติกรรมการดำรงชีวิตแบบใหม่เพื่อช่วยลดภัยจากการติดเชื้อควบคู่ไปกับการพยายามรักษาและฟื้นฟูศักยภาพทางเทคโนโลยีใหม่ ๆ มีการปรับแนวคิด วิธีการจัดการ ตลอดจนพฤติกรรมที่เคยทำมาเป็นกิจวัตร ซึ่งสิ่งใหม่เหล่านี้ได้กลายเป็นความปกติใหม่ ๆ จนในที่สุดเมื่อเวลาผ่านไปจนทำให้เกิดความคุ้นชินก็จะกลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตปกติของผู้คนในสังคม

สำหรับจดหมายข่าวชาและกาแฟฉบับที่ 12 นี้ ทางทีมงานได้รวบรวมเนื้อหาสาระความรู้ใหม่ ๆ ในเรื่องกาแฟ โดยเริ่มจากคอลัมน์ Special Report จะขอนำเสนอในเรื่อง เส้นทางสู่ Aramaropa Tea โดยนักศึกษาหลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่นที่ 11 สถาบันพระปกเกล้า จากนั้นคอลัมน์ Talk About Tea & Coffee : การประเมินสถานะสมดุลธาตุอาหารและการวิเคราะห์ในเนื้อเยื่อส่วนต่างๆ ของพืชกาแฟ ส่วนคอลัมน์ Know More About Tea & Coffee เป็นการอธิบายลักษณะของโรคที่มีผลกระทบต่อต้นกาแฟและวิธีการป้องกันกำจัด คอลัมน์ Health Tea & Coffee นำเสนอข้อมูลในเรื่องเชื้อราการเสพติด “กาแฟ” กับ วิธีแก้เพื่อฟื้นฟู “สุขภาพ” ในช่วงนี้กำลังเข้าสู่ในช่วงฤดูร้อนอากาศยังคงแปรปรวนอบอ้าวร้อนในช่วงบ่ายทุกท่านคงต้องการเครื่องดื่มชาและกาแฟเย็นๆ เพื่อให้เกิดความสดชื่นรู้สึกผ่อนคลายและดับกระหาย เราจึงขอแนะนำร้านชาและกาแฟยอดนิยมในคอลัมน์ Café around ท้ายสุดท่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาและกาแฟได้ในคอลัมน์ Activity ได้เลยนะคะ หากท่านมีข้อเสนอแนะหรือคำติชม สามารถแจ้งทางคณะผู้จัดทำได้ทาง

เฟซบุค : <https://www.facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu>

หรือ อีเมลล์ teacoffee@mfu.ac.th

CONTENT

Special Report เส้นทางสู่ Aramaropa Tea โดยนักศึกษา..... 03	07 Talk about Tea & Coffee การประเมินสถานะสมดุลธาตุอาหารและการวิเคราะห์.....	09 Know More About Tea & Coffee โรคที่มีผลกระทบต่อต้นกาแฟและวิธีการป้องกันกำจัด.....
Health Tea & Coffee เชื้อราการเสพติด “กาแฟ” กับ วิธีแก้เพื่อฟื้นฟู “สุขภาพ” 12	Café Around 15	Activity : 19

STAFF

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



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





สุนัทร สัจจรัตน์
และ
พฤกษ์ ชยอนันต์

เส้นทางสู่ Aramaropa Tea โดยนักศึกษาหลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบ ประชาธิปไตย รุ่นที่ 11 สถาบันพระปกเกล้า โครงการ สานต่อความยั่งยืนไฟและชาอัสสัม ควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติเพื่อเสริมสร้างมูลค่าและรายได้

สถาบันชาและกาแฟ ได้มีโอกาสเข้าร่วมโครงการ สานต่อความยั่งยืนไฟและชาอัสสัม ควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติ เพื่อเสริมสร้างมูลค่าและรายได้ ดำเนินโครงการโดย นักศึกษา ผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตยรุ่น 11 (ปนป. 11) กลุ่มเหยี่ยว สถาบันพระปกเกล้า ซึ่งโครงการดังกล่าวนี้ น่าจะเป็นอีกหนึ่งโครงการที่ทางสถาบันชาได้นำองค์ความรู้ จากงานวิจัยมาสู่งานบริการวิชาการเพื่อชุมชนที่สามารถ ช่วยสร้างอาชีพและรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูป วันนี้เราได้ชักชวนตัวแทนกลุ่มมาเล่าเรื่องราวเส้นทางสู่ Aramaropa Tea “อาตมาได้มีโอกาสเดินทางไปเยี่ยมชม ห้อง Lab เรื่องชาที่ประเทศญี่ปุ่น อาตมาถามเขาว่าชาที่ดีที่สุดในโลกอยู่ที่ไหน คำตอบคือ อยู่ที่เมืองไทย อยู่ที่จังหวัดเชียงราย อยู่ที่จังหวัดที่เป็นบ้านเกิดของเราเอง” คำปรารภของ พระอาจารย์ ว.วิกรมธี ในงานวันเปิดตัวชาอัสสัม “อารามโรปา”

คุณสุนัทร สัจจรัตน์ (หนู่ย) ได้เล่าเรื่องราวย้อนหลังของ การทำงานชิ้นนี้ให้ฟังว่า หลังจากใช้เวลาเดินทางประมาณ 2 ชั่วโมง จากกรุงเทพมหานคร มายัง อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย ผมก็มาถึงจุดมุ่งหมายของการเดินทาง ณ โรงเรียนชานาสาชา บ้านเกียง ต.แม่ลอย อ.เทิง จ.เชียงราย ก้าวแรกที่ลงจากรถตู้ ผมก็สัมผัสถึงสายลมเย็นที่พัดมากระทบกายและอากาศบริสุทธิ์ จากธรรมชาติ สร้างความสดชื่นผ่อนคลายความเหนื่อยล้าจาก การเดินทางได้เป็นอย่างดี นอกจากนั้นการต้อนรับอันอบอุ่นและเป็นกันเองของ “พี่บุ่ม” ผู้จัดการโรงเรียนชานาสาชา บ้านเกียง พร้อมด้วยชาวบ้านหมู่บ้านเกียงซึ่งทุกคนมาต้อนรับด้วยรอยยิ้ม บนใบหน้า ทำให้ความเหน็ดเหนื่อยจากการเดินทางหายไปอย่าง ปลิดทิ้ง และจากจุดเริ่มต้นนี้จึงกลายเป็นจุดเริ่มต้นของผมและ กลุ่มในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาอัสสัม “อารามโรปา”



การเดินทางของผมในครั้งนี้ไม่ใช่เพียงการเดินทางมาเพื่อท่องเที่ยว แต่เป็นการเดินทางมาเพื่อทำโครงการ “สานต่อความยั่งยืนให้กับชุมชน ด้วยผลิตภัณฑ์จากไม้และชาอัสสัม” ซึ่งเป็นโครงการของนักศึกษาผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่น 11 (ปนป. 11) กลุ่มเหยี่ยว โดยผมเป็นหนึ่งในสมาชิกกลุ่มดังกล่าว หลังจากที่ห่างหายจากการเป็นนักศึกษามานาน โครงการนี้ทำให้ผมกลับมาเป็นนักศึกษาอีกครั้ง แต่การศึกษาครั้งนี้ไม่ได้มีจุดประสงค์เพื่อใบปริญญา แต่มีจุดประสงค์เพื่อร่วมเรียนรู้และพัฒนาสังคมไปพร้อมๆ กัน

โครงการของกลุ่มเป็นโครงการเสริมสร้างรายได้ให้กับชุมชนโดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไม้และชาอัสสัม จุดเริ่มต้นของโครงการที่เลือกพัฒนาผลิตภัณฑ์จากชาอัสสัมมาจากคำกล่าวของพระอาจารย์ ว.วิชรเมธี ที่เคยกล่าวไว้กับกลุ่มเมื่อครั้งได้มีโอกาสไปกราบนมัสการท่าน ท่านได้กล่าวไว้ว่า



“ชาอัสสัมที่มีคุณภาพดีที่สุดอยู่ที่ จังหวัดเชียงราย” จึงเกิดแนวคิดในการพัฒนาชาอัสสัมที่มีอยู่แล้วในพื้นที่นำมาแปรรูปให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ชาที่คุณภาพ “ต้นชาอัสสัมเป็นไม้ยืนต้นที่ขึ้นอยู่ตามธรรมชาติของพื้นที่บ้านเกียง ชาวบ้านใช้ใบเมี่ยงจากต้นชาเพื่อทำเมี่ยงชาเอาไว้ทานกัน” พี่บ๋มกล่าว และได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมไว้ว่า “ชาวบ้านยังไม่รู้จักวิธีการแปรรูปชาอัสสัม แต่ชาวบ้านอยากศึกษา อยากรู้วิธีทำ เพื่อที่จะได้ทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้” ซึ่งตรงกับเป้าหมายของโครงการ ดังนั้นหน้าที่อย่างแรกของกลุ่มเหยี่ยวคือการประสานหาผู้ที่มีความรู้ในการแปรรูปชาอัสสัมมาอบรมให้กับชาวบ้าน ถือเป็นความโชคดีของกลุ่มอย่างมากที่มีโอกาสได้พบกับท่านอาจารย์ ศ.ดร.วันชัย ศิริชนะ อดีตอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และท่านได้ให้ความอนุเคราะห์ติดต่อ ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มาเป็นวิทยากรให้ความรู้ในกระบวนการผลิตชาให้กับชาวบ้านซึ่ง “กระบวนการผลิตชามีหลายขั้นตอน แต่ละขั้นตอนต้องทำด้วยความใส่ใจ เริ่มตั้งแต่การเลือกเก็บใบชาเฉพาะ 1 ยอด 2 ใบ การผึ่งชาด้วยระยะเวลาที่เหมาะสม การอบ, คั่วด้วยอุณหภูมิและระยะเวลาที่พอเหมาะ เพื่อที่จะให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาที่มีกลิ่นหอมไม่มีรสฝาด และมีสีของน้ำชาเป็นไปตามมาตรฐาน” ผศ.ดร.ปิยาภรณ์กล่าว สำหรับผมแล้วกระบวนการผลิตชาเป็นความรู้ใหม่ที่ไม่เคยสัมผัสมาก่อน ดังนั้นโครงการนี้จึงเป็นโครงการที่ผมจะได้เรียนรู้กระบวนการผลิตชาไปพร้อมกับชาวบ้าน และก็เป็นไปตามที่ ผศ.ดร.ปิยาภรณ์กล่าว

การผลิตชาต้องมีความตั้งใจในการทำ ในแต่ละขั้นตอนต้องอาศัยความใส่ใจจึงจะได้ผลิตภัณฑ์ชาที่มีคุณภาพ แน่แน่นอนครับว่าการผลิตชากระป๋องแรกออกมามันย่อมมีอุปสรรค แต่จากความตั้งใจของชาวบ้าน ความร่วมมือและการช่วยเหลือจากหลายภาคส่วนทำให้ชา อารามโรภา ชุดแรกสามารถออกวางจำหน่ายให้กับผู้สนใจได้

ชา อารามโรภา เป็นชาที่ชาวบ้านเลือกเก็บเฉพาะ 1 ยอด 2 ใบ และผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐานโดยได้รับความอนุเคราะห์ในการผลิตจาก คุณ สุวรรณชัย เจ้าของโรงงานชาตราแม่คำ จากประสบการณ์การผลิตชาและเครื่องจักรในการผลิตที่มีมาตรฐานของสุวรรณชัยทำให้ผลิตภัณฑ์ชาที่ได้มีคุณภาพนอกจากนั้นยังได้รับความร่วมมือจาก คุณ แอน KH Robert ที่ช่วยแนะนำเรื่องการแต่กลั่นของผลิตภัณฑ์ชา ทำให้ผลิตภัณฑ์ชามีกลิ่นที่หลากหลายช่วยเพิ่มความน่าสนใจของชาอารามโรภาได้เป็นอย่างดี จากชากระป๋องแรกที่เริ่มวาง



