สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE OF MAE FAH LUANG UNIVERSITY

สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute

issn 2697-6366
จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee newsletter

Volume 6 Issue 25, July - September 2025
ปีที่ 6 ฉบับที่ 25 กรกฎาคม-กันยายน 2568

TEA & COFFEE RESEARCH

การผลิตชีวมวลอัดเม็ดและ
ถ่านกัมมันต์จากเกลบกาแฟ

CAFÉ AROUND

แนะนำร้านชา - กาแฟยอดนิยม

ACTIVITY

ติดตามกิจกรรมสถาบันชาและกาแฟ
เมษายน - มิถุนายน 2568

EDITOR'S DESK

โดยผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะผู้อ่านทุกท่าน ยินดีต้อนรับสู่ จดหมายข่าวชาและกาแฟ ปีที่ 6 ฉบับที่ 25 (เมษายน – มิถุนายน 2568) ช่วงปลายฝนต้นหนาวแบบนี้ อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย อย่าลืมดูแลสุขภาพเพื่อป้องกันโรคภัยต่างๆ นะคะ ฉบับนี้เรายังคงคัดสรรเนื้อหาสาระที่น่าสนใจเกี่ยวกับ ชาและกาแฟ เริ่มด้วยงานวิจัย การผลิตชีวมวลอัดเม็ดและถ่านกัมมันต์จากแกลบกาแฟ แกลบกาแฟที่เกิดจากกระบวนการผลิต หากจัดการไม่เหมาะสม อาจก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม เช่น ฝุ่น PM 2.5 จากการเผา จึงจำเป็นต้องพัฒนาแนวทางใช้ประโยชน์จากแกลบกาแฟ เพื่อนำไปสร้าง พลังงานสะอาด และ ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สามารถติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ในคอลัมน์ Tea & Coffee Research

นอกจากนี้ จดหมายข่าวยังรวบรวมข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับร้านชา–กาแฟยอดนิยมของจังหวัดเชียงรายในคอลัมน์ Café Around และคอลัมน์ Activity รายงานความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาอย่างต่อเนื่องทีมผู้จัดทำขอขอบคุณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมัน มูลนิธิชัยพัฒนา ที่ให้ความอนุเคราะห์เขียนบทความในฉบับนี้ และยินดีนำเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับชาให้ผู้อ่านติดตามต่อไปอย่างต่อเนื่องค่ะ

CONTENT

03

Tea & Coffee Research

การผลิตชีวมวลอัดเม็ดและถ่านกัมมันต์จากแกลบกาแฟ

09

Café around

แนะนำร้านชา - กาแฟยอดนิยม

13

Activity

ติดตามกิจกรรมสถาบันชาและกาแฟ เมษายน - มิถุนายน 2568

TEA & COFFEE RESEARCH

การผลิตชีวมวลอัดเม็ดและถ่านกัมมันต์จากแกลบกาแฟ

ผศ. ดร. สมวัน ชุ่มพงษ์พันธ์
สำนักวิชา วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

TEA & COFFEE RESEARCH

การผลิตชีวมวลอัดเม็ดและถ่านกัมมันต์จากแกลบกาแฟ

จังหวัดเชียงรายถือเป็นแหล่งปลูกกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าที่สำคัญของประเทศไทยโดยมีพื้นที่ปลูกกระจายอยู่ตามอำเภอแม่สรวย แม่ลาว แม่ฟ้าหลวง และแม่สาย ผลผลิตกาแฟอาราบิก้าของเชียงรายมีปริมาณคิดเป็นกว่าร้อยละ 50 ของพื้นที่ภาคเหนือตอนบน หรือประมาณ 8,000 – 9,000 ตันต่อปี กาแฟจากเชียงรายจึงนับเป็นผลผลิตหลักที่ส่งเข้าสู่ทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ

ผศ. ดร. สมวัน ชุ่มพงษ์พันธ์
สำนักวิชา วิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

แกลบกาแฟ (COFFEE HUSK)

ในกระบวนการผลิตกาแฟตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนถึงการแปรรูปเพื่อแยกเมล็ดกาแฟ จะเกิดวัสดุพลอยได้จำนวนมาก โดยเฉพาะแกลบกาแฟ (coffee husk) ซึ่งประกอบด้วยเปลือก เนื้อผลสุก และกะลากาแฟ มีปริมาณมากกว่าร้อยละ 45 ของผลกาแฟสดทั้งหมด ปกติแล้วแกลบกาแฟเหล่านี้จะถูกนำไปใช้ประโยชน์เบื้องต้น เช่น เป็นปุ๋ยหมัก อาหารสัตว์ หรือเชื้อเพลิงพื้นบ้าน แต่หากขาดการจัดการอย่างเหมาะสม มักถูกทิ้งกองไว้ให้เน่าเปื่อยหรือนำไปเผาทำลาย ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม เช่น การปล่อยก๊าซมีเทนจากการย่อยสลาย หรือการปล่อยควันและฝุ่นละออง PM 2.5 จากการเผา

ด้วยเหตุนี้ จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาแนวทางการใช้ประโยชน์จากแกลบกาแฟให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ทั้งในเชิงพลังงานสะอาดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อแก้ปัญหาของเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมกาแฟและสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืนให้กับท้องถิ่น

แกลบกาแฟ (coffee husk)

แกลบกาแฟ: วัสดุเหลือทิ้งที่มีศักยภาพ

หลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลกาแฟเพื่อแยกเมล็ด จะได้แกลบกาแฟซึ่งประกอบด้วยเปลือก เนื้อผลสุก และกะลากาแฟ (รูปที่ 1a) วัสดุนี้จึงกลายเป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ทั้งด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม

รูปที่ 1 ลักษณะของ (a) แกลบกาแฟแห้ง (b) ชีวมวลอัดเม็ดจากแกลบกาแฟ

การผลิตชีวมวลอัดเม็ด

วัสดุชีวมวลเหลือทิ้งจากภาคเกษตรกรรมของประเทศไทยมีปริมาณมหาศาล เช่น ฟางข้าว ซังข้าวโพด กากอ้อย กะลาปาล์ม และแกลบกาแฟ โดยส่วนใหญ่ถูกกำจัดด้วยการปล่อยให้ย่อยสลายตามธรรมชาติหรือเผาทำลาย ซึ่งก่อให้เกิดปัญหามลภาวะทางอากาศ โดยเฉพาะการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและฝุ่นละอองขนาดเล็ก (PM 2.5) ที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชน [2]

ทั้งนี้ วัสดุชีวมวลเหล่านี้มีความหนาแน่นต่ำ ทำให้ยากต่อการรวบรวมและไม่คุ้มค่าต่อการขนส่ง การนำชีวมวลมา อัดเป็นเม็ดเชื้อเพลิง (Biomass Pellet) จึงเป็นทางเลือกที่เหมาะสม เนื่องจากสามารถเพิ่มความหนาแน่นของเชื้อเพลิงได้มากกว่า 4–5 เท่าเมื่อเทียบกับวัสดุดิบดั้งเดิม ทำให้สะดวกต่อการจัดเก็บและขนส่ง อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัสดุเหลือทิ้ง

ชีวมวลอัดเม็ดจากแกลบกาแฟมีคุณสมบัติด้านค่าความร้อนเฉลี่ยประมาณ 4,200–4,500 kcal/kg ซึ่งแม้จะต่ำกว่าถ่านหิน (6,000 kcal/kg) หรือน้ำมันเตา (9,000 kcal/kg) แต่ก็เพียงพอสำหรับใช้งานในอุตสาหกรรมทั่วไป และมีข้อได้เปรียบที่สำคัญคือเป็น พลังงานสะอาด ที่ช่วยลดการปล่อยคาร์บอนไดออกไซด์สุทธิ (Carbon Neutral) [3,4]

