



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 24, April - June 2025

ปีที่ 6 ฉบับที่ 24 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2568



Special Report

ชา - กาแฟ กับการป้องกัน
และแก้ไขปัญหาไฟป่าหมอก
ควันอย่างยั่งยืน

Tea & Coffee Research

การใช้เทคนิค FTIR เพื่อประเมิน
อายุการเก็บรักษามะลิสดกาแฟ
สารภายใต้สภาวะเร่ง

Know More About Tea & Coffee

สิ่งที่ต้องศึกษาก่อนเปิด
ร้านชา-กาแฟ

Health Tea & Coffee

กาแฟกับสุขภาพลำไส้
เทรนด์ใหม่ที่กำลังมาแรง

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะผู้อ่านทุกท่าน ยินดีต้อนรับสู่ จดหมายข่าวชาและกาแฟ ปีที่ 6 ฉบับที่ 24 (เมษายน – มิถุนายน 2568) ฉบับนี้เรายังคงคัดสรรเนื้อหาสาระที่น่าสนใจเกี่ยวกับชาและกาแฟ เพื่อให้ทุกท่านได้รับข้อมูลที่เป็นประโยชน์ทั้งในด้านการวิจัยสุขภาพ ธุรกิจ และแนวโน้มในอนาคต ในคอลัมน์ Special Report ฉบับนี้ เราจะพาทุกท่านไปสำรวจบทบาทของชาและกาแฟในการช่วยป้องกันและแก้ไขปัญหาคาแฟและหมอกควันอย่างยั่งยืน ซึ่งเป็นแนวทางที่ไม่เพียงช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แต่ยังส่งเสริมการพัฒนาเกษตรกรรมที่เป็นมิตรต่อธรรมชาติ ด้าน Tea & Coffee Research ฉบับนี้ นำเสนอการใช้เทคนิค FTIR เพื่อประเมินอายุการเก็บรักษา เมล็ดกาแฟสารภายใต้สภาวะเร่ง ซึ่งเป็นอีกหนึ่งเครื่องมือสำคัญที่ช่วยให้ผู้ผลิตสามารถควบคุมคุณภาพของกาแฟได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สำหรับผู้ที่กำลังสนใจเปิดร้านชาและกาแฟ Know More About Tea & Coffee ฉบับนี้ ได้รวบรวม สิ่งที่ต้องศึกษาก่อนเปิดร้าน เพื่อให้คุณพร้อมก้าวเข้าสู่ธุรกิจนี้อย่างมั่นใจ ส่วนด้านสุขภาพ คอลัมน์ Health Tea & Coffee จะพาคุณไปทำความรู้จักกับเทรนด์ใหม่ "กาแฟกับสุขภาพลำไส้" ซึ่งกำลังได้รับความนิยมในกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

สำหรับสายคาเฟ่ คอลัมน์ Café Around ได้คัดสรรร้านชาและกาแฟยอดนิยมมาแนะนำให้คุณได้ไปสัมผัสบรรยากาศพร้อมลิ้มรสเมนูพิเศษจากร้านดัง ปิดท้ายด้วยคอลัมน์ Activity ที่จะพาทุกท่านไปติดตามกิจกรรมของ สถาบันชาและกาแฟ ตั้งแต่เดือนมกราคม – มีนาคม 2568 ที่ผ่านมา เพื่ออัปเดตความเคลื่อนไหวในแวดวงชาและกาแฟ

เราหวังว่าจดหมายข่าวฉบับนี้จะเป็นอย่างหนึ่งแรงบันดาลใจให้กับทุกท่าน ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการ นักวิจัย หรือผู้ที่รักในชาและกาแฟ หากมีข้อเสนอแนะหรือต้องการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น สามารถติดต่อเราได้ทาง Facebook: Tea and Coffee Institute MFU หรือทาง E-mail: teacoffee@mfu.ac.th

ขอให้ทุกท่านเพลิดเพลินกับการอ่าน และพบกันใหม่ในฉบับถัดไปค่ะ

CONTENT

Special Report ชา - กาแฟ กับการป้องกันและ แก้ไขปัญหาคาแฟและหมอกควัน อย่างยั่งยืน 03	Tea & Coffee Research การใช้เทคนิค FTIR เพื่อประเมิน อายุการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ สารภายใต้สภาวะเร่ง 05	Know More About Tea & Coffee สิ่งที่ต้องศึกษาก่อนเปิด ร้านชา-กาแฟ 08
Health Tea & Coffee กาแฟกับสุขภาพลำไส้ เทรนด์ใหม่ที่กำลังมาแรง 11	Café around แนะนำร้านชา-กาแฟ ยอดนิยม 12	Activity ติดตามกิจกรรม สถาบันชาและกาแฟ มกราคม - มีนาคม 2568 15

STAFF

ผศ.ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ดร.อมร โอวาทกรกิจ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ ภักดี | อุทัย แสนคำดี | ปาริณ ญ รัชย์



สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ 1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100
Tea and Coffee Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo 1 Tasud Sub District, Muang District, Chiang Rai 57100
โทรศัพท์/โทรสาร 0-5391-6253 E-mail : teacoffee@mfu.ac.th
Website : teacoffee.mfu.ac.th
www.facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu





ชา - กาแฟ กับการป้องกันและแก้ไข ปัญหาไฟป่าหมอกควันอย่างยั่งยืน

โครงการจัดตั้งสถาบันวิจัยและพัฒนากฎกัมัยพิบัติทางธรรมชาติในเขตภาคเหนือตอนบน

ไฟป่าหมอกควัน: วิกฤตซ้ำซากของภาคเหนือ

ในทุก ๆ ปีเมื่อเข้าสู่ฤดูแล้ง (มกราคม - เมษายน) ภาคเหนือของไทยจะเผชิญกับปัญหาไฟป่าและหมอกควันที่ทวีความรุนแรงขึ้น ข้อมูลจากกรมควบคุมมลพิษระบุว่าในปี 2566 มีจุดความร้อนมากกว่า 20,000 จุด ขณะที่รายงานจาก GISTDA ปี 2567 พบว่ามีพื้นที่เผาไหม้สะสมถึง 10.2 ล้านไร่ โดยเฉพาะในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ลำปาง และเชียงใหม่ ซึ่งส่งผลให้ค่าฝุ่น PM2.5 เกินมาตรฐานในหลายพื้นที่ ปัญหานี้ไม่เพียงกระทบต่อคุณภาพอากาศ แต่ยังส่งผลกระทบต่อสุขภาพ เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมโดยตรง



หมอกควันไม่ใช่แค่ปัญหาทางอากาศ

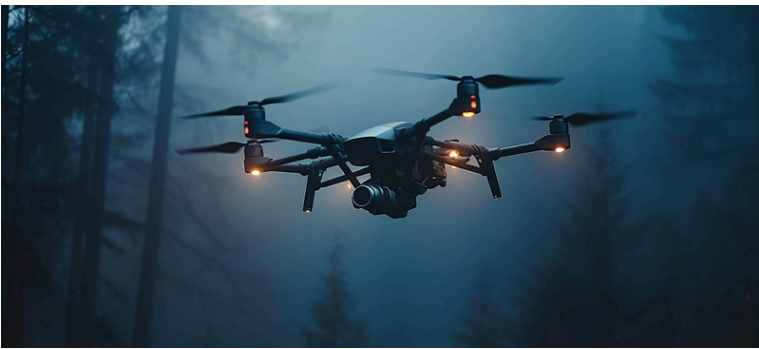
ค่าฝุ่น PM2.5 ที่พุ่งสูงขึ้นมีผลทำให้โรคทางเดินหายใจ หัวใจ และความดันโลหิตสูงเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มเปราะบาง เช่น เด็ก ผู้สูงอายุ และผู้ป่วยโรคเรื้อรัง รายงานระบุว่า ค่าใช้จ่ายด้านสุขภาพที่เกิดจากมลพิษทางอากาศในไทยสูงถึง 86,063 ล้านบาทต่อปี หรือประมาณ 0.54% ของ GDP นอกจากนี้ ภาคเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวได้รับผลกระทบอย่างหนัก ตัวอย่างเช่น จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมของนักท่องเที่ยว แต่ต้องสูญเสียรายได้จากการท่องเที่ยวไปกว่า 700 ล้านบาทต่อปี เนื่องจากนักท่องเที่ยวหลีกเลี่ยงการเดินทางในช่วงที่ค่าฝุ่นสูง

การเผาพืชไร่: ต้นเหตุของวิกฤต

สาเหตุหลักของไฟป่าและหมอกควันในภาคเหนือเกิดจากการเผาในภาคเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำไร่ข้าวโพดเชิงเดี่ยวที่ต้องเผาตอซังหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อเตรียมพื้นที่เพาะปลูกในฤดูถัดไป การเผาทำให้เกิดฝุ่น PM2.5 จำนวนมาก ทำลายหน้าดิน และทำให้ป่าธรรมชาติถูกบุกรุกเพิ่มขึ้น

ชา-กาแฟ: เกษตรกรรมยั่งยืนที่ช่วยลดปัญหาหมอกควัน

หนึ่งในแนวทางที่ได้รับการเสนอเพื่อแก้ปัญหาหมอกควันคือการเปลี่ยนแปลงรูปแบบเกษตรกรรมจากพืชที่ต้องเผาทำลายตอซังไปสู่พืชเศรษฐกิจที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ชาและกาแฟ ซึ่งมีข้อดีหลายประการ เช่น ไม่ต้องเผาผลาญผลผลิตของชีวมวลที่เป็นเชื้อเพลิง ช่วยดูดซับคาร์บอน เพิ่มพื้นที่สีเขียว และลดผลกระทบจากภาวะโลกร้อน สร้างรายได้มั่นคง เนื่องจากตลาดชาและกาแฟมีศักยภาพสูงทั้งในประเทศและต่างประเทศ การส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาปลูกชาและกาแฟไม่เพียงช่วยลดปัญหาหมอกควัน แต่ยังสร้างเศรษฐกิจที่ยั่งยืนให้กับชุมชนในระยะยาว



เทคโนโลยี: เครื่องมือสำคัญในการแก้ปัญหา

การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เป็นอีกเครื่องมือสำคัญในการบริหารจัดการไฟฟ้าหน่วยงานด้านสิ่งแวดล้อม เช่น GISTDA และศูนย์พยากรณ์ภัยพิบัติทางธรรมชาติภาคเหนือ ได้พัฒนาระบบวิเคราะห์ข้อมูลผ่าน GIS, AI และ Big Data เพื่อพยากรณ์จุดความร้อนแบบเรียลไทม์ ซึ่งทำให้การควบคุมและจัดการไฟป่ามีประสิทธิภาพมากขึ้น

ต้นแบบจากชุมชน: ปกาเกอญอ บ้านห้วยหินลาดใน

ตัวอย่างความสำเร็จในการจัดการไฟป่าจากชุมชนท้องถิ่นสามารถเห็นได้ที่บ้านห้วยหินลาดใน จ.เชียงราย ซึ่งเป็นชุมชนของกลุ่มชาติพันธุ์ปกาเกอญอ พวกเขาใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการจัดการไฟป่าผ่านกลยุทธ์ต่าง ๆ เช่น การบริหารแนวกันไฟ การใช้จุลยุทธศาสตร์และเทคโนโลยีในการแจ้งเตือนล่วงหน้า การปรับใช้ไร่หมุนเวียนอย่างรับผิดชอบ และการสร้างกลไกอาสาสมัครสิ่งแวดล้อมภายในชุมชน แนวทางเหล่านี้ช่วยให้ชุมชนรับมือกับไฟป่าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและยังเป็นต้นแบบที่สามารถนำไปใช้กับพื้นที่อื่น ๆ ได้