กระบวนการผลิตชา Aramaropa Tea



โครงการสานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัมควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติเพื่อเสริมสร้างมูลค่าและรายได้

จำหน่ายจนถึงตอนนี้มีชาออกมาหลายกลิ่น หลายซีรี่ แต่ละซีรี่มีเรื่องราว มีความหมาย มีความตั้งใจของชาวบ้านผสมอยู่ ผมจึงกล้าที่จะกล่าวได้ว่า ท่านที่มาอุดหนุนชื่อ “ชา อารามโรปา” นอกจากจะได้ชาที่มีคุณภาพแล้ว ยังเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของชาวบ้าน หมู่บ้านเกี๋ยง ต.แม่ลอย อ.เทิง อีกด้วย

ถ้ากล่าวในแง่ของความสำเร็จในการทำโครงการครั้งนี้ เราได้เรียนรู้ว่าโครงการนี้ไม่ใช่เพราะว่าชาวบ้านสามารถแปรรูปชาที่มีอยู่ตามธรรมชาติให้เป็นผลิตภัณฑ์ได้ แต่เป็นเพราะว่าโครงการนี้ก่อให้เกิดแรงบันดาลใจให้กับชาวบ้าน ชาวบ้านที่ศรัทธาที่ดีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาบ้านเกิด ถึงแม้จะจบโครงการนี้ไปแล้วแต่ความมุ่งมั่นของชาวบ้านยังคงอยู่และชาวบ้านยังมีไอเดียใหม่ๆ ในการพัฒนาชาซีรี่ใหม่ หรือแม้กระทั่งพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่นโดยอาศัยวัตถุดิบจากชุมชน ซึ่งถือได้ว่าเป็นหัวใจของความสำเร็จที่ยั่งยืน สุดท้ายนี้โครงการนี้จะประสบความสำเร็จไม่ได้เลยถ้าขาดความร่วมมือและการสนับสนุนจากหลายภาคส่วน จึงขอใช้โอกาสนี้กราบขอบพระคุณ พระอาจารย์ ว.วชิรเมธี, พระเลขาอารยัน, สถาบันพระปกเกล้า มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, สถาบันชาและกาแฟ, ชาวบ้าน



โรงเรียนชาวนาสาขามูบ้านเกี๋ยง, โรงงานผลิตชาตราแม่คำ, บริษัท KH robert, ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง), องค์การบริหารส่วนตำบลแม่ลอย, องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย, ตลาดล้านเมือง และที่ขาดไม่ได้คือ สมาชิกกลุ่มเหยี่ยว ปนป.11 รุ่นพี่กลุ่มเหยี่ยว ปนป.10 และอาจารย์ที่ปรึกษาทุกท่านที่ร่วมทุกข์ร่วมสุข จนโครงการสำเร็จไปได้ด้วยดี





คุณพฤษชัย ชยอนันต์ (อ้อฟ)

คุณธนภัทร สังขรัตน์ (หนุ่ย)

เดินทางไปทำโครงการที่เชียงราย 6 ครั้ง เรื่องกลับกลายเป็นว่าครั้งที่คาดหวังน้อย หรือวางแผนมาน้อยสุด กลับเป็นครั้งสำคัญที่ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงในโครงการมากที่สุด การได้กิน “ใบเมี่ยง” ครั้งแรกในชีวิตของผมที่กินแล้วทำให้ผมตาสว่างและตื่นในครั้งนั้น มันเป็นแรงบันดาลใจที่อยากพัฒนาต่อยอดจากภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ชาวบ้านได้สืบสานจากรุ่นสู่รุ่น เราจะเอา “ใบเมี่ยง” ทรัพยากรท้องถิ่นที่มีอยู่มากใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุดและส่งต่อคุณค่าให้ชาวบ้านมากที่สุด หลังจากจบโครงการนี้พวกเขาอึ้งอึ้งใจและดีใจกับชาวบ้านมากๆ เพราะโครงการที่ทำให้ประสบผลสำเร็จ ย่อมหมายถึง อาชีพ รายได้ ความเป็นอยู่ ที่ดีขึ้น ชาวบ้านไม่ต้องเดินทางออกจากบ้านเกิดเพื่อไปหารายได้จากถิ่นอื่น และได้ทำงานที่รักและยังได้อยู่ดูแลครอบครัว

“การให้ปลาเกินก้นหมัด แต่เราสอนชาวบ้านตกปลา ทำให้มีความยั่งยืน สำคัญที่ชาวบ้านลุกขึ้นมาทำ เพื่อชุมชน และลูกหลาน รักษาป่าเมี่ยง ป่าธรรมชาติ ป่าต้นน้ำในชุมชนให้อยู่กับลูกหลานต่อไป”

Aramaropa Tea ชา 5 ส. “สร้างคุณค่า สร้างรายได้ สร้างอาชีพ สร้างความยั่งยืน สร้างความสุข”

คุณพฤษชัย ชยอนันต์ (อ้อฟ) หัวหน้ากลุ่มเหี่ยว 11 กล่าวบทสรุปทิ้งท้ายจากการทำโครงการนี้ไว้ว่า สิ่งที่ผมได้เรียนรู้คือ “มิตรภาพ” ที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงาน ร่วมกันกับเพื่อนในกลุ่มและคนที่อยู่ในพื้นที่ จากวันแรกที่ได้รู้จักกันจนมาถึงวันที่โครงการสำเร็จตามเป้าหมายที่เราตั้งไว้ เราฝ่าฟันปัญหาด้วยกัน ผ่านความลำบากด้วยกัน ในระหว่างการทำงานเราก็ได้พบมิตรภาพที่ดีเกิดขึ้นมากมาย ไม่ว่าจะเป็นคนในพื้นที่ หน่วยงานท้องถิ่น มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ที่พร้อมจะร่วมทำโครงการไปกับเราจนไปถึงเป้าหมายที่วางไว้ และผมยังได้พบกับความมหัศจรรย์ที่เกิดขึ้นระหว่างการเดินทาง ส่วนตัวผม





การประเมินสถานะสมดุลธาตุอาหารและการวิเคราะห์ในเนื้อเยื่อส่วนต่างๆ ของพืชกาแฟ

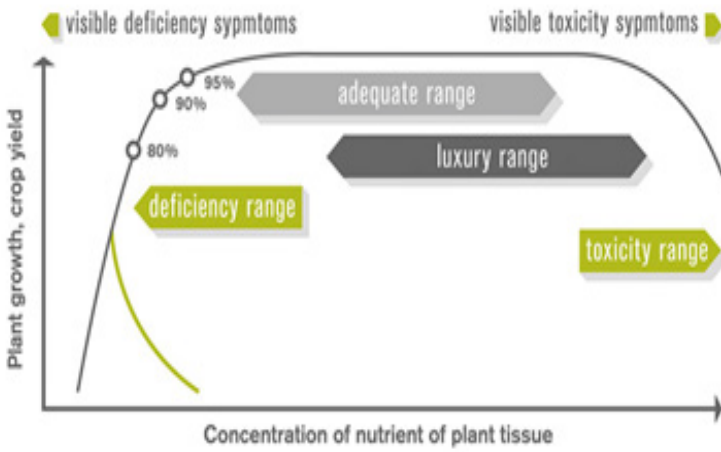
อาจารย์ ดร.กาญจนา วัตละเอียด

อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์
กลุ่มวิจัยพัฒนาคุณภาพ
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

การเข้าใจปริมาณธาตุอาหารที่พืชต้องการแต่ละช่วงของการเจริญเติบโตนั้นสำคัญมากต่อการบริหารจัดการดูแลและใส่ปุ๋ยในดินโดยต้นกาแฟนั้นจะเติบโตช้าและมีความต้องการแร่ธาตุสะสมและปุ๋ยในปริมาณต่ำในช่วงสองปีแรกหลังจากย้ายไปปลูกลงในแปลง แต่เมื่อมีการออกดอกครั้งแรกแล้ว ซึ่งโดยทั่วไปประมาณ 24 ถึง 30 เดือนหลังจากการย้ายปลูก ผลกาแฟจะกลายเป็นแหล่งสะสมสารอาหารและสารสำคัญจากการสังเคราะห์แสงส่งผลให้พืชกาแฟมีความต้องการแร่ธาตุและปุ๋ยเพิ่มขึ้นเป็น 2 ถึง 3 เท่าของช่วงแรกการคำนึงถึงปริมาณการใส่ปุ๋ยให้เหมาะสมและเพียงพอต่อความต้องการในการเจริญเติบโตของพืชจึงมีความสำคัญมากอีกทั้งตาดอกของกาแฟนั้นเกิดขึ้นที่กิ่งแขนง หากการเจริญเติบโตของกิ่งแขนงเหล่านี้ได้รับผลกระทบหรือขาดแคลนธาตุอาหารในช่วงเวลาหรือฤดูปลูกใด ก็จะทำให้กระทบต่อผลผลิตเมล็ดกาแฟในฤดูถัดไปอีกด้วย การศึกษาการสะสมธาตุอาหารแต่ละระยะฟีโนโลยี (phenological stage) ของการเจริญเติบโตของพืชนั้นมีความสำคัญอย่างยิ่ง รวมถึงการตรวจสอบการกระจายตัวของธาตุอาหารในส่วนต่างๆของพืช แหล่งที่มาหลัก การหมุนเวียนของสารอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ลดลงภายหลังการเก็บเกี่ยว อีกด้วย ซึ่งในบทความนี้จะกล่าวถึงการประเมินสถานะสมดุลธาตุอาหารในต้นกาแฟด้วยการใช้การวิเคราะห์ปริมาณธาตุอาหารในเนื้อเยื่อพืช

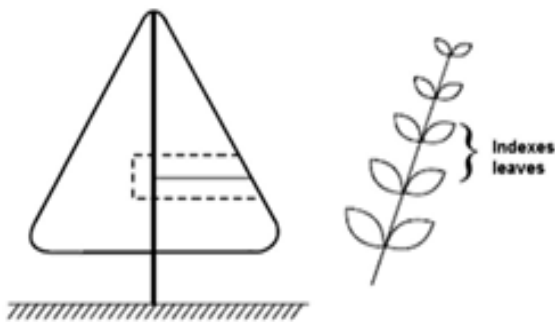
การประเมินสถานะสมดุลธาตุอาหารในต้นกาแฟในเบื้องต้นสามารถสังเกตได้จากอาการที่ปรากฏที่ใบกาแฟ