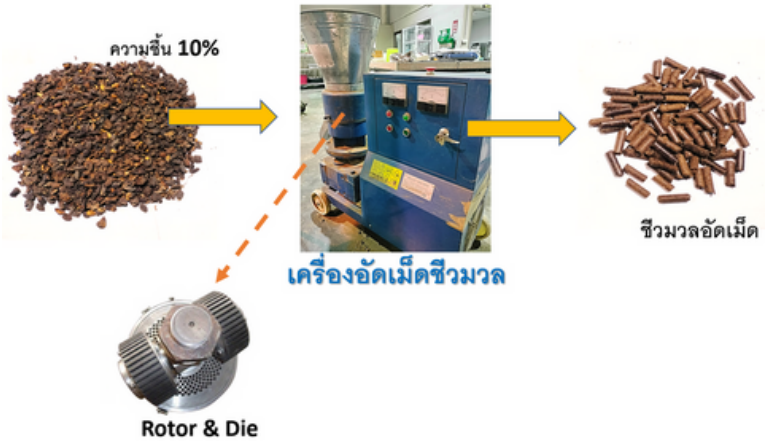
ปัจจุบัน ชีวมวลอัดเม็ดถูกนำไปใช้แล้วอย่างแพร่หลาย เช่น

เชื้อเพลิงหม้อไอน้ำ (Boiler fuel) ในโรงงานอุตสาหกรรม เช่น โรงงานผลิตกระดาษ โรงงานอาหารและเครื่องดื่ม และโรงงานสิ่งทอ

โรงไฟฟ้าชีวมวล ที่ใช้ชีวมวลอัดเม็ดเป็นเชื้อเพลิงหลัก

การเผาร่วมกับถ่านหิน (Co-firing) ในโรงไฟฟ้าขนาดใหญ่ เพื่อช่วยลดการใช้ถ่านหินและลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก [5]

งานวิจัยนี้ได้ทดลองอัดขึ้นรูปแกลบกาแฟด้วยกระบวนการ อัดร้อน (Hot Compression) กระบวนการผลิตชีวมวลอัดเม็ดดังกล่าวแสดงในรูปที่ 2 และผลการเปรียบเทียบสมบัติชีวมวลอัดเม็ดจากแกลบกาแฟและมาตรฐานชีวมวลอัดเม็ดต่างๆ [6] แสดงในตารางที่ 1



รูปที่ 2 กระบวนการผลิตชีวมวลอัดเม็ดจากแกลบกาแฟ

ผลการเปรียบเทียบสมบัติชีวมวลอัดเม็ดจากแกลบกาแฟกับมาตรฐานสากล

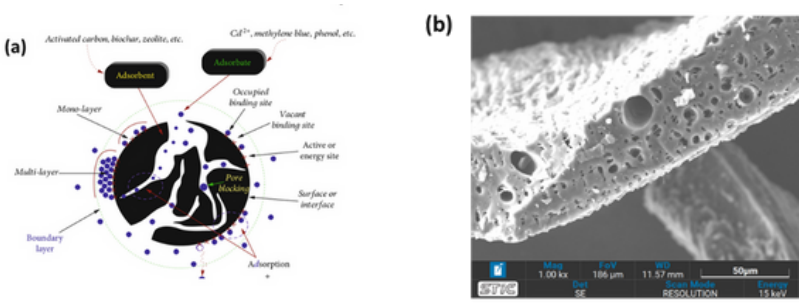
ตารางที่ 1 แสดงผลการเปรียบเทียบสมบัติชีวมวลอัดเม็ดจากแกลบกาแฟกับมาตรฐานสากล โดยผลการทดสอบพบว่ามีค่าพลังงานความร้อนและสมบัติทางกายภาพเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบคุณสมบัติของชีวมวลอัดเม็ดจากแกลบกาแฟกับมาตรฐานชีวมวลอัดเม็ด

Property	Coffee Husk Pellet	EU EN- 14961-1	America (PFI)	Japan (JAS)
Bulk Density (kg/m^3)	640	≥600	596.6 – 722.2	≥600
Moisture (%wt.)	7.2	< 10	≤ 10	≤ 10
Diameter (mm)	7.8	6-8	5.84-7.25	6±1 or 8±1
Length (mm)	24.7	3.15 - 40	≤ 38.10	3.15 - 40
Heating Value (MJ/kg)	18.5	16.5 - 19	NA	16.5

การผลิตถ่านกัมมันต์

อีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าสูงจากแกลบกาแฟคือ ถ่านกัมมันต์ (Activated Charcoal) ซึ่งเป็นวัสดุที่มีรูพรุนขนาดเล็กจำนวนมากบนพื้นผิว ทำให้มีพื้นที่ผิวสัมผัสสูงและคุณสมบัติเด่นด้านการดูดซับสารเคมีและสิ่งเจือปนต่าง ๆ รูปที่ 3a แสดงลักษณะอนุภาคถ่านกัมมันต์และกระบวนการดูดซับ ขณะที่รูปที่ 3b เป็นภาพถ่าย SEM ของกะลากาแฟที่แสดงลักษณะรูพรุนซึ่งเหมาะสมต่อการนำมาใช้ผลิตถ่านกัมมันต์



การผลิตถ่านกัมมันต์จากแกลบกาแฟอัดเม็ดสามารถทำได้ด้วยกระบวนการ 2 ขั้นตอนหลัก ได้แก่

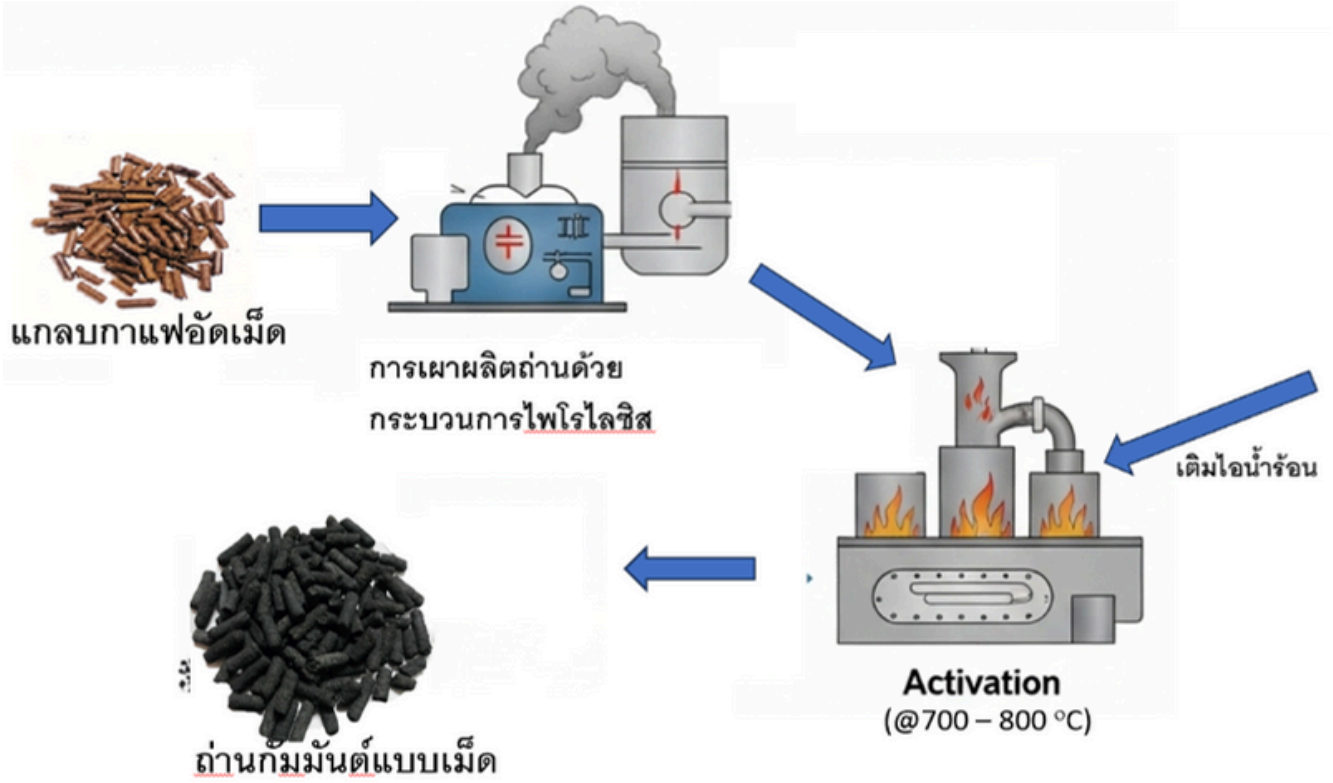
กระบวนการไพโรไลซิส (Pyrolysis) เป็นการเผาชีวมวลในสภาวะอับอากาศเพื่อให้ได้ถ่านชีวมวล (Biochar)