เปลี่ยน “เมืองมลพิษ” เป็น “เมืองเกษตรสีเขียว”

การแก้ไขปัญหาไฟป่าและหมอกควันไม่ใช่แค่การดับไฟเมื่อเกิดเหตุเท่านั้น แต่ต้องอาศัยการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้าง ทั้งการสนับสนุนเกษตรกรรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ชาและกาแฟ การใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยบริหารจัดการ และการส่งเสริมบทบาทของชุมชนท้องถิ่นในการจัดการไฟป่า หากมีการผลักดันนโยบายอย่างจริงจัง เราอาจได้เห็นภาคเหนือของไทยเปลี่ยนจาก “เมืองมลพิษ” ไปสู่ “เมืองเกษตรสีเขียว” ที่ไม่เพียงช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม แต่ยังสร้างสุขภาวะและความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้กับประชาชนได้อย่างแท้จริง





การประยุกต์ใช้เทคนิค Attenuated Total Reflectance - Fourier Transform Infrared (ATR-FTIR) Spectroscopy

เพื่อประเมินอายุการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟสภาวะเร่ง

การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา เป็นเรื่องที่ได้พบได้ทั่วไปในการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟทั้งที่อยู่ในรูปเมล็ดกาแฟสดหรือกาแฟสโร โดยพบการเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านกายภาพ เช่น การเปลี่ยนแปลงสีของเมล็ด การเปลี่ยนแปลงความชื้น และการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมี เช่น การเกิดออกซิเดชันของไขมัน (lipid oxidation) หรือการสูญเสียองค์ประกอบทางเคมีที่ให้กลิ่นและรส เป็นต้น ซึ่งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ส่งผลให้รสชาติ กลิ่น และคุณภาพโดยรวมของเมล็ดกาแฟลดลง

งานวิจัยเรื่อง Application of ATR-FTIR for Green Arabica Bean Shelf-Life Determination in Accelerated Storage ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของเมล็ดกาแฟที่เก็บรักษาภายใต้สภาวะเร่ง (accelerated storage) และประยุกต์วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีด้วยการใช้เทคนิค Fourier transform infrared spectroscopy (FTIR) เพื่อลดระยะเวลาในการประเมินคุณภาพ

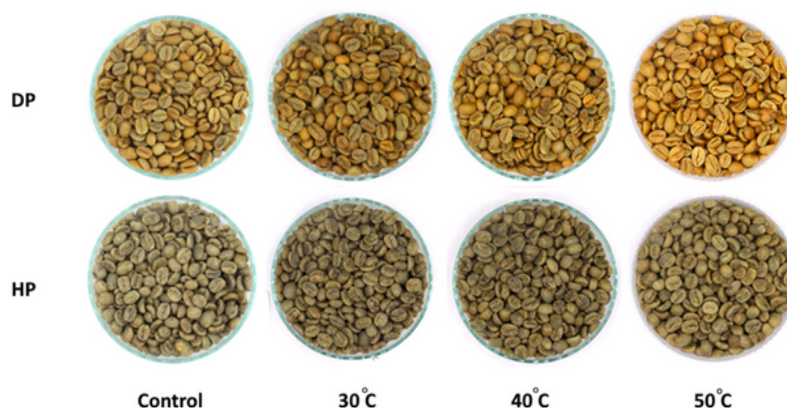
การทดลองนี้ทำการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟที่แปรรูปด้วยวิธี Honey process และ natural process ในตู้ควบคุมสภาวะที่อุณหภูมิ 30-50°C ความชื้นสัมพัทธ์ 50% เป็นระยะเวลา 20 วัน เพื่อเร่งให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งทางเคมีและกายภาพ ผลการทดลองพบว่าปริมาณความชื้น และ water activity (aw) ลดลงเมื่อใช้อุณหภูมิในการเก็บรักษาสูงขึ้น และ lipid oxidation สูงขึ้นจากการวิเคราะห์ peroxide value (PV) และ

Thiobarbituric Acid Reactive Substances (TBARS) นอกจากนี้ยังพบว่าสีของเมล็ดกาแฟซีดลงตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น เมื่อเปรียบเทียบอายุการเก็บรักษา การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของเมล็ดกาแฟให้นานขึ้น