ดังที่กล่าวในบทความฉบับก่อนหน้า และอีกวิธีคือการวิเคราะห์ทดสอบธาตุอาหารในส่วนต่างๆของพืช เช่น ใบและดอกกาแฟ ซึ่งความสัมพันธ์ของความเข้มข้นของธาตุอาหารในเนื้อเยื่อส่วนต่างๆของพืชกับการเจริญเติบโตหรือการผลิตัวตฤแห้ง (dry matter) แสดงดังรูปที่ 1 โดยความสัมพันธ์สามารถแบ่งได้เป็น 3 ส่วน เรียกส่วนที่ 1 ว่าช่วงสภาวะขาดธาตุอาหาร (deficiency range) การเจริญเติบโตหรือผลผลิตจะเพิ่มขึ้นเมื่อปริมาณธาตุอาหารในเนื้อเยื่อพืชเพิ่มขึ้น เรียกส่วนที่ 2 ว่าช่วงสภาวะธาตุอาหารเพียงพอ (adequate range หรือ luxury range) ซึ่งการเจริญเติบโตหรือปริมาณผลผลิตจะคงที่เมื่อปริมาณธาตุอาหารในเนื้อเยื่อเพิ่มขึ้น เรียกส่วนที่ 3 ว่าช่วงสภาวะธาตุอาหารเป็นพิษ (toxicity range) การเจริญเติบโตหรือผลผลิตจะลดลงเมื่อปริมาณของธาตุอาหารเพิ่มขึ้น ซึ่งการเข้าใจความสัมพันธ์ดังกล่าวนี้ สามารถนำมาออกแบบการบำรุงดินให้เนื้อเยื่อพืชมีปริมาณธาตุอาหารอยู่ในช่วงที่ 2 ได้ รวมถึงเป็นข้อมูลช่วยในการตัดสินใจในการจัดการธาตุอาหารของพืชเพื่อวินิจฉัยปัญหาสารอาหารที่มีอยู่ การทำนายปัญหาธาตุอาหารที่อาจส่งผลต่อการผลิต และใช้ตรวจสอบสถานะสารอาหารเพื่อการผลิตพืชผลที่เหมาะสมที่สุดดังนั้นการที่จะกำจัดเปลือกกาแฟที่เหลือทิ้งออกจากพื้นที่หรือซื้อเครื่องจักรมาทำลายเปลือกกาแฟดังกล่าวได้ จึงทำได้ค่อนข้างยากและมีค่าใช้จ่ายสูง เกษตรกรไม่สามารถกำจัดเปลือกกาแฟได้ทันต่อจำนวนผลผลิตที่ผลิตได้ ทำได้เพียงแค่อดทนกับกลิ่นเหม็นและมลพิษจากเปลือกกาแฟเหลือทิ้งที่มีจำนวนมหาศาลเป็นกองภูเขาในทุกปี



รูปที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างการเจริญเติบโตหรือการผลิตวัตถุดิบแห้ง (dry matter) กับความเข้มข้นของธาตุอาหารในเนื้อเยื่อพืช (ที่มา: Plant Analysis - Nutrient Management | Mosaic Crop Nutrition)

การทราบข้อมูลเชิงลึกอย่างละเอียดของความเข้มข้นของธาตุอาหารแต่ละชนิดในเนื้อเยื่อส่วนต่างๆ ของพืชนั้น จะต้องอาศัยการวิเคราะห์ทดสอบด้วยเครื่องมือที่เหมาะสม รวมถึงการเก็บตัวอย่างและปริมาณที่ถูกต้องด้วยเช่นกัน การวิเคราะห์ความสมดุลของธาตุอาหารของพืชนั้นสามารถจะดำเนินการวิเคราะห์ทั้งในดินที่ปลูกในใบตั้งแต่ช่วงออกดอกถึงระยะติดผล รวมถึงตัวอย่างดอกกาแฟด้วย ตัวอย่างใบกาแฟที่เหมาะสมสำหรับนำมาวิเคราะห์ปริมาณธาตุอาหารนั้นควรเป็นใบคู่ที่ 3 หรือ 4 จากยอดกิ่ง โดยตำแหน่งของกิ่งควรอยู่ที่ระดับความสูง 1 ใน 3 ของระดับความสูงต้น แสดงดังรูปที่ 2 และควรดำเนินการเก็บตัวอย่างใบกาแฟประมาณ 40 ถึง 50 คู่ใบ ต่อแปลงที่มีขนาดน้อยกว่า 62.5 ไร่



รูปที่ 2 ตำแหน่งของคู่ใบกาแฟและตำแหน่งของกิ่งที่เหมาะสมสำหรับนำมาวิเคราะห์ทดสอบหาปริมาณธาตุอาหาร (อ้างอิง: Farah, A. (Ed.). (2019). Coffee: production, quality and chemistry. Royal society of chemistry.)

หลังจากการวิเคราะห์ความเข้มข้นของธาตุอาหารในตัวอย่างเนื้อเยื่อพืชกาแฟส่วนต่างๆ เรียบร้อยแล้ว สามารถประเมินสถานะความสมดุลของธาตุอาหารได้โดยการเปรียบเทียบกับช่วงปริมาณธาตุอาหารที่เพียงพอต่อการเจริญเติบโตของพืชกาแฟ ซึ่งตัวอย่างช่วงของปริมาณธาตุอาหารที่เพียงพอต่อการเจริญโตของพืชในตัวอย่างใบกาแฟ แสดงดังตารางที่ 1 และช่วงวิกฤตของปริมาณธาตุอาหารในตัวอย่างดอกกาแฟ แสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 1 ตัวอย่างช่วงของปริมาณธาตุอาหารที่เพียงพอต่อการเจริญโตของพืชในตัวอย่างใบกาแฟจากผลงานวิจัยต่างๆ (อ้างอิง: Farah, A. (Ed.). (2019). Coffee: production, quality and chemistry. Royal society of chemistry.)

Nut.	Researcher					
	1	2	3	4	5	6
$g\ kg^{-1}$						
N	26.0-34.0	25.0-30.0	23.0-30.0	29.0-32.0	30.0-35.0	26.0-30.5
P	1.5-2.0	1.5-2.0	1.2-2.0	1.6-1.9	1.2-2.0	1.3-1.8
K	21.0-25.0	21.0-26.0	20.0-25.0	22.0-25.0	18.0-25.0	21.0-29.5
Ca	7.5-15.0	7.5-15.0	10.0-25.0	13.0-15.0	10.0-15.0	9.4-12.8
Mg	2.5-4.0	2.5-4.0	2.5-4.0	4.0-4.5	3.5-5.0	3.2-4.8
S	1.5-2.5	0.2-1.0	1.0-2.0	1.5-2.0	1.5-2.0	1.4-2.0
$mg\ kg^{-1}$						
Cu	7-20	16-20	10-25	11-14	10-50	17-37
Fe	70-200	70-200	70-125	100-130	100-200	68-121
Zn	15-30	15-30	12-30	15-20	10-20	9-19
Mn	50-100	50-100	50-200	80-100	50-100	95-194
B	40-90	40-100	40-75	50-60	40-80	36-57

¹Data from 1. Willson (1985);² Reuter and Robinson (1988);³ Mills and Jones Jr. (1996);⁴ Malavolta et al. (1997);⁵ Matiello (1997);⁶ Martinez et al. (2003).¹²

ตารางที่ 2 ช่วงวิกฤตของปริมาณธาตุอาหารในตัวอย่างดอกกาแฟ (อ้างอิง: Farah, A. (Ed.). (2019). Coffee: production, quality and chemistry. Royal society of chemistry.)

N	P	K	Ca	Mg	S
$g\ kg^{-1}$					
27.0-32.0	2.4-2.8	22.0-30.0	2.0-3.5	1.8-2.4	1.5-2.1
B	Cu	Fe	Mn	Zn	
$mg\ kg^{-1}$					
30-50	12-30	80-140	90-150	9-18	

⁷Adapted from Martinez et al. (2003)¹¹ and Zabini (2010).⁷

เอกสารอ้างอิง

- Farah, A. (Ed.). (2019). Coffee: production, quality and chemistry. Royal society of chemistry.
- Plant Analysis - Nutrient Management | Mosaic Crop Nutrition.





Know More About
Tea & Coffee

โรคที่มีผลกระทบต่อต้นกาแฟ อะราบิกาและการป้องกันกำจัด



นายสุเมธ ปากเพียร นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่
สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

ในปัจจุบันพื้นที่ปลูกกาแฟทางภาคเหนือของประเทศไทย มีพื้นที่ปลูกเพิ่มมากขึ้นเป็นจำนวนมาก โดยส่วนใหญ่จะปลูกมาก ในจังหวัดเชียงรายและเชียงใหม่ แต่ปัญหาสำคัญที่พบคือ โรคที่มีผลกระทบต่อต้นกาแฟ ที่เกิดจากสภาพภูมิอากาศ และอุณหภูมิ โดยเฉลี่ยแล้วจะมีแนวโน้มสูงขึ้น หรือภาวะฝนทิ้งช่วง ทำให้เกิด ปัญหาต่อส่วนต่างๆ ของลำต้นกาแฟรวมถึงผลผลิต ทำให้สร้างความเสียหายในแปลงปลูกกาแฟของเกษตรกรเป็นอย่างมาก วันนี้เรามาทำความเข้าใจเรื่องโรคต่างๆ ของต้นกาแฟกันนะคะ

โรคที่สำคัญของต้นกาแฟและการป้องกันกำจัด มีดังนี้

1. โรคราสนิม (Coffee Leaf Rust)

เชื้อสาเหตุ : เชื้อรา *Hemileia vastatrix*

ลักษณะอาการ พบได้ทั้งใบอ่อน และใบแก่ ด้านบนใบจะมีสีเหลือง ส่วนด้านใต้ใบตรงจุดเดียวกันมักพบสปอร์ (แผล) สีส้ม เมื่ออาการรุนแรงจุดนี้จะขยายไปทั่วทั้งใบ ทำให้ใบร่วง ผลผลิตกาแฟลดลง



การป้องกันกำจัด

- เลือกใช้พันธุ์ที่ต้านทานต่อโรค
- ทำความสะอาดแปลง ตัดแต่งกิ่งให้โปร่ง เก็บชิ้นส่วนที่เป็นโรคออกไปทำลายนอกแปลง
- บำรุงต้นให้แข็งแรง
- ใช้ บาซิลลัส ซับทิลิส *Bacillus subtilis*; BS พ่นทางใบ สลับกับ ไตรโคเดอร์มา พ่นทางดิน



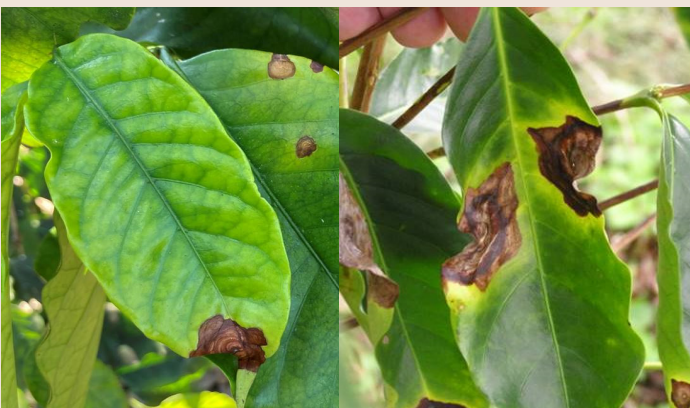
ภาพที่ 1 ลักษณะอาการของโรคราสนิมบนใบกาแฟ

2. โรคแอนแทรกโนส (Anthracnose)

เชื้อสาเหตุ : เชื้อรา *Collectotrichum gloeosporioides*

ลักษณะอาการ อาการบนใบ เรียกว่า “โรคใบไหม้สีน้ำตาล” (brown blight) จะเกิดจุดกลมสีน้ำตาลแล้วขยายใหญ่ขึ้น เนื้อเยื่อกลางแผลจะตายมีสีน้ำตาลไหม้ เมื่อแผลแต่ละจุดขยายจนติดกันจะมีอาการเหมือนใบไหม้ทั่วไป

อาการบนผล เรียกว่า “โรคผลเน่า” (fruit rot) จะเห็นเป็นจุดกลมสีน้ำตาลเข้มด้านใดด้านหนึ่งของผล จุดแผลเหล่านั้นจะขยายใหญ่ขึ้นและติดกัน มีอาการเนื้อเยื่อยุบ ต่อมาผลจะหยุดการเจริญเติบโตและเปลี่ยนเป็นสีดำ แต่ผลยังคงติดอยู่บนกิ่งกาแฟ