กระบวนการก่อกัมมันต์ (Activation) เป็นการกระตุ้นให้เกิดรูพรุนและเพิ่มพื้นที่ผิวสัมผัสแก่อนุภาคถ่าน โดยทั่วไปใช้การให้ความร้อนที่อุณหภูมิประมาณ 700–800 °C ร่วมกับการเติมไอน้ำร้อน

รูปที่ 3 (a) อนุภาคถ่านกัมมันต์และกระบวนการดูดซับ [7] (b) ภาพ SEM ของกะลากาแฟที่แสดงลักษณะรูพรุน

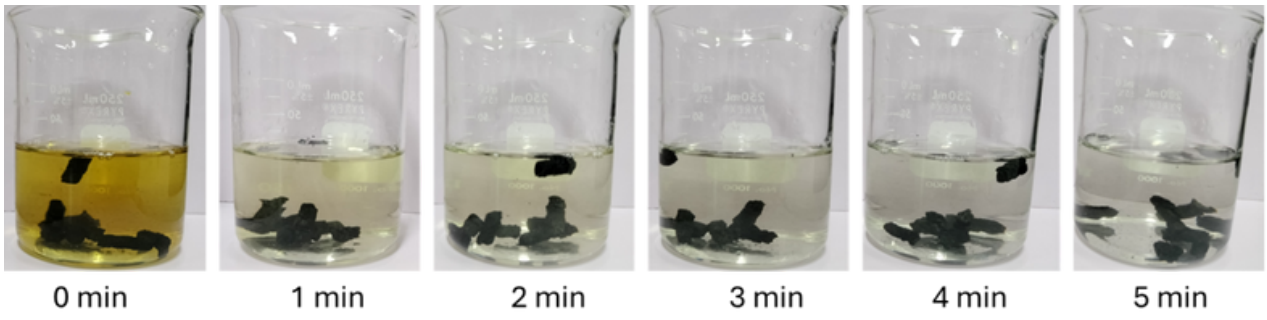
การผลิตถ่านกัมมันต์

กระบวนการดังกล่าวแสดงใน รูปที่ 4 ซึ่งแสดงขั้นตอนการผลิตถ่านกัมมันต์ชนิดเม็ดจากแกลบกาแฟ



รูปที่ 4 กระบวนการผลิตถ่านกัมมันต์ชนิดเม็ดจากแกลบกาแฟ

ถ่านกัมมันต์ที่ได้ถูกนำมาทดสอบสมบัติการดูดซับด้วยสารละลายไอโอดีน (2% v/v) โดยการเติมถ่านกัมมันต์ 2.0 กรัมลงในสารละลายปริมาณ 100 มิลลิลิตร พบว่าสามารถดูดซับสารละลายได้ทันที และสามารถกำจัดสีของสารละลายได้ภายในเวลาเพียง 5 นาที ผลการทดสอบดังกล่าวแสดงใน รูปที่ 5



รูปที่ 5 การทดสอบการดูดซับสารละลายไอโอดีนของถ่านกัมมันต์จากแกลบกาแฟ

ความสำคัญและการต่อยอด

จากผลงานวิจัยข้างต้น แสดงให้เห็นถึงการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า โดยสามารถแปรเปลี่ยนวัสดุชีวมวลซึ่งเป็นทรัพยากรหมุนเวียนให้กลายเป็นพลังงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การเผาไหม้ชีวมวลดังกล่าวปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สุทธิใกล้ศูนย์ (Carbon Neutral) หรือต่ำกว่าการใช้เชื้อเพลิงฟอสซิล อีกทั้งยังช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร การนำชีวมวลอัดเม็ดมาใช้จึงเป็นการส่งเสริมพลังงานสะอาดและยั่งยืน ลดการพึ่งพาเชื้อเพลิงฟอสซิล และเป็นทางออกในการจัดการของเสียจากภาคเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ ยังสามารถต่อยอดพัฒนาแกลบกาแฟไปสู่การผลิต ถ่านกัมมันต์ ที่มีประสิทธิภาพสูง ใช้เป็นวัสดุดูดซับในระบบกรองน้ำหรือบำบัดน้ำเสียได้อย่างมีประสิทธิผล จึงนับได้ว่าแกลบกาแฟไม่เพียงแต่เป็นวัสดุเหลือทิ้ง แต่ยังสามารถนำมาสร้างผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมใหม่ที่มีคุณค่า พร้อมทั้งส่งเสริมการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจในมิติต่าง ๆ อย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

[1] สุนิตา แจ่มยวง, การสกัดและการใช้ประโยชน์จากเปลือกเชอร์รี่กาแฟ, จดหมายข่าวชาและกาแฟ, ปีที่ 5, ฉบับที่ 22, หน้า 3–5.

[2] กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน. (2568). รายงานการจัดการชีวมวลเหลือทิ้งภาคเกษตรกรรม. กรุงเทพฯ.

[3] Arias, B., Pevida, C., Fermoso, J., Plaza, M. G., Rubiera, F., & Pis, J. J. (2008). Influence of torrefaction on the grindability and reactivity of woody biomass. Fuel Processing Technology, 89(2), 169–175.

[4] Basu, P. (2010). Biomass Gasification and Pyrolysis: Practical Design and Theory. Academic Press.

[5] Saidur, R., Abdelaziz, E. A., Demirbas, A., Hossain, M. S., & Mekhilef, S. (2011). A review on biomass as a fuel for boilers. Renewable and Sustainable Energy Reviews, 15(5), 2262–2289.

[6] กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน. (2568). *รายงานโครงการศึกษากำหนดมาตรฐานของ Biomass Pellet เพื่อพัฒนาเป็นเชื้อเพลิงชีวมวลสำหรับอนาคต*. เข้าถึงเมื่อ 6 มิถุนายน 2568 จาก http://e-lib.dede.go.th/mm-data/Bib15106_รายงานฉบับสุดท้าย.pdf

[7] Mohammad, H. D., Shabnam, A., Soumya, G., Amina, O., Christian, O., Maryam, M., Samar, S. A., Alhadji, M., Waheed, A. K., Ajala, O. J., Ömür, G., Andrew, O., Obialor, M. C., Rama, R. K., & Eder, C. L. (2023). Recent advances on sustainable adsorbents for the remediation of noxious pollutants from water and wastewater: A critical review. *Arabian Journal of Chemistry*, 16(12).