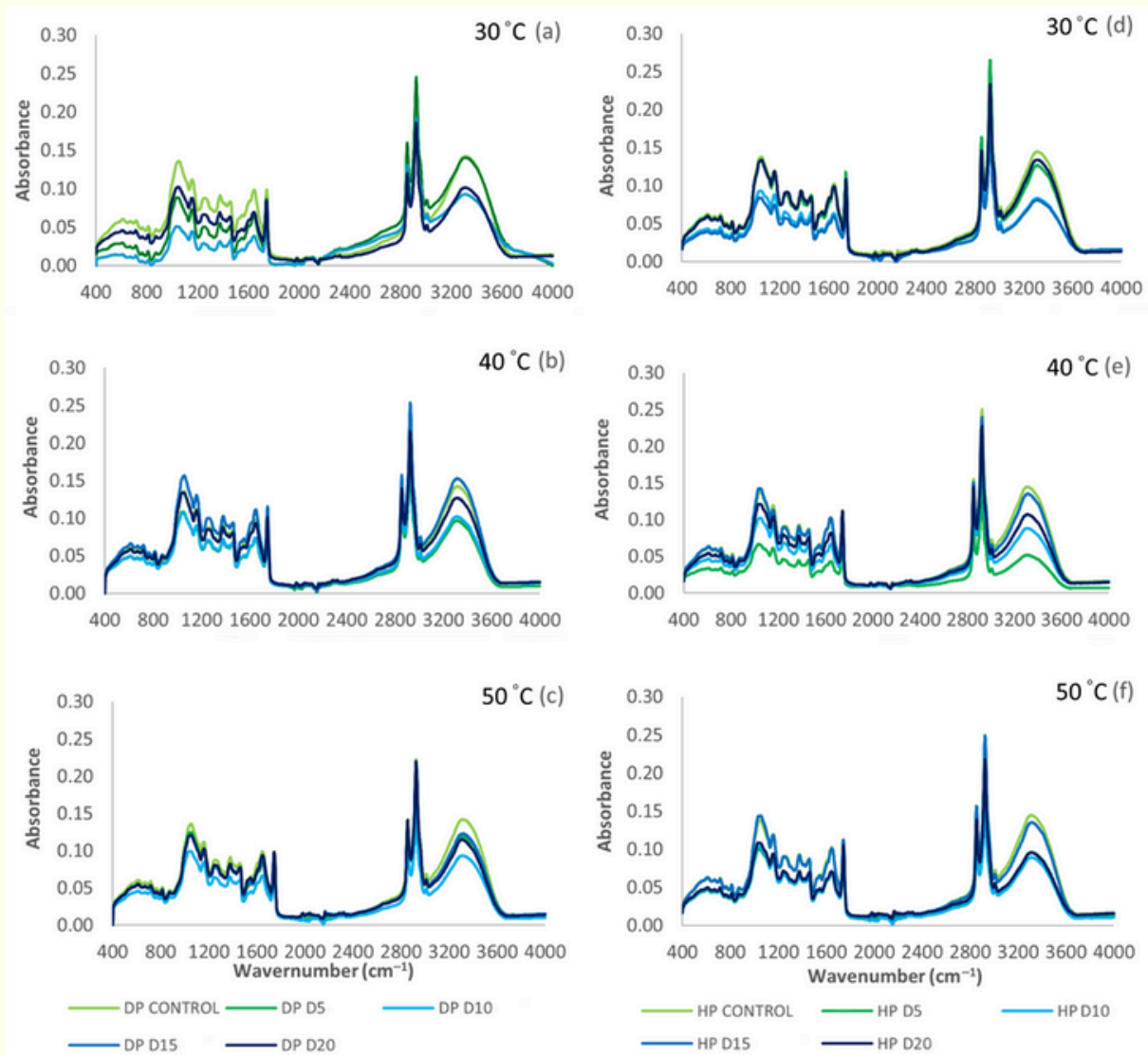
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัชฎพล แสงระยับ

อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
กลุ่มวิจัยพัฒนากาแฟคุณภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ภาพที่ 1 การเปลี่ยนสีของเมล็ดกาแฟภายใต้การเก็บรักษาแบบเร่งที่อุณหภูมิ 30-50 °C (Aung Moon et al., 2024)

ภาพที่ 2 แสดงผลการวิเคราะห์เมล็ดกาแฟด้วยเทคนิค ATR-FTIR โดยพบความแตกต่างของสเปกตรัมเมล็ดกาแฟที่เก็บภายใต้สภาวะที่แตกต่างกัน และเมื่อวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จาก ATR-FTIR และผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ เพื่อทำนายการเกิด lipid oxidation (การเปลี่ยนแปลงค่า PV และ TBARS) ด้วยวิธี partial least squares (PLS) regression และ principal component analysis (PCA) พบว่าสามารถทำนายการเปลี่ยนแปลง PV แม่นยำร้อยละ 80.2 และ TBARS แม่นยำร้อยละ 93.2 (ภาพที่ 3b และ 3c) แสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพของเทคนิค ATR-FTIR ในการประเมินการเกิด lipid oxidation ในเมล็ดกาแฟ