ภาพที่ 2 ลักษณะอาการของโรคราแอนแทรกโนส

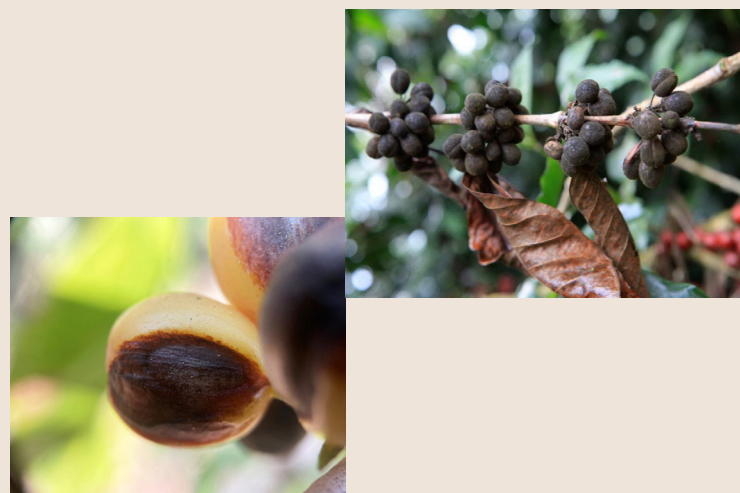
อาการบนกิ่ง เรียกว่า “โรคกิ่งแห้ง (die back)” ปรากฏอาการไหม้บนกิ่งสีเขียว ข้อและปล้องของต้นสีซีดเหลืองซีด และขยายไปตามกิ่ง ใบเหลืองและร่วง ในเวลาต่อมากิ่งจะเหี่ยวและแห้ง ตาดอกเหี่ยว



ภาพที่ 3 ลักษณะอาการของโรคราแอนแทรกโนสบนกิ่งกาแฟ

การป้องกันกำจัด

- เก็บผลและตัดแต่งกิ่ง ใบ ที่เป็นโรคไปเผาออกแปลงปลูก
- หลังเก็บเกี่ยวผลกาแฟควรตัดแต่งกิ่งและให้ปุ๋ยบำรุงต้นเพื่อให้ต้นกาแฟมีความแข็งแรง
- ใช้ บาซิลลัส ซับทิลิส *Bacillus subtilis*; BS พ่นทางใบ สลับกับ ไตรโคเดอร์มา พ่นทางดิน
- ถ้าพบอาการไม่รุนแรงในช่วงดอกดอกและติดผลอ่อน ควรพ่นด้วยสารป้องกันกำจัดโรคพืช แมนโคเซบ 80%WP อัตรา 50 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร ถ้าพบอาการรุนแรงควรพ่นด้วยสารป้องกันกำจัดโรคพืช อะซอกซีสโตรบิน + ไดฟิโนโคโซล 20%W/V + 12.5%SC อัตรา 10 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ เบนโนมิล 50%WP อัตรา 20 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร



ภาพที่ 4 ลักษณะอาการของโรคราแอนแทรกโนสบนผลกาแฟ



3. โรคใบจุดตากบ (Brown Eye Spot)

เชื้อสาเหตุ : เชื้อรา *Cercospora* sp.

ลักษณะอาการ พบได้ทั้งใบอ่อนและใบแก่ จะเกิดจุดกลมขนาด 3-15 มิลลิเมตร ขอบสีน้ำตาล มีวงสีเหลืองล้อมรอบ กลางแผลมีสีเทาจนถึงสีขาว อาจจะมีจุดเล็กๆ สีดำกระจายอยู่ทั่วไป

การป้องกันกำจัด

- ดูแลให้ต้นกาแฟแข็งแรงโดยใส่ปุ๋ยให้ต้นกาแฟสมบูรณ์ ไม่ขาดธาตุอาหาร และไม่ควรรีใส่ปุ๋ยไนโตรเจนมากเกินไป
- เก็บใบที่เป็นโรคออกไปเผาทำลายนอกแปลง
- ใช้ บาซิลลัส ซับทิลิส *Bacillus subtilis*; BS พ่นทางใบ สลับกับ ไตรโคเดอร์มา พ่นทางดิน

เอกสารอ้างอิง

- พิสุทธิ เอกอำนวยการ. 2563. โรคและแมลงศัตรูพืชที่สำคัญ. ISBN : 978-616-927-672-2. บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน). หน้า 242-253.
- สถาบันวิจัยพืชสวน. 2562. คู่มือ การจัดการการผลิตกาแฟ อาราบิกา. ISBN : 978-974-436-925-3. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 2. การันตี GUARANTEE (นนทบุรี). หน้า 11-17.
- สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช. 2563. เอกสารวิชาการ คำแนะนำการป้องกันกำจัดแมลง-สัตว์ศัตรูพืชอย่างปลอดภัยจากงานวิจัย. สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร . 233 หน้า.



ภาพที่ 5 ลักษณะอาการของโรคใบจุดตากบบนใบกาแฟ

เช็คอาการ เสพติด กาแฟ กับวิธีแก้เพื่อฟื้นฟู สุขภาพ



สวัสดิ์คะท่านผู้อ่าน หลายคนคงรู้จัก “คาเฟอีน” ที่ผสมอยู่ในกาแฟว่ามีฤทธิ์ช่วยกระตุ้นทำให้ร่างกายเราตื่นตัวได้ แต่เราเคยสงสัยกันหรือไม่ว่าคาเฟอีนมีกลไกการทำงานอย่างไร ตลอดจนถึงมีผลดีผลเสียต่อร่างกายเราอย่างไร

ในธรรมชาติ มีพืชประมาณ 60 ชนิดที่สามารถสร้างคาเฟอีนได้ โดยคาเฟอีนจะถูกเก็บสะสมในส่วนต่างๆ ของพืช เช่น ใบ ยอด เมล็ด เช่น ต้นกาแฟสามารถเก็บคาเฟอีนได้ในเมล็ด เราจึงนำเมล็ดของมันมาทำเป็นกาแฟ ซึ่งสามารถแบ่งกาแฟออกมาได้ 2 ชนิด ได้แก่ อาราบิกา และโรบัสตา

พืชสร้างคาเฟอีนขึ้นมาเพื่อต่อสู้กับศัตรูทางธรรมชาติ เช่น แมลง และเชื้อราต่างๆ แต่เมื่อมนุษย์นำมารับประทาน กลับรู้สึกกระปรี้กระเปร่า สดชื่น จึงทำให้กาแฟได้รับความนิยมนำมาทำเป็นเครื่องดื่มในเวลาต่อมา ซึ่งหลักการทำงานของคาเฟอีนคือตัวโมเลกุลของคาเฟอีนมีลักษณะคล้ายกับสารตัวหนึ่งเรียกว่า “อะดีโนซีน” โดยในสมองของเรามีตัวรับอะดีโนซีนอยู่เมื่อเรารับประทานคาเฟอีนเข้าไปแล้ว คาเฟอีนสามารถจับกับตัวรับของอะดีโนซีน จึงทำให้ร่างกายเรารู้สึกสดชื่น

อย่างไรก็ตาม ร่างกายของมนุษย์เราไม่ควรรับประทานคาเฟอีนเกิน 400 มิลลิกรัมต่อวัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทานคาเฟอีนเกิน 300 มิลลิกรัมต่อวัน ซึ่งหากคนเรารับประทานคาเฟอีนเกิน 400 มิลลิกรัมต่อวันจะทำให้เกิดภาวะพิษคาเฟอีน เช่น ใจสั่น ปวดท้องปัสสาวะผิดปกติ รวมถึงมีอาการปวดจาวกไปวนมา หลากๆท่านคงมีพฤติกรรมตื่นเช้ามาแต่ละวันนิยมดื่มกาแฟก่อนเข้าทำงาน เพื่อกระตุ้นให้ตัวเองสดชื่น ตื่นเต็มตาระหว่างวันที่ดื่มไปอีก 2-3 แก้ว แบบนี้ระวังคุณจะมีอาการ

ปวดหัวหนัก กระสับกระส่าย ทำงานไม่รู้เรื่อง นั่นคือคุณกำลังมีอาการ “ถอนคาเฟอีน”

จดหมายข่าวและกาแฟฉบับนี้ จึงมีวิธีแก้อาการ “ถอนคาเฟอีน” เนื่องจากการดื่มกาแฟที่มากเกินไปก็ส่งผลเสียต่อ “สุขภาพ” ได้เช่นกัน ส่วนจะต้องทำอย่างไรบ้าง มาดูกันเลยคะ

อาการ “ถอนคาเฟอีน” คืออะไร

หากท่านผู้อ่าน รู้ตัวว่าเป็นคนชอบดื่มกาแฟ และต้องดื่มกาแฟทุกวันเพื่อให้ตื่นเต็มตาในวันทำงาน หากไม่ได้ดื่มแล้วจะมีอาการปวดหัวขึ้นมาเลย อาการแบบนี้เรียกว่า Caffeine withdrawal หรือ ถอนคาเฟอีน เนื่องจาก “คาเฟอีน” เป็นสารเคมีหลักในกาแฟ มีฤทธิ์กระตุ้นระบบประสาททำให้สมองแจ่มใส กระชุ่มกระชวย กระฉับกระเฉง ไม่ง่วงเหงาหาวนอน และยังมีฤทธิ์เสพติดด้วย

ลักษณะอาการ เป็นอย่างไรบ้าง

อาการ “ถอนคาเฟอีน” ที่ว่านั้นประกอบไปด้วย อาการปวดหัว ซึ่งพบได้มากที่สุด และมีความรุนแรงแตกต่างกันในแต่ละคน ทั้งปวดหัวบิ๊บบิ๊ว ปวดหัวตุ้บๆ รวมทั้งมีอาการอ่อนเพลีย ไม่มีแรง ไม่ตื่นตัวกระฉับกระเฉง ง่วงซึมเซา หาวนอน มีนั่งสมองไม่โปร่ง รู้สึกไม่สบายเนื้อสบายตัว ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อมีอาการซึมเศร้า หดหู่ไม่มีสมาธิ รวมทั้งมีอาการหงุดหงิด และคลื่นไส้อาเจียน

ความรุนแรงของอาการนั้น

ขึ้นอยู่กับปริมาณคาเฟอีนที่ดื่มในแต่ละวัน ยิ่งดื่มมากอาการก็จะยิ่งรุนแรงหากไม่ได้ดื่มและสามารถเกิดอาการขึ้นได้แม้คุณจะดื่มเพียงวันละ 1 แก้ว (ปริมาณคาเฟอีน 100 มิลลิกรัม) หรือเพิ่งเริ่มหัดดื่มกาแฟแค่ 3 วันเท่านั้น



อาการจะเกิดขึ้นต่อเนื่องได้ใน 2-7 วัน แต่จะมีอาการรุนแรงภายใน 1-2 วันแรกหากร่างกายได้รับคาเฟอีนเข้าไปอาการก็จะดีขึ้นทันทีในครึ่งชั่วโมง

อาการ **เสพติดกาแฟ**จะส่งผลเสียต่อ **“สุขภาพ”** ทำให้สภาพจิตใจแย่ และก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพในระยะยาวได้ เช่น เสี่ยงต่อโรคกระดูกพรุน โรคตับ โรคความดันโลหิตสูง เป็นต้น

เมื่อเริ่มรู้สึกว่ามึนปัญหาในการดื่มกาแฟ แล้วต้องการลดการดื่ม ขอแนะนำให้

1. อย่าหยุดกาแฟทันที

หากใครอยากเลิกเสพติดกาแฟ มีคำแนะนำให้ค่อยๆ ลดปริมาณการดื่มลงเรื่อยๆ ทีละน้อยในแต่ละวัน อย่าหยุดหรือลดกะทันหัน เพราะจะเกิดอาการดั่งที่กล่าวมาข้างต้นได้

ควรดื่มกาแฟกลับเข้าไปในปริมาณใกล้เคียงกับปริมาณเดิม และสามารถกินยารักษาตามอาการได้ เช่น กินยาแก้ปวดหัว ยาแก้คลื่นไส้ อาเจียน และยาแก้ท้องผูก หากมีอาการท้องผูกร่วมด้วย

2. งดกาแฟอื่นจากแหล่งอื่นๆ

อย่าลืมว่าคาเฟอีนมีอยู่ในอาหารและเครื่องดื่มอื่นๆ อีกด้วย อาทิ ชา โกโก้ น้ำอัดลม ไอศกรีมรสกาแฟ ช็อกโกแลต เครื่องดื่มชูกำลัง และเครื่องดื่มเกลือแร่สำหรับนักกีฬา หากคุณติดที่ต้องบริโภคทุกวันเพื่อให้ร่างกายสดชื่น ก็มีสิทธิ์เกิดภาวะอาการถอนคาเฟอีนได้เหมือนกัน