CAFÉ AROUND

แนะนำร้านชา - กาแฟยอดนิยม

Phopsuk Home Roaster Coffee

พงศกร อารีศิริไพศาล

ร้านพบสุข เปิดให้บริการอย่างเป็นทางการตั้งแต่วันที่ 8 เดือน 8 ปี 2568 จุดเริ่มต้นเกิดจากความหลงใหลของเจ้าของที่มีต่อกาแฟ และความสุขในทุกๆ กิจกรรมที่เกี่ยวกับกาแฟ จึงอยากส่งต่อบรรยากาศและรสชาติที่อบอุ่นให้กับทุกคนที่ได้แวะมาพบปะพูดคุย และดื่มด่ำกับกาแฟแก้วโปรดไปพร้อมกันค่ะ ร้านพบสุข ไม่ได้เป็นเพียงแค่ร้านกาแฟ แต่ตั้งใจออกแบบให้เต็มไปด้วยความหมาย เรานำเสาบ้านหลังเก่า มาตกแต่งภายในร้าน เพื่อสื่อถึงเรื่องราว ความทรงจำ และกลิ่นอายของวันวาน บรรยากาศจึงอบอุ่นน่าคิดถึง เหมือนการได้กลับบ้าน และได้ พบกับความสุขเล็กๆ ในทุกๆวัน เป็นร้านกาแฟเล็กๆ ที่มีเมล็ดกาแฟ ให้เลือกหลายแบบ คั่วเข้ม คั่วกลาง และคั่วอ่อน มีมุมถ่ายรูปแสงธรรมชาติ แวะมาเที่ยวมาถ่ายรูปกับร้านพบสุขกันนะคะ

เมนูแนะนำ

เมนู Blackpeach เป็นกาแฟดำรสเปรี้ยวหวานสดชื่น จากพีชกับมะนาว เป็นการนำไซรัปพีช 2 ตัวมาผสมกัน ให้ได้รสชาติหวานนำและความเปรี้ยวของมะนาวตาม ท็อปด้วยกาแฟไทยคั่วกลาง ให้เกิดความละมุน กินแล้วสดชื่น เหมาะสำหรับคนที่ไม่ชอบดื่มกาแฟเข้ม หรือกำลังเริ่มต้นฝึกดื่มกาแฟใหม่

เวลาเปิด-ปิด
จันทร์ - ศุกร์ : 07.00 - 16.00 น.
เสาร์ - อาทิตย์ : 07.30 - 17.00 น.

ตรงข้ามโรงเรียนเจริญเมืองวิทยา
เลขที่ 241 หมู่ 14 ตำบลเจริญเมือง อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย
(ขาขึ้นเชียงราย) ถนนพหลโยธิน (ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1)
ร้านติดถนนสายหลัก ที่วิ่งผ่านอำเภอพาน เชื่อมเชียงราย–พะเยา–ลำปาง–กรุงเทพฯ

โทร. 08-5664267

Phopsuk Home Roaster Coffee

Phopsuk Coffee

Chilli Coffee Company

พงศกร อารีศิริไพศาล

ร้านกาแฟประจำวันของคุณ ที่นำเสนอกาแฟ เครื่องดื่ม และขนมในคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสมในราคาประจำวัน ชิลลี่คอฟฟี่ มุ่งมั่นที่จะนำเสนอเมนูจากการร่วมงานกับร้านค้าท้องถิ่น (Collaboration) เพื่อส่งเสริม Local Business ในอำเภอร่วมกันต่อไปในอนาคต

เมนูแนะนำ

พริกแห้งลาวา (กาแฟพริกบราวชูก้า)
และเมนูอื่นๆ อาทิเช่น Oval-Cha โอวัลมอคค่า /
ชี้ฟ้าลาเต้ (กาแฟพริกอัญชัน)/ หยวกยูสุ (กาแฟเลม่อนยูสุ)

เวลาเปิด-ปิด
08.00 - 17.00 น.

ที่ตั้ง
ที่ตั้ง : สี่แยกนามน ถ.เหมืองแดง (ตึกสีอิฐแดงฝั่งเดียวกับ A&P แม่สาย)
เลขที่ 63/1 หมู่ที่ 10 แม่สาย อำเภอแม่สาย เชียงราย 57130

โทร. 094-151-9294

Chilli Coffee Company

So Flow

พงศกร อารีศิริไพศาล

ร้าน So Flow เกิดจากการที่ผมเคยเป็นบาร์เทนเดอร์ (Bartender) และชื่นชอบศาสตร์ของบาร์เทนเดอร์ ที่ต้องสร้างสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทล (Cocktail) ให้กับลูกค้า จากจุดนี้ผมเลยคิดว่าเราน่าจะสามารถนำประสบการณ์ด้านบาร์เทนเดอร์ของผมมาผสมผสานกับการทำกาแฟและชาได้

นี้เลยเป็นสาเหตุที่ทำให้เมนูของทางร้าน เป็นแบบผสมผสานนอกจากเมนูกาแฟพื้นฐาน (Basic coffee) มัตจะ (Matcha) และ เมนู Signature แล้ว เรายังสามารถทำเครื่องดื่มทั้งกาแฟและชาจากความต้องการของลูกค้าได้อีกด้วย ดังนั้นร้าน So Flow จึงแอบมีกลิ่นอายของบาร์ค็อกเทลเล็กๆก็ว่าได้ค่ะ ส่วนตัวแล้วดิฉันคิดว่าการสร้างสรรค์แบบนี้จะทำให้วงการกาแฟเข้าถึงผู้คนได้มากขึ้นและลูกค้าก็อาจจะรู้สึกสนุกกับเครื่องดื่มของพวกเขามากขึ้นด้วยค่ะ

เมนูแนะนำ

‘S-Yen’ (หรือ Es-Yen Thai Style) เป็นเมนูยอดฮิตของคนไทยหลายๆ คน คั่วกาแฟที่เราใช้เป็นโปรไฟล์เฉพาะของร้าน ชงกับนมและนมผสมในสัดส่วนที่ลงตัว ได้รสชาติที่เข้มข้น กลมกล่อม สำหรับใครที่เป็นสาย Es-Yen อยู่แล้วต้องลอง

‘Sonic’ คือเมนูที่ได้แรงบันดาลใจมาจาก Classic Cocktail ที่มีชื่อว่า Gin Tonic โดยเปลี่ยนจากเหล้า Gin มาเป็น Espresso shot ผสมเข้ากับ Tonic และเลม่อน เป็นเมนูที่ดื่มง่ายเพราะหอมกลิ่นเลม่อน ทำให้รู้สึกสดชื่น

‘เหนียวม่วง’ คือเมนูที่นำมัตจะมาผสมมะม่วงเพียวเร่และนม เมื่อดื่มแล้วจะได้สัมผัสรสชาติที่เหมือนกับข้าวเหนียวมะม่วง ดังนั้นจึงได้ชื่อว่า ‘เหนียวม่วง’

เวลาเปิด-ปิด
จันทร์ - ศุกร์ 8.00-17.00 (ปิดทุกวันพุธ)
เสาร์ - อาทิตย์ 9.00 – 17.00

685/16 ถนนพหลโยธิน ตำบลเวียง อำเภอเมืองเชียงราย เชียงราย 57000 (ติดร้านข้าวต้มมีนาศรีเกิด)