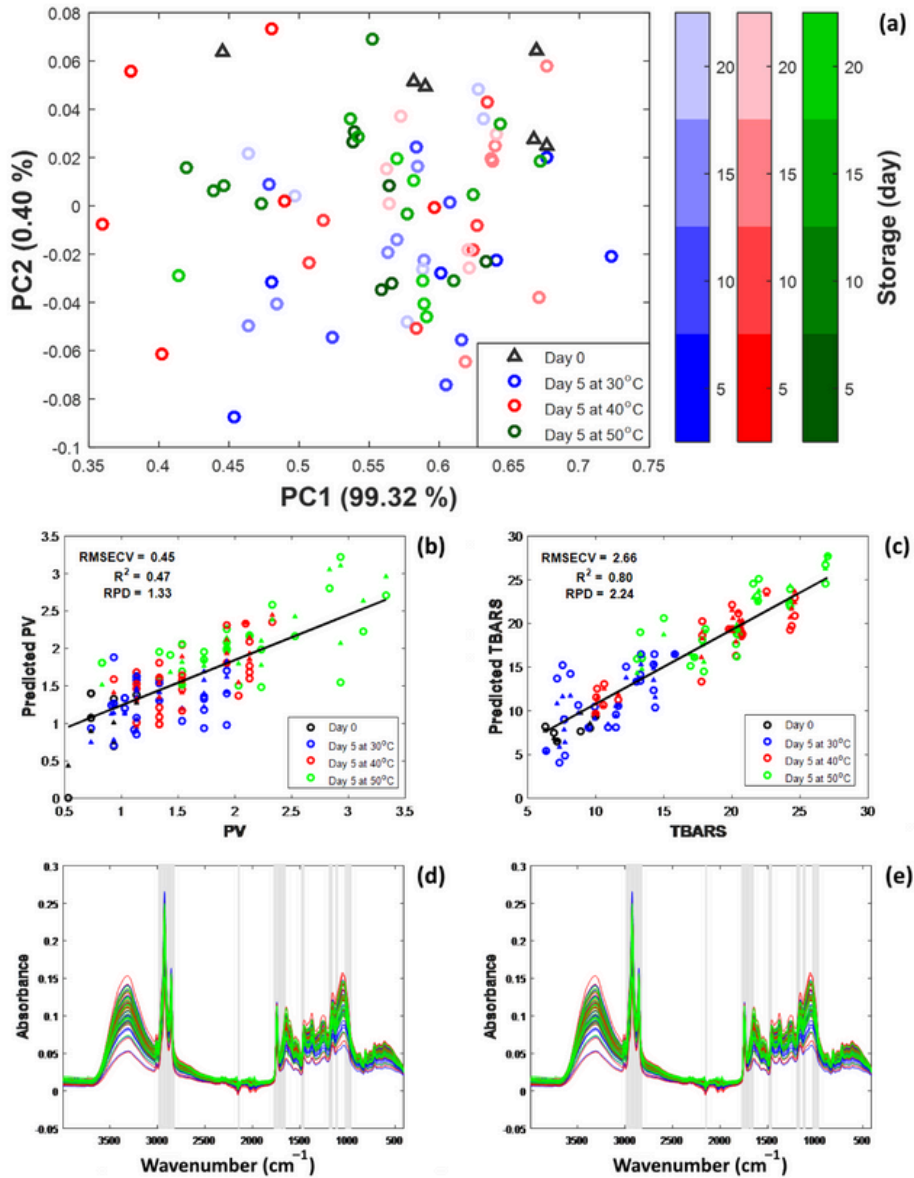


ภาพที่ 2 ATR-FTIR สเปกตรัมของเมล็ดกาแฟภายใต้การเก็บรักษาแบบเร่งที่อุณหภูมิ 30-50°C (Aung Moon et al., 2024)

เมื่อพิจารณาค่า partial least squares-variables important of projection (PLS-VIP) (รูปที่ 3d และ 3e) พบว่าช่วง wavenumber 3000–2825, 2154–2150, 1780–1712, 1487–2483, 1186–1126, 1107–1097, และ 1012–949 cm^{-1} มีความสำคัญต่อการทำนายค่า PV และ TBARS ช่วง 3000–2854 และ 1745 cm^{-1} มีความสัมพันธ์กับปริมาณความชื้นและ aw ช่วง 2925 - 2854 cm^{-1} เกี่ยวข้องกับ C-H asymmetric/symmetric stretching ของ CH₂ และ CH₃ ใน lipids, caffeine, aliphatic compounds และ fatty acids ช่วง 1645-1458 cm^{-1} มีความสัมพันธ์กับ C=O bond ใน caffeine, trigonelline, and chlorogenic acid ช่วง 1377, 1157 และ 1049 cm^{-1} เกี่ยวข้องกับ vibrational modes ของ O-H bonds ใน organic acids หรือ C-O bonds ใน ester groups



จากผลการทดลองพบว่าเทคนิค ATR-FTIR มีประสิทธิภาพในการประเมินคุณภาพทางเคมีของเมล็ดกาแฟสามารถพัฒนาไปเพื่อใช้เป็นวิธีการจำแนกอายุการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ หรือเพื่อใช้ประเมินการเกิดการเหม็นหืน (lipid oxidation) ของเมล็ดกาแฟได้ ทดแทนการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีแบบดั้งเดิม แต่อย่างไรก็ตามการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟภายใต้สภาวะที่เหมาะสมจะช่วยชะลอการสูญเสียคุณภาพ ทั้งด้านเคมีและกายภาพ และช่วยยืดอายุการเก็บรักษาให้เมล็ดกาแฟยังคงคุณภาพเหมือนหลังการแปรรูปได้นานขึ้น



ภาพที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผลการทดลองด้วย PCA และ PLS (Aung Moon et al., 2024)

เอกสารอ้างอิง

Aung Moon, S., Wongsakul, S., Kitazawa, H., & Saengrayap, R. (2022). Lipid Oxidation Changes of Arabica Green Coffee Beans during Accelerated Storage with Different Packaging Types. *Foods*, 11(19), 3040. <https://doi.org/10.3390/FOODS11193040/S1>

Aung Moon, S., Wongsakul, S., Kitazawa, H., Kittiwachana, S., & Saengrayap, R. (2024). Application of ATR-FTIR for Green Arabica Bean Shelf-Life Determination in Accelerated Storage. *Foods*, 13(15), 2331. <https://doi.org/10.3390/foods13152331>



ปาริณ ญ รังษิ

สิ่งที่ต้องศึกษาก่อนเปิดร้านชา- กาแฟ

Café Secrets: Must-Know Tips Before Opening a Tea or Coffee Shop

“เคยไหมคะ เวลานั้นงีบชา-กาแฟแล้วคิดว่า... ถ้ามีร้านเป็นของตัวเองคงดีไม่น้อย”

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่านทุกท่าน วันนี้เรามาคุยกันเรื่องทีหลายคนสนใจ นั่นคือ **“การเปิดร้านชาและกาแฟให้ประสบความสำเร็จ”** เชื่อว่าหลายคนอาจมีความฝันอยากมีร้านชา-กาแฟเล็ก ๆ เป็นของตัวเอง บรรยากาศดี ๆ พร้อมเสิร์ฟเครื่องดื่มที่เรารักให้กับลูกค้า แต่ก่อนจะเริ่ม เรามาดูกันว่ามึะไรที่ควรศึกษาเพื่อให้ร้านของคุณไปได้ไกลและยั่งยืน เพราะแค่ชอบดื่มอย่างเดียวอาจไม่พอ การทำธุรกิจต้องอาศัยทั้งความเข้าใจตลาด กลยุทธ์ที่ดี และที่สำคัญคือ ความพร้อมของเราเอง

เข้าใจตลาดและกลุ่มลูกค้า

เรื่องนี้อาจฟังดูเป็นเชิงธุรกิจจ๋า ๆ แต่ขอบอกเลยว่าสำคัญมาก การเข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภค รวมถึงแนวโน้มของตลาด เช่น ความนิยมของ Specialty Coffee หรือ Functional Tea จะช่วยให้คุณออกแบบเมนูและกลยุทธ์การตลาดได้ตรงใจลูกค้า ที่สำคัญคืออย่าลืมศึกษาคู่แข่งด้วย เพราะร้านของคุณต้องมีจุดเด่นที่แตกต่างออกไปเพื่อดึงดูดลูกค้าได้นะคะ