3. ดื่มกาแฟ Decaf

อีกหนึ่งทางเลือกคือ ลองหากาแฟประเภทที่ไม่มีคาเฟอีนมาดื่มแทน เพราะกาแฟประเภทนี้จะมีกลิ่นและรสชาติใกล้เคียงกับกาแฟปกติ แต่จะมีปริมาณคาเฟอีนที่น้อยกว่าถึง 97% นำมาดื่มสลับกับกาแฟปกติ ก็จะช่วยให้เลิกกาแฟได้เร็วขึ้น

4. หาเครื่องดื่มอื่นทดแทน

แต่ถ้าจะให้ดีก็ลองหันมาดื่มชาสมุนไพร หรือชาที่ไม่มีคาเฟอีน เช่น ชาดอกไม้มะลิ ชาเปลือกส้ม ชาคาโมมายด์ ชามินต์

5. ดื่มน้ำเปล่าช่วยขับพิษ

การดื่มน้ำเปล่าเข้าไปในร่างกายเยอะๆ ในช่วงที่คุณกำลังรักษาอาการ “ถอนคาเฟอีน” จะมีส่วนช่วยขับสารคาเฟอีนออกไปจากร่างกายได้ดีมากขึ้น ช่วยลดอาการข้างเคียงต่างๆ เช่น อาการปวดหัว ขาดสมาธิ อาการกระสับกระส่าย ช่วยให้ร่างกายและสมองสดชื่น ไม่เพลีย เป็นต้น

บุคคลที่ควรระวังในการดื่มกาแฟ

1. หญิงที่ตั้งครรภ์ควรได้รับคาเฟอีนไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อวัน หรือเทียบเท่ากับกาแฟสำเร็จรูปไม่เกิน 2 แก้ว หรือเท่ากับกาแฟขงสด 1 แก้ว หากได้รับกาแฟมากกว่านี้อาจเพิ่มโอกาสเสี่ยงต่อการแท้งบุตร คลอดก่อนกำหนด และทารกมีน้ำหนักตัวแรกคลอดน้อยได้ โดยยิ่งได้รับกาแฟมากเท่าใดก็ยิ่งมีความเสี่ยงสูงขึ้น

2. การดื่มกาแฟวันละ 1-2 แก้วดูเหมือนจะไม่เป็นอันตรายสำหรับแม่ที่ต้องให้นมบุตรและทารก แต่การดื่มกาแฟในปริมาณมากอาจส่งผลต่อระบบย่อยอาหารของทารก อีกทั้งทำให้เด็กนอนไม่หลับและเกิดอาการหงุดหงิดฉุนเฉียวได้

3. การให้เด็กดื่มกาแฟอาจไม่ปลอดภัย เพราะอาจมีผลข้างเคียงจากการดื่มที่รุนแรงมากกว่าในผู้ใหญ่

4. ผู้ป่วยโรควิตกกังวลอาจมีอาการวิตกกังวลที่แย่ลงได้จากการดื่มกาแฟ

5. ผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับการมีเลือดออกผิดปกติ การดื่มกาแฟอาจยังทำให้อาการแย่ลงได้

6. การดื่มกาแฟดื่มจะยิ่งทำให้ได้รับคอเลสเตอรอลและไขมันชนิดอื่น ๆ ในเลือดสูงขึ้น รวมถึงระดับโฮโมซิสเตอีน (Homocysteine) ในร่างกายที่อาจจะสัมพันธ์กับการเกิดโรคหัวใจ และยังมียาวิจัยที่ชี้ว่าการดื่มกาแฟนั้นมีส่วนเกี่ยวข้องกับการเกิดภาวะกล้ามเนื้อหัวใจล้มเหลวเฉียบพลัน

7. บางงานวิจัยแนะนำว่าสารคาเฟอีนที่มีอยู่ในกาแฟอาจส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงของระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วยโรคเบาหวาน โดยมีรายงานว่ากาแฟอาจไปเพิ่มหรือลดระดับน้ำตาลในเลือดก็ได้ ผู้ป่วยโรคเบาหวานจึงควรใช้กาแฟอย่างระมัดระวังและหมั่นตรวจระดับน้ำตาลในเลือด

8. การดื่มกาแฟอาจส่งผลให้ผู้ป่วยที่มีภาวะความดันโลหิตสูงอยู่แล้วมีระดับความดันโลหิตสูงยิ่งขึ้น ทั้งนี้ผู้ที่ดื่มกาแฟเป็นประจำอยู่แล้วอาจได้รับผลกระทบนี้น้อยกว่า

9. ผู้ป่วยโรคต่อหินไม่ควรดื่มกาแฟที่มีคาเฟอีน เพราะอาจทำให้ความดันภายในดวงตาสูงขึ้น โดยจะเพิ่มขึ้นตั้งแต่ภายใน 30 นาทีแรกและคงอยู่อย่างน้อย 90 นาที

10. การดื่มกาแฟที่มีคาเฟอีนอาจทำให้แคลเซียมถูกขับออกทางปัสสาวะมากขึ้นจนกระดูกอ่อนแอลง ผู้ป่วยโรคกระดูกพรุนจึงควรจำกัดปริมาณการดื่มกาแฟในแต่ละวันไม่ให้เกิน 300 มิลลิกรัมต่อวัน หรือประมาณ 2-3 แก้ว และอาจรับประทานแคลเซียมเสริมเพื่อทดแทนแคลเซียมที่สูญเสียไป



11. ผู้ที่มีอาการท้องเสียหรือมีโรคลำไส้แปรปรวนอยู่แล้ว ไม่ควรรับประทานกาแฟ เพราะสารคาเฟอีนในกาแฟอาจทำให้อาการท้องเสียหรืออาการของโรคแย่ลงกว่าเดิม โดยเฉพาะเมื่อได้รับในปริมาณมาก

12. หญิงวัยหมดประจำเดือนที่มีโรคความผิดปกติเกี่ยวกับการทำงานของวิตามินดีได้รับการถ่ายทอดทางพันธุกรรม ควรระมัดระวังในการดื่มกาแฟเป็นพิเศษ

ปฏิกริยาของกาแฟกับยารักษาโรค

1. ห้ามดื่มกาแฟร่วมกับยาเอเฟดรีน (Ephedrine) เพราะยาชนิดนี้มีฤทธิ์กระตุ้นระบบประสาทเช่นเดียวกับกาแฟการรับประทานควบคู่กันอาจเกิดผลข้างเคียงร้ายแรงและมีปัญหาเกี่ยวกับหัวใจได้ ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยเอเฟดรีน

2. ไม่ควรดื่มแอลกอฮอล์ร่วมกับกาแฟ เพราะแอลกอฮอล์อาจกระตุ้นให้ร่างกายย่อยคาเฟอีนรวดเร็วยิ่งขึ้น ส่งผลให้มีความคาเฟอีนในเลือดมากเกินไปจนได้รับผลข้างเคียงอย่างอาการสั่น กระตุก ปวดศีรษะ และหัวใจเต้นเร็ว

3. ยาที่ควรระมัดระวังเมื่อใช้ร่วมกับกาแฟ ได้แก่ ยาอะดีโนซีน อะเลนโดรเนท โคลซาปีน ไโดไพริดาโมล ไดซัลพิแรม เอสโตรเจน ฟลูวอกซามีน เลโวไทรอกซีน ลิเทียม ยาด้านซึมเศร้า กลุ่ม MAOIs ยาด้านซึมเศร้ากลุ่มไตรไซคลิก เพนโทบาร์บิทอล ฟิโนโทอาซีนทีโอฟีลลีน เวอราปามิล ยากระตุ้นระบบประสาท ยาด้านการแข็งตัวของเลือด และยาปฏิชีวนะ

ปริมาณการดื่มกาแฟที่ปลอดภัย

ปริมาณกาแฟที่รักษาโรคชนิดต่าง ๆ ตามที่มีการศึกษาวิจัยในปัจจุบันและพบว่าใช้ได้อย่างปลอดภัย มีดังนี้

1. การรักษาอาการปวดศีรษะ ดื่มกาแฟวันละ 250 มิลลิกรัม หรือประมาณ 2 แก้ว

2. การเพิ่มความรู้สึกตื่นตัวดื่มกาแฟวันละ 250 มิลลิกรัม หรือประมาณ 2 แก้ว

3. การป้องกันโรคพาร์กินสัน ดื่มกาแฟที่มีคาเฟอีนวันละ 3-4 แก้ว โดยแต่ละงานวิจัยใช้กาแฟที่มีคาเฟอีนประมาณ 421-2,716 มิลลิกรัม แต่การดื่มประมาณ 124-208 มิลลิกรัม หรือประมาณ 1-2 แก้วก็อาจช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคพาร์กินสันได้อย่างมีนัยสำคัญเช่นกัน ทั้งนี้สำหรับผู้หญิงควรรับประทานประมาณวันละ 1-3 แก้วจะให้ผลดีที่สุด

4. การป้องกันโรคหัวใจในหญิงน้ำดี ได้รับคาเฟอีนในปริมาณวันละ 400 มิลลิกรัมขึ้นไป หรือเทียบเท่ากับกาแฟมากกว่า 2 แก้ว อย่างไรก็ตาม การดื่มกาแฟอย่างน้อยวันละ 800 มิลลิกรัมนั้นน่าจะมีประสิทธิภาพดีที่สุด

เอกสารอ้างอิง

Checkoway, H., Powers, K., Smith-Weller, T., Franklin, G. M., Longstreth, W. T., Jr. and Swanson, P. D. 2002. Parkinson's disease risks associated with cigarette smoking, alcohol consumption, and caffeine intake. American Journal of Epidemiology. 155: 732-8.

Clifford, M. N. 1999. Chlorogenic acids and other cinnamates—nature, occurrence and dietary burden. Journal of the Science of Food and Agriculture. 79: 362-372.

Dellalibera, O., Lemaire, B. and Lafay, S. 2006. Svetol®, green coffee extract, induces weight loss and increases the lean to fat mass ratio in volunteers with overweight problem. Phytotherapie. 4(4):194-197.

Johnston, K. L., Clifford, M. N. and Morgan, L.M. 2003. Coffee acutely modifies gastrointestinal hormone secretion and glucose tolerance in humans: glycemic effects of chlorogenic acid and caffeine. American Journal of Clinical Nutrition. 78: 728-733.

Keijzers, G. B., De Galan, B. E., Tack, C. J. and Smits, P. 2002. Caffeine can decrease insulin sensitivity in humans. Diabetes Care. 25: 364-369.

McCusker, R. R., Goldberger, B. A. and Cone, E. J. 2003. Caffeine content of specialty coffees. Journal of Analytical Toxicology. 27: 520-2.

Meng, S., Cao, J., Feng, Q., Peng, J. and Hu, Y. 2013. Roles of chlorogenic Acid on regulating glucose and lipids metabolism: a review. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine. 2013: 801457.