โทร. 093-5953632

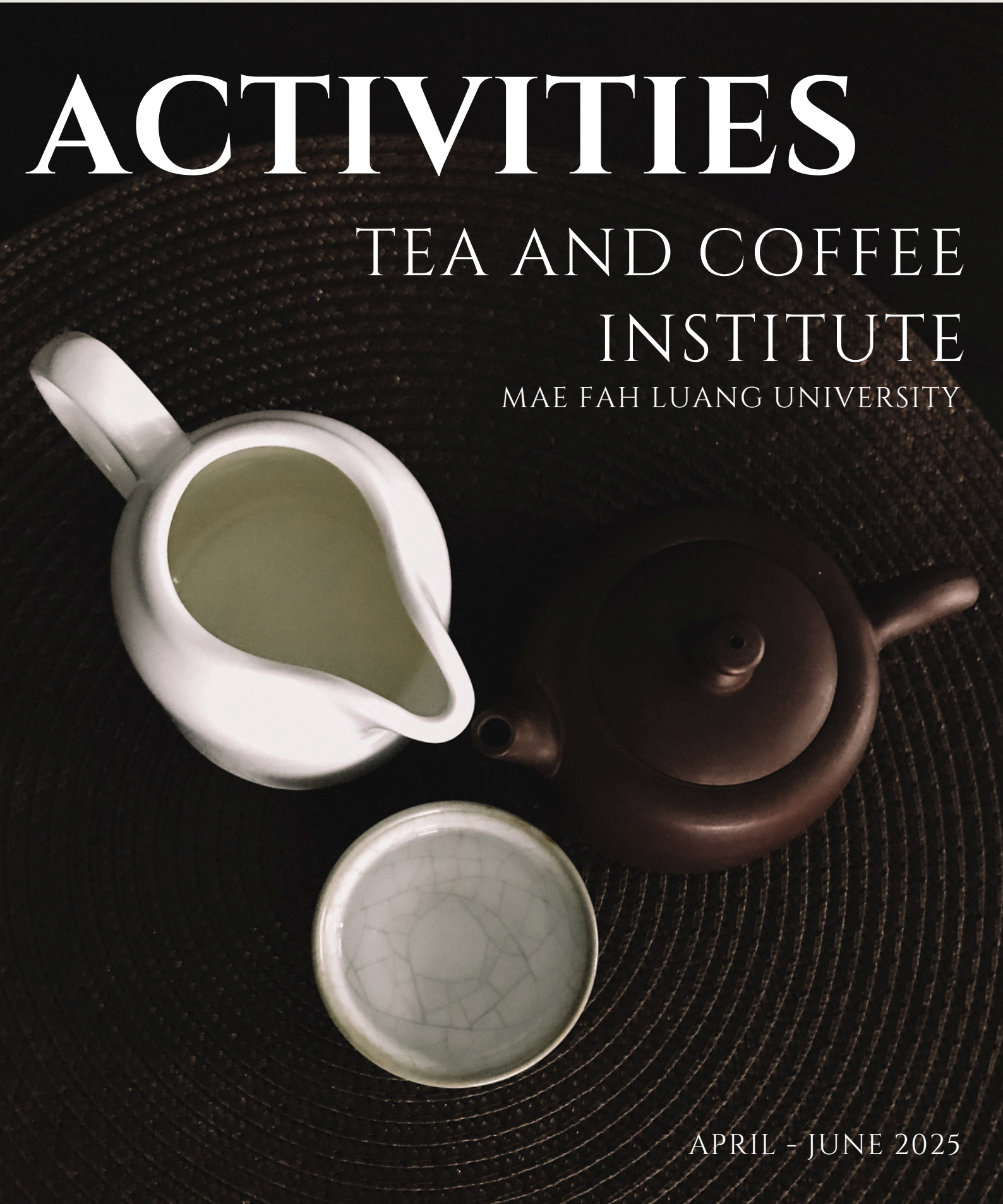
So Flow Coffee

soflow.coffee

ACTIVITIES

TEA AND COFFEE INSTITUTE

MAE FAH LUANG UNIVERSITY



APRIL - JUNE 2025

ACTIVITIES

ติดตามกิจกรรมสถาบันชาและกาแฟ

ระหว่างเดือน กรกฎาคม–กันยายน 2568

กิจกรรมการเรียนรู้วิทยาศาสตร์และภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านชาและกาแฟ

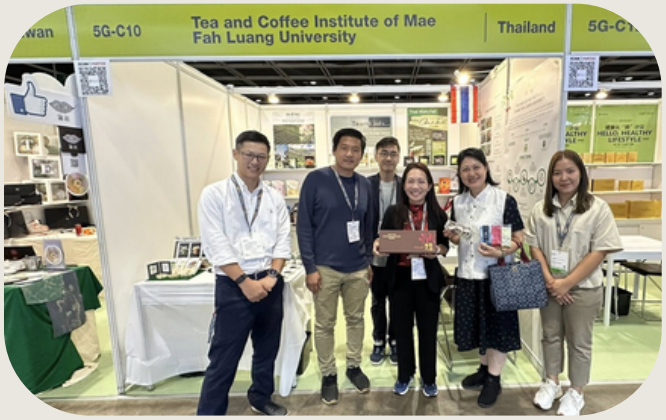
เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) จัดกิจกรรมการเรียนรู้วิทยาศาสตร์แบบบูรณาการเป็นภาษาอังกฤษ (English Integrated Study: EIS) เพื่อส่งเสริมศักยภาพการเรียนรู้วิทยาศาสตร์และการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ รวมทั้งเปิดโลกกว้างในมิติต่าง ๆ ที่นำไปสู่การประกอบอาชีพหรือการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น โดยมีคุณครู และนักเรียนจากโรงเรียนราษฎร์สงเคราะห์จังหวัดเชียงราย เข้าร่วมจำนวน 76 คน ณ หน่วยส่งเสริมการบริหารนักศึกษาเบ็ดเสร็จ (M For u) และห้อง Food Maker Space กลุ่มอาคาร อาคาร M-square กิจกรรมนี้มีเป้าหมายให้นักเรียนได้เรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ควบคู่กับการใช้ภาษาอังกฤษ พร้อมทั้งได้เปิดโลกทัศน์ผ่านการเยี่ยมชมนิทรรศการทางวิทยาศาสตร์ที่ทันสมัย นับเป็นประสบการณ์การเรียนรู้นอกห้องเรียนที่มีคุณค่า สร้างแรงบันดาลใจให้กับนักเรียนในอนาคต

Thailand Coffee Fest 2025

บรรยากาศงานครบรอบ 10 ปี “Drink Better Coffee” ณ IMPACT Exhibition Center Hall 5–8 ปีนี้คึกคักเป็นพิเศษ เหล่าคอกาแฟจากทั่วสารทิศต่างมารวมตัวกันอย่างคับคั่ง ภายในงานมีบริการกาแฟ ชา มัทฉะ และโกโก้ให้ลิ้มลองตลอดทั้งวัน พร้อมขนมและของหวานที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถัน ครบตามใจคอกาแฟอย่างแท้จริง นอกจากนี้ยังมีโซนอุปกรณ์ชงกาแฟจากหลากหลายแบรนด์ชื่อดัง มาพร้อมโปรโมชั่นสุดพิเศษเฉพาะภายในงาน เพื่อให้ทุกคนได้เลือกสรรสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับการดื่มกาแฟที่ “ดีกว่า” อย่างแท้จริง และถ้าคุณต้องเลือกกาแฟเพียงหนึ่งแก้วจากในงาน ไม่ใช่เพราะรสชาติดีที่สุด แต่เพราะ “คุณรู้จักมันมากที่สุด” ลองเดินดูให้ทั่วทุกโซน แล้วเลือกแก้วที่คุณรู้ว่าใครปลูก ใครชง ใช้เมล็ดจากที่ไหน ผ่านอะไรมาบ้าง จากนั้นมาคอมเมนต์บอกเราหน่อยว่า... ทำไมคุณถึงเลือกแก้วนั้น