แผนธุรกิจคือเข็มทิศของร้าน

หลายคนอาจคิดว่า **“แค่เปิดร้านขายเครื่องดื่ม ไม่ต้องมีแผนธุรกิจหรอก!”** แต่จริง ๆ แล้วแผนธุรกิจคือสิ่งที่ช่วยให้คุณมองเห็นภาพรวมของธุรกิจตัวเองได้ชัดเจน ตั้งแต่วิสัยทัศน์ เป้าหมาย การบริหารงบประมาณ ไปจนถึงการใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการดำเนินธุรกิจ อย่าลืมนึกว่าการวางแผนดีเท่ากับลดความเสี่ยงไปได้เยอะเลยคะ!



ทำเลดี มีชัยไปกว่าครึ่ง!

เลือกทำเลดี อาจต้องปิดร้านเร็วกว่าแผน! การเลือกทำเลที่เหมาะสม เช่น ย่านออฟฟิศ มหาวิทยาลัย หรือแหล่งท่องเที่ยว จะช่วยเพิ่มโอกาสให้ร้านของคุณมีลูกค้าประจำ อีกทั้งการเข้าถึงง่ายและมีที่จอดรถสะดวกก็เป็นปัจจัยที่ลูกค้าให้ความสำคัญไม่น้อยเลยทีเดียว



เมนูต้องปัง! ไม่ใช่แค่มี แต่ต้องมีเอกลักษณ์

การแข่งขันในตลาดเครื่องดื่มสูงมาก หากร้านของคุณไม่มีเมนูที่แตกต่าง โอกาสที่ลูกค้าจะจําร้านคุณได้อาจลดลง ลองเพิ่มเครื่องดื่มที่มีสตอรี่ เช่น กาแฟ Single Origin หรือชาเบลนด์พิเศษเฉพาะของร้าน รวมถึงเมนูที่ตอบโจทย์เทรนด์สุขภาพ เช่น Adaptogens Tea หรือเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุดิบออร์แกนิก ก็ช่วยสร้างจุดขายให้ร้านได้เช่นกัน

ความยั่งยืนก็สำคัญ!

ยุคนี้ลูกค้าให้ความสำคัญกับธุรกิจที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การใช้บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ การเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่มีความรับผิดชอบ และการส่งเสริมแนวคิด Zero Waste เช่น ส่วนลดสำหรับลูกค้าที่นำแก้วมาเอง ก็เป็นแนวทางที่ช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับร้านได้ค่ะ



กฎหมายและการเงินต้องพร้อม

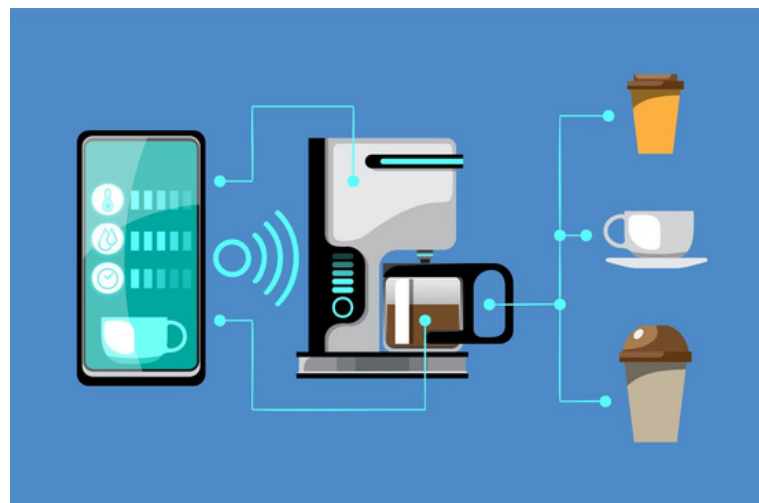
อย่ามองข้ามข้อกฎหมาย เช่น ใบอนุญาตประกอบกิจการ สุขอนามัย และมาตรฐานต่าง ๆ นอกจากนี้ การคำนวณต้นทุน เช่น ค่าเช่าที่ ค่าแรง ค่าวัตถุดิบ ต้องวางแผนให้รัดกุมเพื่อให้ร้านของคุณอยู่รอดในระยะยาว

พนักงานคือหัวใจของร้าน

ไม่ว่าร้านจะตกแต่งสวยแค่ไหน แต่ถ้าบริการไม่ประทับใจ ลูกค้าก็ไม่กลับมา! การคัดเลือกบาร์ิสต้าที่มีฝีมือ และให้การอบรมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการบริการลูกค้าเป็นเรื่องสำคัญมาก อย่าลืมวอร์อยิมและการบริการที่ดีสามารถทำให้ลูกค้าติดใจและบอกต่อได้เช่นกัน

เทคโนโลยีช่วยให้ร้านทำงานง่ายขึ้น

การใช้ระบบสั่งซื้อออนไลน์ เมนู QR Code หรือการรับชำระเงินแบบดิจิทัลช่วยให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพขึ้น ลดความผิดพลาดและเพิ่มความสะดวกให้กับลูกค้า แถมปัจจุบันยังมี AI ช่วยบริหารสต็อกสินค้าได้แม่นยำขึ้นอีกด้วยนะ



การตลาดและความสัมพันธ์กับลูกค้า

อย่ามองข้ามพลังของโซเชียลมีเดีย! การทำการตลาดผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ รวมถึงการใช้ Influencer รีวิวร้านของคุณ จะช่วยให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น นอกจากนี้ การจัดกิจกรรม เช่น เวิร์กช็อปชา-กาแฟ ดนตรีสด หรืออีเวนต์พิเศษ ก็ช่วยสร้างบรรยากาศและทำให้ร้านของคุณมีเสน่ห์มากขึ้น