Nuhu, A. A. 2014. Bioactive micronutrients in coffee: recent analytical approaches for characterization and quantification. ISRN Nutrition. 2014 : 384230

ไร่รื่นรมย์ ฟาร์มคาเฟ่



Café
Around

คุณพงศ์กร อารีศิริไพศาล



เริ่มต้นจากการที่เราอยากเปลี่ยนภาพอาหารสุขภาพที่เข้าถึงคนปัจจุบันได้ยาก เป็นภาพอาหารสุขภาพที่สนุก สร้างสรรค์ ใน concept healthy and tasty ผ่านทางการสร้างสรรค์เมนูอาหาร เครื่องดื่ม และเบเกอรี่ ด้วยการแปรรูปวัตถุดิบอินทรีย์จากในพื้นที่ ให้เป็นเมนู fusion ร่วมสมัยที่เข้าถึงคนได้ทั้งครอบครัว เราเน้นใช้วัตถุดิบอินทรีย์ทั่วประเทศไทย และวัตถุดิบท้องถิ่นที่ปลูกแบบธรรมชาติ ไม่ใช่ผงชูรสในการปรุงอาหาร หรือแต่งกลิ่น แต่งสี หรือวัตถุกันเสีย แต่เราอยากให้ทุกคนได้เข้าถึงรสชาติของวัตถุดิบที่แท้จริง

สไตล์คาเฟ่จะเป็นแบบ semi-outdoor บรรยากาศใกล้ชิดกับธรรมชาติมองเห็นวิวภูเขาที่สวยงาม นอกเหนือจากโซนคาเฟ่ ไร่รื่นรมย์ยังมีกิจกรรมต่างๆ เช่น มัดย้อมสีธรรมชาติ, diy น้ำผึ้งป่า, diy cookie หรือจะเป็นในส่วนของที่พักในรูปแบบบ้านพลังงานสะอาดไว้บริการสำหรับคนที่ชอบใกล้ชิดธรรมชาติ



เมนูแนะนำ

เมนูเครื่องดื่ม

โก้โก้เย็นทำจากซอสโก้ก้อนนิ่มเข้มข้น
จึงจួយมะนาว เป็นเมนูเครื่องดื่มที่สดชื่น
ดื่มง่าย



เมนูอาหาร

สลัดผักย่าน้ำสลัดข้าวคั่ว, ยากวียเตี๋ย
ไร่รื่นรมย์, สลัดเคลเห็ดย่าง ความพิเศษ
คือใช้ซอสเห็ดครีมมีมาผัด จะได้
รสชาติสลัดสไตล์ญี่ปุ่น หอมงาขาวคั่ว

เมนูขนม

ไอศกรีมโฮมเมด, เค้กจิงจួយกล้วยตาก
ซอสจิงจួយ เสริฟพร้อมไอศกรีมดื่มง่าย



🕒 เวลาเปิด-ปิด

เปิดบริการทุกวัน เวลา 8.00-18.00 น.
รับออเดอร์อาหารสุดท้าย 17.30 น.



สาขาเทิง อ. เเทิง จ. เชียงราย
ตั้งอยู่ทางเส้นทางไปอำเภอเทิง
เลี้ยวเข้าไปทางเข้าหมู่บ้านโนนสมบูรณ์
ประมาณ 5 กม.



09-5134-8821 / 09-7087-0085



rairuenrom



Paragraph cafe&eatery



คาเฟ่สุดชิคท่ามกลางสวนซิลเวอร์โอ๊คที่ร่มรื่น ตั้งอยู่ในปั้มน้ำมัน Caltex อำเภอกะเทิง จังหวัดเชียงราย จากเดิมที่แห่งนี้เคยเป็นสถานที่ผลิตอิฐซีเมนต์บล็อก เราจึงมีแนวคิดในการออกแบบโดยใช้วัสดุสินค้าจากโรงงานเดิมมาใช้ให้เป็นประโยชน์ จึงเกิดเป็นแผงอิฐบล็อกที่วางเรียงกันเป็นแพทเทิร์นสวยงามที่ใครๆก็ต้องมาถ่ายรูปด้วย บรรยากาศของร้านมีต้นซิลเวอร์โอ๊คล้อมรอบตัวร้านที่เป็นกระจก เหมือนดั่งว่าร้านตั้งอยู่ท่ามกลางป่าโอ๊คเหมือนอยู่ต่างประเทศ

เมนูแนะนำ

Signature Paragraph

เป็นเมนูเด็ดผสมน้ำผึ้งดอกกาแฟราดด้วยซอสเบลนพิเศษด้วยการสกัดแบบพิเศษตามฉบับของทางร้านที่ทำให้ได้น้ำมันกาแฟออกมาเพิ่มความหอมของกาแฟได้อย่างลงตัวที่อบด้วยรวงผึ้ง เมนูที่ใครมาก็ต้องห้ามพลาด



Sarabun 'สารบัญ'

เครื่องดื่ม Mocktail ชาเบอร์รี่สดชื่นที่เสิร์ฟพร้อมกับเนื้อมะม่วงน้ำดอกไม้พิวเร่ (Purée) หวานฉ่ำ หอมสดชื่น ตกแต่งด้วยผลไม้ตระกูลเบอร์รี่



🕒 เวลาเปิด-ปิด

เปิดทุกวัน

ตั้งแต่เวลา 7.30 - 19.00 น

📍 216 ม.20 ถ.พิศาล ต.เวียง อ.เทิง จ.เชียงราย 57160

☎ 09-0096-9888

📌 Paragraph cafe&eatery

King of Thoeng

'สปาเก็ตตี้มันกุ้งเทิง' เมนูพาสต้าของทางร้านที่เอาวัตถุดิบชั้นดีในท้องถิ่น นั่นก็คือกุ้งแม่น้ำ รสชาติมันแน่นอร่อยรสดี หอมมันจากตัวมันกุ้ง ห้ามพลาดเลยเด็ดขาด



สำหรับเครื่องดื่มของทางร้าน เราตั้งใจรังสรรค์เมนูหลากหลายรูปแบบ มีทั้งเครื่องดื่มชิกเนเจอร์ที่ไม่ใช่แค่การเสิร์ฟกาแฟธรรมดา ทางร้านตั้งใจนำวิธีการทำค็อกเทลมาผสมผสาน เพื่อเล่าเรื่องราวผ่านทางการเสิร์ฟเครื่องดื่มในทุกๆแก้ว นอกจากนี้เรายังมี Slow bar เพื่อที่จะนำเสนอเมล็ดกาแฟ Specialty Coffee หลากหลายสายพันธุ์เพื่อให้ลูกค้าได้ลิ้มลองรสชาติที่ไม่ซ้ำกันในแต่ละเดือน นอกจากนี้เรายังมีบริการอาหารแบบผสมผสานอันมีกลิ่นไอของอาหารเหนือเข้ามาผสมผสานกับอาหารยุโรปอย่างลงตัว และที่ขาดไม่ได้เลยคือในส่วน ของเบเกอรี่ ทางร้านมีครัวซองต์ให้เลือกหลากหลายรสชาติ ที่ใครได้ลองก็ต้องติดใจ และยังมีเค้กหลากหลายเมนูหมุนเวียนกันไปในแต่ละเดือน ทำให้ร้านของเราเหมาะกับทุกเพศทุกวัย แล้วมารับความสุขที่เติมไปด้วยเรื่องราวได้ทุกวัน



Something Journey

พื้นที่แห่งความสุขที่อยากให้ทุกคนได้เพลิดเพลิน ได้พักผ่อนและหย่อนใจท่ามกลางธรรมชาติ ได้สูดอากาศบริสุทธิ์ดีๆ สัมผัสแสงแดดและสายลมพร้อมกับตะกร้าแห่งความสุขที่นำเสนอของอร่อยๆ จาก Local Foodie สุดเจ๋ง ไม่ว่าจะเมล็ดกาแฟ ชา ครั้วชองต์ ขนมปังนุ่มๆ และสารพัดเครื่องดื่มที่หาที่ไหนไม่ได้อีกแล้ว จะฟินเวอร์แค่ไหน อยากให้ทุกคนมาลองด้วยตัวเองอย่าลืมพาคนที่คุณรักมาสร้างความประทับใจด้วยกันไม่ว่าคนรัก เพื่อนสนิท ครอบครัว ลูกชนๆ หรือ เพื่อนซี้สี่ขา



🕒 เวลาเปิด-ปิด

ตั้งแต่เวลา 10.00-17.00

ปิดทุกวันพุธ

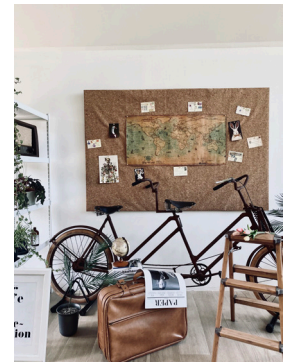
📍 187 หมู่ 28 ต.ห้วยสัก อ.เมือง เชียงราย 57000

google map : Something Journey

📞 06-1936-6415

📘 something.journey

📷 something.journey



เมนูแนะนำ

Okono Pizza

โฮมเมดพิซซ่าแบบญี่ปุ่น

กำเกิร์ต

(Purple Rice Yogurt)



Pandora Toast

(อันนี้โทสต์จากบริโอชชุ่มเนย)



Something No.4 Tea

(ชาเบลนด์พิเศษ)





Mao Kao Coffee Roaster

ร้านกาแฟเมากาออสถ้างขึ้นเมื่อวันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2562 เจ้าของร้านมีความชอบและหลงรักในกาแฟมาก สร้างขึ้นท่ามกลางชุมชนที่เป็นวิวสวยงามในร้านเป็นการตกแต่ง ในสไตล์วินเทจที่ดูแล้วมีความอบอุ่นและโอบล้อมไปด้วยนาข้าว ที่เขียวขจีมีความลงตัวของกาแฟที่เข้ากับบรรยากาศได้ดีมาก และเหมาะกับการมาพักผ่อน

🕒 เวลาเปิด-ปิด

8.00 น. – 17.00 น.

📍 91 หมู่ 4 บ้านต้นเขือง ต.ตับเต่า อ.เทิง จ.เชียงราย
ถนน 1155 ทางผ่านขึ้น ภูเขาฟ้า 57106

☎ 09-5692-6037, 09-5450-2508



เมนูแนะนำ

อเมริกาโน่คั่วอ่อน



กาแฟดริป

เป็นกาแฟพิเศษที่ทางร้านคั่วเองและมีเมล็ดให้เลือก



ชอกเฮา Coffee

เป็นเมนูที่มีส่วนผสมของน้ำส้มกับกาแฟได้อย่างลงตัว



หลงเฮา Coffee

เป็นเมนูที่มีส่วนผสมของพีชและกาแฟของทางร้านได้อย่างลงตัวไม่เหมือนที่ใดในโลก อยากรให้ทุกคนได้ลอง





สถาบันฯและกาแพ ร่วมลงพื้นที่สำรวจพื้นที่ปลูกชาอัสสัม กับคณะนักศึกษาสถาบันพระปกเกล้า ภายใต้โครงการ “สานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัม ควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติ”

เมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2564 ทีมคณะสถาบันฯและกาแพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญจากคณะนักศึกษาลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่นที่ ๑๑ (ปนป. ๑๑) กลุ่มเหยี่ยว สถาบันพระปกเกล้า

ซึ่งดำเนินงานภายใต้โครงการ “สานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัม ควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติ” โดยร่วมลงพื้นที่สำรวจพื้นที่ปลูกชาอัสสัม ณ บ้านเกียงห้วยน่าน หมู่ที่ 4 บ้านเกียงห้วยน่าน ตำบลแม่ลอย อำเภอดงหลวง จังหวัดเชียงราย ร่วมกับตัวแทนคณะนักศึกษาลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่นที่ 11 (ปนป. 11) กลุ่มเหยี่ยว สถาบันพระปกเกล้า และผู้นำชุมชนในพื้นที่ตำบลแม่ลอย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจพื้นที่ปลูกชาปริมาณผลผลิตชา การใช้ประโยชน์ รวมถึงการสร้างมูลค่าและสร้างรายได้จากต้นชาอัสสัมที่มีจำนวนมากในพื้นที่และผลักดันให้เป็นพืชที่มีความสำคัญกับระบบเศรษฐกิจของชุมชนต่อไปในอนาคต



สถาบันฯและกาแพ ร่วมต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักสันติธรรมภิบาล สถาบันพระปกเกล้า

เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2564 สถาบันฯและกาแพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักสันติธรรมภิบาลสถาบันพระปกเกล้า ณ ห้องประตูแดง อาคารพลเอกสำเภา ชูศรี (E4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี รศ.ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ให้การต้อนรับและ ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เข้มชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแพ ได้อธิบายถึงภาพรวมของหน่วยงานสถาบันฯและกาแพ โดยได้แนะนำผลิตภัณฑ์งานวิจัยที่เกี่ยวกับชา และได้อธิบายการร่วมดำเนินโครงการ ร่วมงานกับคณะนักศึกษาลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่นที่ 11 (ปนป. 11) กลุ่มเหยี่ยว สถาบันพระปกเกล้า ภายใต้โครงการ “สานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัมควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติ” ในพื้นที่บ้านเกียงห้วยน่าน หมู่ที่ 4 ตำบลแม่ลอย อำเภอดงหลวง จังหวัดเชียงราย ซึ่งได้มีตัวแทนกลุ่มเกษตรกร มานำเสนอผลิตภัณฑ์ชาแดงอัสสัม ให้กับคณะศึกษาดูงานได้ทดลองชิม และซื้อเป็นของฝาก



สถาบันฯและกาแฟร่วมกิจกรรม มวลชนสัมพันธ์กับ สื่อมวลชนเชียงราย และกิจกรรม Show case สถาบันฯและกาแฟ

เมื่อวันที่ 30 ธันวาคม 2564 ส่วนประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมมวลชนสัมพันธ์และกิจกรรม Show case สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับสื่อมวลชนเชียงรายอย่างต่อเนื่อง เพื่อขอบคุณสื่อมวลชนที่ได้ร่วมกันทำงานเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงอันเป็นประโยชน์ต่อประชาชนทั่วไปออกไปสู่สาธารณชนอย่างต่อเนื่อง โดยมีนายโชติศิริ ดารายน นายกสมาคมสื่อมวลชนและนักประชาสัมพันธ์เชียงราย พร้อมด้วยสื่อมวลชนทุกแขนง เข้าร่วมกิจกรรม ณ MFU Food Makerspace (MI 405) ชั้น 4 อาคาร I-Park (square) โดยในปีนี้ได้ร่วมกับสถาบันฯและกาแฟและส่วนจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและนวัตกรรม จัดกิจกรรม Show Case เพื่อแนะนำสถาบันฯและกาแฟ พร้อมได้ทดลองใช้พื้นที่ MFU Food Makerspace เพื่อได้เรียนรู้ถึงการทำงานของมหาวิทยาลัยในอีกแง่มุม โดยมี รศ.ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดี เป็นประธานเปิดกิจกรรม โดยได้กล่าวขอบคุณสื่อมวลชนที่ได้ติดตามข่าวสารความเคลื่อนไหวของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง อย่างใกล้ชิด พร้อมทั้งได้เผยแพร่ออกไปในวงกว้างเพื่อประโยชน์ของประชาชนทั่วไป



จากนั้น ผศ. ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ ได้แนะนำบทบาทหน้าที่ของสถาบันฯและกาแฟ ในฐานะศูนย์กลางองค์ความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านชา กาแฟ และผลิตภัณฑ์ชา กาแฟพร้อมจัดให้มีการสร้างสรรค์เครื่องดื่ม จากผู้ที่ได้รับรางวัลการประกวดสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่ม Amazing Thailand Drink 2021 โดยคุณเดชณา ทรีพพทมณีรัตน์ ร้าน Tee & Coffee Restaurant และเมนูอาหารและเครื่องดื่มจากชาและกาแฟ โดย คุณน้ำฝน จันจันะ ครีวบ้าน เลขที่ 9 ที่ได้รับรางวัลอันดับที่ 2 จากเวทีการประกวด GCC WORLDBEVERAGECREATOR (ONLINE) 2021 โดยทั้งสองได้ใช้พื้นที่ Food Makerspace ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และงานสร้างสรรค์ของตนเองกระทั่งก้าวสู่ความสำเร็จเป็นที่ยอมรับในเวทีประกวดต่างๆ ต่อไป



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และร่วมกิจกรรมอบรมสร้างการรับรู้การผลิตชาอัสสัม คุณภาพให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกชาอัสสัม

วันที่ 18 มกราคม 2565 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมกิจกรรมกับทางหน่วยงานศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย ซึ่งได้กำหนดจัดกิจกรรม “อบรมสร้างการรับรู้การผลิตชาอัสสัมคุณภาพให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกชาอัสสัม” หัวข้อ “การผลิตชาอัสสัมคุณภาพ” โครงการความร่วมมือในการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการปลูกชาในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในระหว่างวันที่ 17 – 18 มกราคม 2565 ณ หอประชุมหมู่บ้านกิ่งดอยเจริญราษฎร์ หมู่ 13 ตำบลแม่ลอย อำเภอกองเก จังหวัดเชียงราย เป้าหมายคือเกษตรกรผู้ปลูกชาอัสสัมในพื้นที่ตำบลแม่ลอย อำเภอกองเก จังหวัดเชียงราย จำนวน 2 รุ่น ๆ ละ 20 คน โดยสถาบันฯและกาแฟ ได้นำตัวแทนกลุ่มนักเรียนโรงเรียนชานา บ้านกึ่งยั้งห้วยนาน หมู่ที่ 4 ตำบลแม่ลอย อำเภอกองเก จังหวัดเชียงราย เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าวซึ่งได้ร่วมดำเนินโครงการกับคณะนักศึกษาหลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระดับประชากริปไตย รุ่นที่ 11 (ปนป. 11) กลุ่มเหยี่ยว สถาบันพระปกเกล้า ภายใต้โครงการ “สานต่อความยั่งยืนไม่และชาอัสสัมควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติ” เพื่อเสริมสร้างมูลค่าและสร้างรายได้จากต้นชาอัสสัมที่มีจำนวนมากในพื้นที่และผลักดันให้เป็นพืชที่มีความสำคัญกับระบบเศรษฐกิจของชุมชนโดยกิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการปลูกชาแก่เกษตรกรในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริ ให้มีรายได้จากชาอัสสัมและสร้างการรับรู้การผลิตชาอัสสัมคุณภาพ ในลักษณะการปลูกชาอัสสัมร่วมกับป่าและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม



สถาบันฯและกาแพ ร่วมต้อนรับคณะหลักสูตร นวัตกรรมการจัดการสุขภาพยุคดิจิทัล รุ่น 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2565 สถาบันฯและกาแพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานหลักสูตรนวัตกรรมการจัดการสุขภาพยุคดิจิทัล รุ่น 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เข้าเยี่ยมเยือนมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ณ ห้องประชุมแดง 1 อาคารพลเอกสำเภา ชูศรี (E4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี รศ.ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวต้อนรับคณะหลักสูตรนวัตกรรมการจัดการสุขภาพยุคดิจิทัล รุ่น 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ซึ่งนำโดย รศ.ดร.ชุตินาฎฉัตร ศรีวิบูลย์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และ ดร.สมชาย อัครเศรษฐ์ ประธานโครงการหลักสูตรนวัตกรรมการจัดการสุขภาพยุคดิจิทัล (HIDA) ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแพ ได้ร่วมให้การต้อนรับและได้แนะนำผลิตภัณฑ์ชาอัสสัม ที่ได้ร่วมงานกับคณบดีศึกษาหลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่นที่ 11 (ปนป. 11) กลุ่มเหยี่ยว สถาบันพระปกเกล้า ภายใต้โครงการ “สานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัมควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติ” ในพื้นที่บ้านเก็ยงห้วยน่าน หมู่ที่ 4 ตำบลแม่ลอย อำเภอกงเต็ง จังหวัดเชียงราย



สถาบันฯและกาแพ ร่วมต้อนรับคณะศึกษาดูงานหลักสูตร การเมืองการปกครองในระบอบประชาธิปไตย สำหรับ นักบริหารระดับสูง รุ่นที่ 25 (ปปร.25) สถาบันพระปกเกล้า

เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2565 สถาบันฯและกาแพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมให้การต้อนรับคณะคณาจารย์และคณะนักศึกษา หลักสูตรการเมืองการปกครองในระบอบประชาธิปไตย สำหรับนักบริหารระดับสูง รุ่นที่ 25 (ปปร.25) สถาบันพระปกเกล้า ณ ห้องประชุมแดง 1 อาคารพลเอกสำเภา ชูศรี (E4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี รศ.ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ให้การต้อนรับและบรรยายบทบาทภารกิจดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และ ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแพ ได้อธิบายถึงภาพรวมของหน่วยงานสถาบันฯและกาแพ และการร่วมดำเนินโครงการกับคณะนักศึกษาหลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่นที่ 11 (ปนป. 11) กลุ่มเหยี่ยวสถาบันพระปกเกล้าภายใต้โครงการ “สานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัมควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติ” ดำเนินการในพื้นที่บ้านเก็ยงห้วยน่าน หมู่ที่ 4 ตำบลแม่ลอย อำเภอกงเต็งจังหวัดเชียงราย โดยได้มีตัวแทนกลุ่มนักเรียนโรงเรียนชานาวา ที่ได้ร่วมโครงการดังกล่าวมานำเสนอผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมที่ได้รับการพัฒนาต่อยอด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ชาแดงอัสสัม ผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมกลิ้งข้าวคั่ว และผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมกลิ้งส้มให้กับทางคณะศึกษาดูงานได้ทดลองชิมและให้คำแนะนำเรื่องรสชาติ



สถาบันชาและกาแฟ ได้รับเชิญเป็นวิทยากรอบรมกิจกรรม สร้างการรับรู้การผลิตชาอัสสัมคุณภาพและต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่

เมื่อวันที่ 21 มกราคม 2565 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญจากคณะนักศึกษาหลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่นที่ 11 (ปนป. 11) กลุ่มเหยี่ยว สถาบันพระปกเกล้า ร่วมเป็นวิทยากรในกิจกรรม “สร้างการรับรู้การผลิตชาอัสสัมคุณภาพและต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่” ภายใต้โครงการสานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัม ควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติ ร่วมกับนักเรียนโรงเรียนชานา สาขาบ้านเกียง ห้วยน่านตำบลแม่ลอย อำเภอกงเทือง จังหวัดเชียงราย โดยได้เชิญปลัดอำเภอกงเทือง เกษตรอำเภอกงเทืองผู้แทนจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงรายและองค์การบริหารส่วนตำบลแม่ลอย เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่ง ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญเป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “การผลิตชาคุณภาพตามที่ต้องการ” ได้แก่ สายพันธุ์ชาในประเทศไทยการผลิตชาที่มีคุณภาพ วิธีการชงชาที่ดี ประโยชน์ของชาต่อสุขภาพ และชากับมาตรฐานต่างๆ รวมถึงแนะนำวิธีการผลิตชาแดง เป็นชาประเภทอื่น จากชาพันธุ์อัสสัม ที่เป็นผลิตภัณฑ์ภายใต้ของโครงการ เพื่อให้เกษตรกรมีความเข้าใจในกระบวนการผลิตชาให้มีคุณภาพ รวมถึงการพัฒนาคุณภาพชา และทักษะในการชงชา ตลอดจนส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการให้เกิดรายได้กับชุมชน ณ หอประชุมบ้านเกียงห้วยน่าน ตำบลแม่ลอย อำเภอกงเทือง จังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟร่วมให้การต้อนรับ คณะกรรมการวิสามัญ ศึกษาแนวทางการพลิกโฉมพืชสมุนไพรด้วยการวิจัยและนวัตกรรม วุฒิสภา เยี่ยมชมและศึกษาแนวทางการพลิกโฉมพืชสมุนไพรไทยด้วยการวิจัย และนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