Hong Kong International Tea Fair and HKTDC Food Expo PRO – Coffee Zone

สถาบันชาและกาแฟได้เข้าร่วมงาน Hong Kong International Tea Fair 2025 จัดขึ้นระหว่างวันที่ 14–16 สิงหาคม 2568 ณ Hong Kong Convention and Exhibition Centre (HKCEC) ประเทศฮ่องกง โดยมีผู้ประกอบการชาจากทั่วโลกมาร่วมจัดแสดงผลิตภัณฑ์ชา อุปกรณ์ชงชา และเทคโนโลยีแปรรูปสมัยใหม่ ภายในงาน ทีมงานของเราได้พบปะแลกเปลี่ยนกับผู้ผลิตชาและพันธมิตรจากหลายประเทศ พร้อมอัปเดตแนวโน้มอุตสาหกรรมชาโลก ทั้งด้านคุณภาพ การผลิต และนวัตกรรม เพื่อเตรียมนำความรู้กลับมาพัฒนาวงการชาไทยให้ก้าวสู่ตลาดสากล



การจัดประชุม Global Tea and Coffee Association Forum 2025 เชียงรายยกระดับสู่เวทีชาและกาแฟโลก สร้างเครือข่ายความร่วมมือและนวัตกรรมอย่างยั่งยืน

เมื่อระหว่างวันที่ 17–20 กรกฎาคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับพันธมิตรทั้งในประเทศและต่างประเทศ จัดงาน Global Tea and Coffee Association Forum 2025: Shaping the Future Together ณ โรงแรมเลอ เมอริเดียน เชียงราย รีสอร์ท และอุทยานศิลปวัฒนธรรมแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงรายงานประชุมในครั้งนี้จัดขึ้นเพื่อเชื่อมโยงเครือข่ายอุตสาหกรรมชาและกาแฟทั่วโลก ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การผลิต การตลาด และแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืนในยุคที่อุตสาหกรรมเกษตรต้องปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของโลก

การประชุมและนิทรรศการระดับนานาชาติ

ภายในงานมีการประชุมวิชาการและการเสวนาจากผู้เชี่ยวชาญระดับนานาชาติในหัวข้อสำคัญ อาทิ แนวโน้มการบริโภคชาและกาแฟยุคใหม่ การลดคาร์บอนในห่วงโซ่การผลิต และการสร้างแบรนด์อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ยังมีนิทรรศการ “Chiang Rai Brewtopia Green Season” ที่รวบรวมผู้ประกอบการชาและกาแฟกว่า 40 ราย ร่วมจัดแสดงนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ เทคนิคการชง และเทคโนโลยีการแปรรูปที่ทันสมัย

ภาพกิจกรรม นิทรรศการ “Chiang Rai Brewtopia Green Season

การจัดประชุม Global Tea and Coffee Association Forum 2025 เชียงรายยกระดับสู่เวทีชาและกาแฟโลก สร้างเครือข่ายความร่วมมือและนวัตกรรมอย่างยั่งยืน

อีกหนึ่งกิจกรรมที่ได้รับความสนใจคือ “A Cup to Village” ซึ่งเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมได้เยี่ยมชมพื้นที่เพาะปลูกชาและกาแฟในจังหวัดเชียงราย อาทิ ดอยช้าง และวังพุดตาล เพื่อเรียนรู้กระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ พร้อมสัมผัสวัฒนธรรมกาแฟและชาท้องถิ่นอย่างใกล้ชิด

ความร่วมมือเพื่ออนาคตของอุตสาหกรรมชาและกาแฟ ภายในงานยังมีพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ระหว่าง สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และ Tea Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences (TRI-CAAS) เพื่อขยายความร่วมมือทางวิชาการ งานวิจัย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาในระดับนานาชาติ

งานนี้มีผู้เข้าร่วมกว่า 200 คน จาก 11 ประเทศทั่วโลก ทั้งนักวิชาการ ผู้ประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ซึ่งสะท้อนถึงบทบาทสำคัญของจังหวัดเชียงรายในฐานะ **“ศูนย์กลางชาและกาแฟของภูมิภาคอาเซียน”** เชียงราย…เมืองแห่งแรงบันดาลใจในถ้วยชาและกาแฟ GLOBAL TEA AND COFFEE ASSOCIATION FORUM 2025 นับเป็นก้าวสำคัญที่ตอกย้ำศักยภาพของประเทศไทยในฐานะผู้ผลิตและแหล่งเรียนรู้ด้านชาและกาแฟระดับโลก พร้อมเปิดประตูสู่ความร่วมมือใหม่ ๆ ที่จะขับเคลื่อนอุตสาหกรรมนี้ให้เติบโตอย่างยั่งยืน ทั้งในมิติของเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และสังคม

โครงการความร่วมมือทางด้านกาแฟร่วมกับสาธารณรัฐโคลอมเบีย
Training on the Sustainability of Arabica Coffee Production

ระหว่างวันที่ 20 กรกฎาคม – 1 สิงหาคม 2568 คณะผู้แทนจาก มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมกิจกรรมศึกษาดูงานและฝึกอบรมในโครงการTraining on a Sustainability of Arabica Coffee Production in Thailand ภายใต้กรอบความร่วมมือด้านการพัฒนาอย่างยั่งยืนระหว่างประเทศไทยและประเทศโคลอมเบีย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้และทักษะด้านการพัฒนาคุณภาพกาแฟตลอดกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ

ประสบการณ์จากการศึกษาดูงานในครั้งนี้ไม่เพียงช่วยขยายเครือข่ายความร่วมมือระหว่างไทยและโคลอมเบีย แต่ยังเป็นแรงบันดาลใจสำคัญในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านกาแฟของไทยให้เทียบเท่ามาตรฐานสากลโดยเฉพาะการประยุกต์เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสม เพื่อเสริมความแข็งแกร่งให้กับอุตสาหกรรมกาแฟไทยในอนาคตอย่างยั่งยืน

นอกจากการแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตแล้ว คณะผู้แทนยังได้เรียนรู้แนวทางการจัดการฟาร์มกาแฟอย่างยั่งยืน (Sustainable Coffee Farming) ที่ผสมผสานกับแนวคิด เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และ เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรกาแฟ

ที่ปรึกษากรมวิทยาศาสตร์บริการลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ISO/IEC 17025

ระหว่างวันที่ 13–15 สิงหาคม 2568 ที่ปรึกษาจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาแก่สถาบันชาและกาแฟ เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองระบบมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ว่าด้วยความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและสอบเทียบ การให้คำปรึกษาครั้งนี้มุ่งเน้นการปรับปรุงระบบคุณภาพ การจัดทำเอกสาร และการดำเนินงานให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐาน เพื่อยกระดับห้องปฏิบัติการของสถาบันให้มีความพร้อมในระดับสากล

กิจกรรมวันวิทยาศาสตร์

ระหว่างวันที่ 18–20 สิงหาคม 2568 สถาบันชาและกาแฟได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการในงานสัปดาห์วันวิทยาศาสตร์แห่งชาติ เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับชาและกาแฟ ภายในบูธมีการนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับ ต้นกำเนิดของชา ความหลากหลายของสายพันธุ์ชาในแต่ละภูมิภาค รวมถึงการสาธิตและจัดแสดงผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่พัฒนาจากสารสกัดชาและกาแฟ เช่น เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากงานวิจัยของสถาบัน กิจกรรมได้รับความสนใจจากนักเรียน นักศึกษา และผู้เข้าชมเป็นจำนวนมาก