ระบบสมาชิก ช่วยให้ลูกค้ากลับมา

การมีระบบสะสมแต้ม หรือสมัครสมาชิกเพื่อรับสิทธิพิเศษ เช่น ส่วนลดรายเดือน หรือเมนูลับสำหรับสมาชิก จะช่วยให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการซ้ำ นอกจากนี้การใช้ Data Analytics มาวิเคราะห์พฤติกรรมการซื้อของลูกค้าก็ช่วยให้สามารถออกแบบโปรโมชั่นได้ตรงใจลูกค้ามากขึ้นด้วย



สรุปแล้วการเปิดร้านชาและกาแฟให้ประสบความสำเร็จ ไม่ใช่แค่มีเงินลงทุน แต่ต้องมีการวางแผนที่ดี ใส่ใจในรายละเอียด และพร้อมปรับตัวให้เข้ากับเทรนด์ตลาด หากคุณมีความฝัน อย่าลืมเตรียมความพร้อมให้ครบทุกด้าน แล้วก้าวไปสู่ความสำเร็จอย่างมั่นคงนะคะ 🌱



เอกสารอ้างอิง

BLACKTHORNSDESIGN.COM. (2024). *Brewing the Future: Coffee and Tea Trends in 2025*. Retrieved from <https://blackthornsdesign.com/en/blog/happy-hour/brewing-the-future-coffee-and-tea-trends>

BUSINESSPLAN-TEMPLATES.COM. (2024). *How to Launch a Specialty Coffee and Tea Shop: A 9-Step Checklist*. Retrieved from <https://businessplan-templates.com/blogs/start-business/specialty-coffee-tea-shop>.

LIFEISBETTERWITHTEA.COM. (2023). *10 Best Tea Books To Make You An Expert*. Retrieved from <https://www.lifeisbetterwithtea.com/7-best-tea-books-to-make-you-an-expert>.

7SHIFTS.COM. (2025). *How To Start A Coffee Shop: A Step-By-Step Opening Guide*. Retrieved from <https://www.7shifts.com/blog/opening-a-coffee-shop>.



*“You can't buy happiness,
but you can buy coffee
and that's pretty close.”*

- Unknown -



กาแฟกับสุขภาพลำไส้: เทรนด์ใหม่ที่กำลังมาแรง



จิราพร ไร่พญา

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั่วโลก

นอกจากรสชาติที่ถูกปากและความสามารถในการกระตุ้นความตื่นตัว งานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบันยังชี้ให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างการบริโภคกาแฟกับสุขภาพลำไส้ ซึ่งกลายเป็นเทรนด์ใหม่ที่น่าสนใจในวงการสุขภาพ

กาแฟกับไมโครไบโอมในลำไส้

งานวิจัยของ Segata, N., และคณะ ที่ตีพิมพ์ในวารสาร *Nature Microbiology* ในปี 2567 โดยบริษัท ZOE พบว่าการดื่มกาแฟเป็นประจำอาจส่งผลกระทบต่อองค์ประกอบของไมโครไบโอมในลำไส้ โดยผู้ที่ดื่มกาแฟเป็นประจำมีปริมาณแบคทีเรียชนิด *Lawsonibacter asaccharolyticus* สูงกว่าผู้ที่ไม่ดื่มกาแฟ แม้ว่าบทบาทของแบคทีเรียชนิดนี้ต่อสุขภาพยังไม่ชัดเจน แต่การค้นพบนี้ชี้ให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างการบริโภคกาแฟกับความหลากหลายของจุลินทรีย์ในลำไส้

ผลของกาแฟต่อการเคลื่อนไหวของลำไส้

ดร. เคนเน็ธ บราวน์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบทางเดินอาหาร อธิบายว่า คาเฟอีนในกาแฟสามารถกระตุ้นการผลิตกรดในกระเพาะอาหาร และกรดคลอโรจีนิกในเมล็ดกาแฟมีผลกระตุ้นการทำงานของกล้ามเนื้อลำไส้ ทำให้กระบวนการขับถ่ายเกิดขึ้นเร็วขึ้น (Brown, K., 2567)



ปริมาณการบริโภคที่เหมาะสม

แม้ว่ากาแฟจะมีประโยชน์ต่อสุขภาพ แต่การบริโภคในปริมาณที่มากเกินไปอาจเพิ่มความเสี่ยงต่อสุขภาพ งานวิจัยจากมหาวิทยาลัยกัลเวย์ในปี พ.ศ. 2567 พบว่าการดื่มกาแฟมากกว่า 4 แก้วต่อวันอาจเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดสมองถึง 37% ดังนั้น การดื่มกาแฟในปริมาณที่พอเหมาะ เช่น 2-3 แก้วต่อวัน อาจเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการได้รับประโยชน์โดยไม่เพิ่มความเสี่ยงต่อสุขภาพ (Smyth, A., et al., 2567) อย่างไรก็ตาม สำนักโภชนาการ กรมอนามัย (2019) ได้แนะนำการบริโภคกาแฟสำหรับคนไทยในปริมาณที่เหมาะสม มีความสำคัญต่อสุขภาพ โดยทั่วไปแนะนำให้บริโภคคาเฟอีนไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อวัน ซึ่งเทียบเท่ากับการดื่มกาแฟประมาณ 3-4 แก้ว การดื่มกาแฟมากกว่า 4 แก้วต่อวัน อาจเพิ่มความเสี่ยงต่อสุขภาพ เช่น ผลกระทบต่อระบบประสาทส่วนกลาง ระบบทางเดินอาหาร ระบบการไหลเวียนโลหิต และระบบกระดูกการบริโภคกาแฟในปริมาณที่เหมาะสมอาจมีประโยชน์ต่อสุขภาพลำไส้ โดยส่งเสริมความหลากหลายของจุลินทรีย์และกระตุ้นการทำงานของลำไส้ อย่างไรก็ตาม ควรระมัดระวังในการบริโภคเกินปริมาณที่แนะนำ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น

เอกสารอ้างอิง

Brown, K. (2024). "Un médico encuentra la relación entre tomar un café y salir corriendo al baño." Daily News.