เมื่อวันศุกร์ที่ 21 มกราคม 2565 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ให้การต้อนรับพลอากาศเอก ประจิน จั่นตอง ประธานคณะกรรมการวิสามัญ วุฒิสภา และคณะลงพื้นที่เยี่ยมชมดูงาน ณ โรงพยาบาล มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟให้การต้อนรับ โดยได้อธิบายถึงภาพรวมของหน่วยงาน และได้แนะนำผลิตภัณฑ์งานวิจัยที่เกี่ยวกับชา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดใบหน้า เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Tea Shot Drink) ซึ่งเป็นการวิจัยพัฒนานวัตกรรม และการนำไปใช้ประโยชน์ ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าทางการเกษตรผสมผสานร่วมกับนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะอาจารย์และนักศึกษาจาก วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร สถาบันวิชาการป้องกันประเทศ

เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2565 รศ.ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พร้อมผู้บริหาร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟได้ ร่วมต้อนรับคณะอาจารย์ และนักศึกษา หลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.รุ่นที่ 64) จากวิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักรสถาบัน วิชาการป้องกันประเทศเข้าศึกษาดูงาน โดยส่วนประชาสัมพันธ์ ได้เชิญหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟร่วมจัดแสดงการชงชาและ กาแฟ เพื่อต้อนรับคณะศึกษาดูงาน ณ ห้องประชุมคัมภีร์หลวง อาคาร I-Park กลุ่มอาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกิจกรรม Open mind-Open cup: ARAMAROPA Tea ชาสร้างชีวิต

นักศึกษาหลักสูตรผู้นำยุคใหม่ในระบอบประชาธิปไตย รุ่นที่11 (ปนป.11) กลุ่มเหยี่ยว สถาบันพระปกเกล้าได้จัดทำ “โครงการสานต่อความยั่งยืนไม่และชาอัสสัมควบคู่วิถีเกษตรธรรมชาติเพื่อเสริมสร้างมูลค่าและรายได้” ณ หมู่บ้าน เลียงห้วยน่าน ตำบลแม่ลอย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย ร่วมกับท่านเจ้าคุณ พระเมธีวชิโรดม (ว.วชิรเมธี) ผู้อำนวยการศูนย์วิปัสสนาสากลไร่เชิงฤๅษะวัน และสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งทางสถาบันชาและกาแฟ ได้ร่วมพัฒนาองค์ความรู้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ ให้สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากต้นชาอัสสัมซึ่งมีอยู่มากตามธรรมชาติในพื้นที่เพื่อให้ชาวบ้านสามารถสร้าง รายได้และเพิ่มมูลค่าชาอัสสัม และเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565 ได้ทำการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ชาอัสสัม “อารามโรปา” ณ ศูนย์วิปัสสนาสากลไร่เชิงฤๅษะวัน ตำบล ห้วยสัก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย โดยมีท่านเจ้าคุณพระเมธีวชิโรดม (ว.วชิรเมธี) รองศาสตราจารย์ ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดีมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง คุณฉัตรชัย ชนกรรภกรวิน ผู้แทนสถาบันพระปกเกล้า ร่วมเป็น ประธานการเปิดงาน โดยมี คุณหนอง-อรุโณชา ภาณุพันธุ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท บรอดคาซท์ ไทย เทเลวิชั่น จำกัด ให้เกียรติร่วมงาน และมี ดร.บ่ม ปันตดา วงศ์ผู้ดี รับหน้าที่พิธีกรดำเนินรายการในงาน ถือว่า นักศึกษาหลักสูตร ปนป.11 กลุ่มเหยี่ยว ประสบความสำเร็จอย่างมาก เพราะนอกจากจะสามารถ ช่วยชาวบ้านหารายได้เสริมเพิ่มขึ้นเป็นแสนแล้ว ยังสามารถทำการบูรณาการ ความร่วมมือระหว่างภาคเอกชน ภาคประชาชน และภาครัฐ โดยได้รับความ ร่วมมือและการสนับสนุนเป็นอย่างดีจากปลัดอำเภอเทิง กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และ องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย และ องค์การบริหารส่วนตำบลแม่ลอย เพื่อให้เกิดความยั่งยืนได้อย่างแท้จริง



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมต้อนรับ ผู้อบรมหลักสูตร ผู้บริหารการสื่อสารมวลชนระดับกลาง รุ่นที่ 10 เข้าศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565 รศ.ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พร้อมผู้บริหาร และ ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เข็มชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟร่วมต้อนรับ ผู้เข้าอบรม หลักสูตรผู้บริหารการสื่อสารมวลชนระดับกลาง ด้านกิจการกระจายเสียง และกิจการโทรทัศน์ (บสจ.) รุ่นที่ 10 นำโดย นายประสงค์ เลิศรัตนวิสุทธิ์ ผู้อำนวยการบริหารสถานีอิศรา และนายชวรงค์ ลิมป์ปัทมาบดี ผู้อำนวยการหลักสูตรและ พ.ต.อ.โฆษิต บุญทวี รองผู้บังคับการตำรวจนครบาล 8 กองบัญชาการตำรวจนครบาล ประธานรุ่น (บสจ.10) ศึกษาดูงาน มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยได้จัดการบรรยายสรุปผลการดำเนินงานของสถาบันการแพทย์แผนไทย-จีน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง บรรยายโดย ดร.พญ.สุลลิตมา น้อยประเสริฐ รักษาการแทนผู้อำนวยการโรงพยาบาล ก่อนจะเดินทางเข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานของสถาบันการแพทย์แผนไทย-จีน ทั้งในแผนกอายุรกรรมและคลินิกกัญชาทางการแพทย์แผนไทย และแผนกออโรโธปิดิกส์และห้องยาสมุนไพร โดยผู้เข้าอบรมเป็นผู้แทนจากองค์กรสื่อ ทั้งจากสถานีโทรทัศน์ วิทูย์ เคเบิลทีวี สื่อออนไลน์ นิตยสาร, หนังสือพิมพ์ส่วนกลาง รายวัน – รายสัปดาห์, นักวิชาการ จากสถาบันอุดมศึกษา, องค์กรพัฒนาเอกชน, องค์กรด้านสาธารณสุข, องค์กรรัฐที่เป็นอิสระ, องค์กรในกระบวนการยุติธรรม และบริษัทเอกชน โดยสถาบันฯและกาแฟได้พาตัวแทนกลุ่มนักเรียนโรงเรียนชานาบ้านเกียงห้วยน่าน หมู่ที่ 4 ตำบลแม่ลอย อำเภอกิ่ง จังหวัดเชียงราย ที่ได้ร่วมโครงการ “สานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัมควคูวิถีเกษตรธรรมชาติ” มานำเสนอผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมที่ได้รับการพัฒนาต่อยอด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ชาแดงอัสสัม ผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมกลิ่นข้าวคั่ว และผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมกลิ่นส้ม ให้กับทางคณะศึกษาดูงานได้ทดลองชิม และจำหน่ายเป็นของที่ระลึก



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะหลักสูตรผู้บริหารระดับสูง สถาบันวิทยาการการตลาด รุ่น ที่ 31 (วตท.31)

เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2565 รศ.ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พร้อมผู้บริหาร และ ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เข็มชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟได้ร่วมต้อนรับ คณะหลักสูตรผู้บริหารระดับสูง สถาบันวิทยาการการตลาด รุ่น ที่ 31 (วตท.31) จัดกิจกรรม CMA31 Field Trip & Leadership Workshop ณ ห้องค้ำอกหลวง ชั้น 5 อาคาร M-Square โดยสถาบันฯและกาแฟได้พาตัวแทนกลุ่มนักเรียนโรงเรียนชานาบ้านเกียงห้วยน่าน หมู่ที่ 4 ตำบลแม่ลอย อำเภอกิ่ง จังหวัดเชียงราย ที่ได้ร่วมโครงการ “สานต่อความยั่งยืนไม้และชาอัสสัมควคูวิถีเกษตรธรรมชาติ” มานำเสนอ ผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมที่ได้รับการพัฒนาต่อยอด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ชาแดงอัสสัม ให้กับทางคณะ



กิจกรรมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันฯและกาแฟร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและหารือกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ออย.

เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2565 สถาบันฯและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง นำทีมโดย ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ ร่วมต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เข้าศึกษาดูงานสถาบันฯและกาแฟโดยหารือ เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลและพัฒนาแนวทางการดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมายให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ชาไทยสู่ชาโลก ปี พ.ศ. 2565 ต่อไป ณ ห้องประชุมสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันฯและกาแฟ เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2565

เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2565 ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้า สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการเพื่อพิจารณาคำขอตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2565 โดยมี ว่าที่ร้อยตรีจตุรเดช เวียงภักดิ์ หัวหน้ากลุ่มอารักขาพืช สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการ ณ ห้องประชุมสำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ชั้น 3 ศาลากลางจังหวัดเชียงราย ซึ่งในการประชุมครั้งนี้เป็นการพิจารณาข้อมูลคุณสมบัติผู้ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” (รายใหม่) และแผนการตรวจคุณภาพมาตรฐานสถานประกอบการ (เพื่อต่ออายุหนังสืออนุญาต) พร้อมทั้งพิจารณาดำเนินการของคณะกรรมการเพื่อพิจารณาคำขอตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” รอบที่ 1/2565



สถาบันฯและกาแฟร่วมลงพื้นที่ ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย”

เมื่อวันที่ 9-10 มีนาคม 2565 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมเป็นคณะทำงานเพื่อการพิจารณาคำขอ ตรวจสอบควบคุมคุณภาพสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ลงพื้นที่ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสถานประกอบการ (รายใหม่) ที่สมัครขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” และลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการเพื่อต่ออายุหนังสืออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” โดยตรวจคุณภาพมาตรฐานสินค้า สถานที่ผลิตและแปลงปลูกชา ประจำปี 2565 ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการชาในเขตพื้นที่อำเภอเวียงป่าเป้า และเขตพื้นที่อำเภอแม่ฟ้าหลวง



สถาบันฯและกาแฟ เข้าร่วมประชุมคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 2/2565

วันที่ 18 มีนาคม 2565 ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมประชุมคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 2/2565 โดยมี ว่าที่ร้อยตรีจตุรงค์ วงศ์ภักดี หัวหน้ากลุ่มอารักขาพืช สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการประชุมคณะทำงาน ห้องประชุมสำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ชั้น 3 ศาลากลางจังหวัดเชียงราย ซึ่งในการประชุมครั้งนี้เป็นการพิจารณาสรุปผลการลงพื้นที่ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานผู้ยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” (รายใหม่) รอบที่ 1/2565 และพิจารณาสรุปผลการลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการที่ต่ออายุขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ประจำปี 2565 รวมถึงพิจารณาแผนตารางการทำงานของคณะทำงานเพื่อการพิจารณาคำขอตรวจสอบคุณภาพและแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” รอบที่ 2/2565 ในครั้งต่อไป

สถาบันฯและกาแฟ จัดกิจกรรมอบรม หลักสูตรเรียนรู้การใช้อุปกรณ์การชงกาแฟ “Coffee Brewing”

เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2565 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ดำเนินโครงการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ชาและกาแฟ ปีที่ 3 กิจกรรมอบรมพัฒนาบุคลากร โดยได้จัดการอบรมหลักสูตรเรียนรู้การใช้อุปกรณ์การชงกาแฟ “Coffee Brewing” ได้เชิญวิทยากร คุณพุดผ นทีพายัพทิศ (The baristo) เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตการใช้อุปกรณ์ชงกาแฟ ณ ห้อง Food Maker-space (MI405) ชั้น 4 อาคาร Innovation Park กลุ่มอาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทีมคณะทำงานสถาบันฯและกาแฟ เรียนรู้ทักษะในการใช้อุปกรณ์ในการชงกาแฟทำให้เกิดความชำนาญ และนำมาใช้ในการเรียนการสอนให้แก่ นักเรียนนักศึกษาเกษตรกรและผู้ประกอบการ ตลอดจนผู้ที่สนใจ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเพิ่มมูลค่าของกาแฟ อีกทั้งเป็นการแลกเปลี่ยนการเรียนรู้กับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านและสามารถนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาต่อยอดชาและกาแฟในอนาคต