ศึกษาดูงานและพัฒนาองค์ความรู้การแปรรูปกาแฟโรบัสตาชุมพร

เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2568 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยสถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ให้การต้อนรับคณะเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรจังหวัดชุมพร เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและผู้ประกอบการที่ดำเนินกิจการเกี่ยวกับกาแฟ ภายใต้โครงการพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตกาแฟโรบัสตาชุมพร ณ ห้อง Food Maker Space ชั้น 4 อาคาร I-Park (M-Square) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ในการนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ได้กล่าวต้อนรับและบรรยายถึงบทบาท ภารกิจ และการดำเนินงานของสถาบันชาและกาแฟ พร้อมทั้ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กิติพงษ์ คงพินิจบรรจง และ อาจารย์ ดร. สิริรุ่ง วงศ์สกุล ถ่ายทอดองค์ความรู้และจัด Workshop เรื่อง “กระบวนการแปรรูปกาแฟและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกาแฟ” เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจด้านมาตรฐานการผลิต ตลอดจนแนวทางในการยกระดับคุณภาพและมูลค่าผลผลิตกาแฟของเกษตรกร กิจกรรมดังกล่าวนับเป็นเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เชิงวิชาการ ที่มีส่วนสำคัญในการต่อยอดการพัฒนาและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับภาคการผลิตกาแฟของจังหวัดชุมพร และชุมชนผู้ผลิตกาแฟในพื้นที่ต่อไป

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “เทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัมในรูปแบบอาหาร”

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัม เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ “เทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัมในรูปแบบอาหาร” ภายใต้โครงการ การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐาน ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจาก กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลป่าจี้ว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย

กิจกรรมได้รับเกียรติจาก นางเพ็ญนภา ตาลน้อย นายกเทศมนตรีตำบลป่าจี้ว กล่าวเปิดกิจกรรม นายอภิชัย หมู่ก้อน เกษตรอำเภอเวียงป่าเป้า กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วม พร้อมด้วยการบรรยายความรู้จาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ในหัวข้อเทคโนโลยีการผลิตชา คุณอำพล พึ่งสมบุญ ถ่ายทอดความรู้และจัดกิจกรรม Workshop การผลิต Sparkling Tea กิจกรรมในครั้งนี้มุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัม เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเกษตรกรสู่มาตรฐานที่ยั่งยืน สร้างโอกาสเพิ่มศักยภาพและมูลค่าให้กับชาอัสสัมในเชิงเศรษฐกิจต่อไป

กิจกรรมประชุมหารือความร่วมมือเพื่อการพัฒนาชาและกาแฟในพื้นที่อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ได้ให้การต้อนรับ เครือข่ายสภาองค์กรชุมชน จังหวัดเชียงราย สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน ภาคเหนือ (พอช.) และเครือข่ายสภาองค์กรชุมชน ใน 4 ตำบล อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย ในการประชุมหารือแนวทางความร่วมมือเพื่อการพัฒนาชาและกาแฟในพื้นที่อำเภอแม่ฟ้าหลวง กิจกรรมในครั้งนี้จัดขึ้นภายใต้ โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้มีรายได้น้อยในเมืองและชนบท มีเป้าหมายเพื่อร่วมกันผลักดันการพัฒนาชาและกาแฟแม่ฟ้าหลวงในเชิงยุทธศาสตร์ สร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน และยกระดับสู่เวทีสากล การประชุมดังกล่าวถือเป็นอีกหนึ่งก้าวสำคัญของความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา ชุมชน และภาคีเครือข่าย ที่มุ่งขับเคลื่อนชาและกาแฟไทยสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน การเชื่อมโยงกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

กิจกรรม drip Coffee สำหรับนักศึกษาต่างชาติ ร่วมกับ GRD

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับส่วนพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมเสริมสร้างมิตรภาพนักศึกษาต่างชาติและไทย เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับส่วนพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมต้อนรับนักศึกษาใหม่ชาวต่างชาติ ณ ห้อง Food Makerspace (MI 408) อาคาร I-Park (M-Square) ภายในกิจกรรมมีการ ดริปกาแฟ (Coffee Drip) และรังสรรค์เมนูจากกาแฟ ซึ่งเปิดโอกาสให้นักศึกษาต่างชาติได้สัมผัสและเรียนรู้วัฒนธรรมการดื่มกาแฟของไทย พร้อมทั้งให้นักศึกษาไทยได้แลกเปลี่ยนมุมมองและประสบการณ์กับเพื่อนต่างชาติอย่างใกล้ชิด บรรยากาศเต็มไปด้วยความสนุกสนานและอบอุ่น กิจกรรมในครั้งนี้ไม่เพียงแต่ช่วยลดความรู้สึก Home Sick และ Culture Shock ของนักศึกษาต่างชาติ แต่ยังเป็นเวทีในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดี ความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย และการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขภายในรั้วมหาวิทยาลัย

เมื่อวันอังคารที่ 2 กันยายน 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้นำเสนอโครงการ “การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง” โครงการดังกล่าวมุ่งเน้นการนำนวัตกรรมมาพัฒนากระบวนการผลิตชาอัสสัมตั้งแต่ต้นน้ำ–กลางน้ำ–ปลายน้ำ ให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน เหมาะสมกับผู้บริโภคและตลาดปัจจุบัน พร้อมสร้างโอกาสเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร และต่อยอดสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา สถาบันชาและกาแฟ ม.แม่ฟ้าหลวง ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้จัดอบรม และสนับสนุนเทคโนโลยีการผลิตอย่างต่อเนื่อง ผลลัพธ์คือการเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน และยกระดับชาอัสสัมสู่มาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับ

กิจกรรมต้อนรับและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการวิจัยและนวัตกรรม ระหว่างสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เมื่อวันที่ 5 กันยายน 2568 สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ให้การต้อนรับคณะนักวิจัยจาก คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่โดยมี อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นผู้ให้การต้อนรับ คณะผู้มาเยือนประกอบด้วย กลุ่มวิจัยเทคโนโลยีขั้นสูงและการจัดการนวัตกรรมเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จากคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในการเยี่ยมชมครั้งนี้ คณะนักวิจัยได้เข้าศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ณ สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พร้อมหารือแนวทางความร่วมมือด้าน การวิจัยและนวัตกรรม เพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยให้เกิดการใช้ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ การแลกเปลี่ยนในครั้งนี้ถือเป็นอีกหนึ่งก้าวสำคัญในการสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการและนวัตกรรม ที่จะช่วยยกระดับการพัฒนา ชา กาแฟ และผลิตภัณฑ์เกษตรของไทย สู่ มาตรฐานสากล

การประชุมคณะกรรมการบริหารสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ครั้งที่ 2/2568

เมื่อวันพุธที่ 10 กันยายน 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดการประชุมคณะกรรมการบริหารสถาบันชาและกาแฟ ครั้งที่ 2/2568 ณ ห้องประชุมดอยแง่ม อาคารวันชัย ศิริชนะ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา วงศ์เกษมจิตต์ รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นประธานในการประชุม การประชุมครั้งนี้ถือเป็นเวทีสำคัญในการ ติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงาน และ กำหนดทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟของประเทศไทย ทั้งในด้านการวิจัย นวัตกรรม มาตรฐานคุณภาพ และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างประเทศ ในที่ประชุมได้มีการรายงานผลการดำเนินงานประจำปี พ.ศ. 2568 ของสถาบันชาและกาแฟ ซึ่งสะท้อนถึงความสำเร็จในหลายมิติ

ไม่ว่าจะเป็นการขับเคลื่อนงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการสร้างชื่อเสียงในเวทีระดับโลก โดยหนึ่งในประเด็นสำคัญคือ รายงานผลความร่วมมือทางวิชาการและอุตสาหกรรมกาแฟคุณภาพ (MOU) เพื่อส่งเสริมการผลิตกาแฟอย่างยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทาน ตลอดจนการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้กับพันธมิตรจากต่างประเทศ

นอกจากนี้ ที่ประชุมยังได้รายงานความสำเร็จจากการจัดงาน Global Coffee and Tea Association Forum 2025 ซึ่งสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเสียงชื่นชมจากผู้เข้าร่วมทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงการได้รับ รางวัลระดับนานาชาติ อาทิ

- Challenge Awardจาก World Green Tea Association ประเทศญี่ปุ่น
- รางวัลชาเชียงราย จากเวที World Green Tea Con-[test 2025
- รางวัล Good Practice จากผลงานบริการวิชาการ

อีกทั้งยังมีการรายงาน ความคืบหน้าในการพัฒนาห้องปฏิบัติการสถาบันชาและกาแฟ เพื่อยกระดับสู่มาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 รวมถึงการต่อยอดความร่วมมือกับ Tea Research Institute (ประเทศจีน) และพันธมิตรด้านกาแฟใน สาธารณรัฐโคลอมเบีย เพื่อสร้างเครือข่ายการพัฒนาชาและกาแฟในระดับนานาชาติ การประชุมในครั้งนี้จึงเป็นอีกหนึ่งหลักหมุดสำคัญที่สะท้อนถึง บทบาทของสถาบันชาและกาแฟ ในฐานะ “กลไกขับเคลื่อนงานวิจัย นวัตกรรม และความร่วมมือระหว่างประเทศ”ที่มุ่งพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟไทยให้เติบโตอย่างมีคุณภาพและยั่งยืนสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ยังคงมุ่งมั่นที่จะสร้างคุณค่า เพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจ และผลักดันชา–กาแฟไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับโลก เพื่อส่งเสริมความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากและสร้างความยั่งยืนในห่วงโซ่คุณค่า ตั้งแต่เกษตรกรผู้ผลิตไปจนถึงผู้บริโภค

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมงาน “Fi Asia 2025”

ระหว่างวันที่ 17–19 กันยายน 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าร่วมงาน “Fi Asia 2025” (Food Ingredients Asia 2025) ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นงานแสดงนวัตกรรมส่วนผสมอาหารระดับนานาชาติ ที่รวบรวมผู้เชี่ยวชาญ นักวิจัย และผู้ประกอบการจากทั่วโลก ในโอกาสนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับเกียรติเป็น วิทยากรบรรยายพิเศษ ในหัวข้อ “Tea and Coffee Beyond Beverages: Functional Ingredients for the Future Food and Wellness”

เมื่อวันที่ 18 กันยายน 2568 การบรรยายดังกล่าวมุ่งเน้นการนำเสนอศักยภาพของ ชาและกาแฟ ในฐานะวัตถุดิบเชิงฟังก์ชัน (Functional Ingredients) ที่สามารถต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารสุขภาพและผลิตภัณฑ์นวัตกรรมในอนาคต โดยสถาบันฯ ได้นำเสนอข้อมูลเชิงวิชาการและผลงานวิจัยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชเศรษฐกิจไทย รวมถึงแนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟให้สอดคล้องกับกระแส Future Food & Wellness Economy

นอกจากนั้น ยังมีการบรรยายจากบริษัทชั้นนำในภูมิภาคเอเชีย ได้แก่

1.Yearrakan Co., Ltd. (Thailand)

2.Silesia Flavours South East Asia Pte. Ltd. (Singapore)

3.Taiyo Kagaku Co., Ltd. (Japan)

กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติกว่า 70 คน สะท้อนให้เห็นถึงบทบาทของ สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงในการเชื่อมโยงองค์ความรู้ทางวิชาการสู่ภาคอุตสาหกรรมอาหารโลกและสร้างเครือข่ายความร่วมมือระดับนานาชาติ เพื่อขับเคลื่อนชาและกาแฟไทยสู่ตลาดโลกอย่างยั่งยืน

อบรมเชิงปฏิบัติการ เทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัม

เมื่อวันที่ 22 กันยายน 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรม อบรมเชิงปฏิบัติการ “เทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัมในรูปแบบผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกาย” ภายใต้โครงการ “การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐาน” ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจาก กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ณ บริษัท นาอีฟ อินโนว่า จำกัด (สำนักงานใหญ่) อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย ไฮไลต์ของกิจกรรม กิจกรรมครั้งนี้มุ่งเน้นการเสริมสร้างทักษะทางเทคโนโลยีและแนวคิดเชิงนวัตกรรมแก่ผู้เข้าร่วม ผ่านการเรียนรู้และปฏิบัติจริงในหลากหลายด้าน ได้แก่

- การสกัดสารสำคัญจากชาอัสสัม และการสังเคราะห์อนุภาคนาโน เพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Hand Cream และ Pillow Spray จากสารสกัดชาอัสสัมนาโนและน้ำมันหอมระเหยนาโน

- การเยี่ยมชมกระบวนการผลิตเครื่องสำอางตามมาตรฐานอุตสาหกรรม พร้อมฝึกจำลองแผนธุรกิจเบื้องต้น
- การแลกเปลี่ยนความรู้และสร้างเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างภาคการศึกษา ภาคอุตสาหกรรม และกลุ่มผู้ประกอบการท้องถิ่น

กิจกรรมนี้นับเป็นอีกก้าวสำคัญในการส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการชาในชุมชนสามารถ ต่อยอดจากต้นน้ำสู่ปลายน้ำ และ พัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ที่ตอบโจทย์ตลาดสุขภาพและความงามในปัจจุบัน พร้อมทั้งสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชชาอัสสัมของไทยอย่างยั่งยืน

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมแสดงความยินดีกับผู้ประกอบการชาเชียงราย

เมื่อวันที่ 25 กันยายน 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมแสดงความยินดีกับผู้ประกอบการชาในจังหวัดเชียงรายที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication – GI) “ชาเชียงราย”เพื่อรับรอง คุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นของชาเชียงราย พิธีมอบตราสัญลักษณ์ GI จัดขึ้นโดยได้รับเกียรติจาก นายนรศักดิ์ สุขสมบูรณ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย เป็นประธานในพิธีมอบตราสัญลักษณ์ GI แก่ผู้ประกอบการชาเชียงรายประจำปี พ.ศ. 2568 ในปีนี้

บริษัท สุวิรุฬห์ ชาไทย จำกัด

- โรงงานชา 1X2
- บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด
- สวนชาดอยตุง
- ร้านมิ่งดี
- โรงงานชาเขียวภูตะวัน
- บริษัท จตุพลชาไทย (ดอยแม่สลอง) จำกัด
- บริษัท ใบชาโชคจำเริญ จำกัด
- ร้านชาวาวี

การได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI “ชาเชียงราย” ในครั้งนี้ ถือเป็นอีกหนึ่งความสำเร็จสำคัญที่สะท้อนถึงศักยภาพของเกษตรกรและผู้ประกอบการชาในจังหวัดเชียงราย ในการพัฒนาคุณภาพสินค้าให้มีมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับในระดับสากลและช่วยส่งเสริมให้ “ชาเชียงราย” กลายเป็นหนึ่งในสินค้าพื้นถิ่นที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ เชื่อมโยงภูมิปัญญาท้องถิ่นกับนวัตกรรมสมัยใหม่ เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมชาไทยอย่างยั่งยืน

สถาบันชาและกาแฟ
แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

Tea and Coffee Institute of Mae Fah Luang University

- แหล่งศึกษา ค้นคว้า วิจัย เกี่ยวกับชาและกาแฟ
- ศูนย์กลางความร่วมมือและสร้างเครือข่ายงานวิจัย ด้านชาและกาแฟทั้งในและต่างประเทศ
- บริการเผยแพร่และถ่ายทอดความรู้ เกี่ยวกับชาและกาแฟ
- บริการด้านการวิเคราะห์ทดสอบ คุณภาพด้านชาและกาแฟ

FOLLOW US

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

TEA AND COFFEE INSTITUTE

สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) 333 หมู่ 1 ต.ท่าสุด อ.เมือง จ.เชียงราย 57100

สถาบันชาและกาแฟ

Tea and Coffee Institute