Segata, N., et al. (2024). "How Coffee Might Change Your Gut, According to New Research." *Nature Microbiology*.

Smyth, A., et al. (2024). "How much coffee should you really drink a day?" *International Journal of Stroke*.

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย (2562). การดื่มกาแฟและปริมาณที่แนะนำสำหรับคนไทย. สืบค้นเมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2568. จาก <https://nutrition2.anamai.moph.go.th/th/>



Half Coffee Cafe

พงศกร อารีศิริไพศาล

ฮาล์ฟ คอฟฟี่ คาเฟ่ เกิดขึ้นเพื่อสร้างสรรค์และส่งต่อเครื่องดื่ม ขนมที่ดีต่อสุขภาพกาย และสุขภาพใจ เรามีบริการ เครื่องดื่มกาแฟสด กาแฟเมล็ดพิเศษ มีทละพรีเมียมนำเข้า เมนูชา นม โซดา และเมนูซิกเนเจอร์ของทางร้าน การสกัดกาแฟทั้งเอสเปรสโซ่แมชชีน แมนนวลเอสเปรสโซ่ ดริป และโคลด์บรูว์ มีทั้งโซนอินดอร์และเอาท์ดอร์

เราคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ ในการประกอบเครื่องดื่มแต่ละเมนู เลือกเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพในระดับสูง มีทละนำเข้าที่มีคุณภาพสูง ใช้วัตถุดิบโดยคำนึงถึงสุขภาพของลูกค้าก่อนเสมอ เรามีประสบการณ์ที่ไม่ค่อยดีกับการทานขนมเพื่อสุขภาพ เพราะขนมต้องยังมีความหวานหอมแต่ไม่เลี่ยนหรือหวานตัดชา

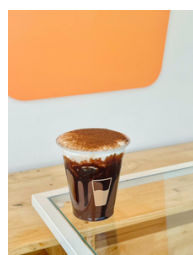
เราจึงมีความตั้งใจที่ให้รสชาติของขนมเพื่อสุขภาพมีความอร่อย หวานละมุน เข้าถึงได้ง่าย และดีต่อสุขภาพ เราจึงมีเบเกอรี่สูตรหวานน้อย สูตรไร้แป้ง สูตรไร้น้ำตาล และสูตรคีโต และจะไม่หยุดพัฒนาขนมอร่อย ๆ และดีต่อสุขภาพต่อไป วัตถุดิบที่คัดสรรมาใช้เราเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพราะเราเชื่อว่า เรารักตัวเองอยากให้สิ่งดีกับตัวเอง เราก็รักผู้อื่นและอยากมอบสิ่งดี ๆ ให้กับผู้อื่นด้วยเช่นกัน อีกทั้งยังมีโปรเจกต์ที่ต้องการเสริมสร้างชุมชนที่เราอยู่ให้ดีขึ้นโดยการ ลดใช้พลาสติก เมื่อนำแก้วมาเองเราลดราคาเครื่องดื่มให้ และ โปรเจกต์อื่นๆ ที่ช่วยเสริมสร้างชุมชน ต่อไป

เมนูแนะนำ



Natural Healing

“สัมผัสความนุ่มหอมของครีมมีทละ (Ceremonial Grade) ที่หอมละมุน ตามด้วย ความสดชื่นจากน้ำมะพร้าวที่ผสมกับสาหร่าย สไปรูลิน่าสีฟ้า ที่ได้ทั้งความสดชื่นและ ประโยชน์จากวัตถุดิบออร์แกนิก สารสกัดธรรมชาติ อร่อยลงตัวสุด ๆ”



Cocoa Signature

Matcha



🕒 เวลาเปิด-ปิด

เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 07:30 - 17:00 น.



บ้านเลขที่ 314 หมู่ 8 ตำบลป่าตึง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย



โทร. 095 453 8291



Half coffee cafe



halfcoffee314



“เรามีความตั้งใจที่จะเติมเต็มผู้คน และพร้อมรับการเรียนรู้ปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย”

เหมือนภาพโลโก้ ของร้านที่เป็นน้ำเพียงครึ่งแก้ว

นอกจากโซน ต.ป่าตึง อ.แม่จัน มีฮาล์ฟ คอฟฟี่ คาเฟ่ แล้ว ในละแวกใกล้เคียงก็ยังมีคาเฟ่ หลากหลายรูปแบบใกล้ๆกับฮาล์ฟ และแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ บ่อน้ำพุร้อน/อ่างเก็บน้ำห้วยถ้ำเสือ น้ำตกห้วยก้างปลา

อยากเชิญชวนทุกท่านมาท่องเที่ยวครับ





22grams Coffee & Roastery

พงศ์กร อาร์ศิริไพศาล

22grams Coffee & Roastery เป็นร้านกาแฟและโรงคั่วกาแฟที่อยู่ใจกลางเมืองเชียงราย เปิดมาตั้งแต่ปี 2019 ซึ่งเจ้าของได้นำประสบการณ์การชงกาแฟจากออสเตรเลียมาแนะนำเสนอไม่ว่าจะเป็นรสชาติหรือสไตล์การชง มีเมล็ดกาแฟคั่วเองให้เลือกทั้งไทยและต่างประเทศ และเมนูอื่นๆ มาให้ลองอีกหลายเมนู

นอกจากขายหน้าร้าน ทางร้านยังมีเมล็ดกาแฟคั่วแพ็คเกจขายปลีกและขายส่งให้สำหรับลูกค้าที่สนใจจะซื้อไปชงเองที่บ้านหรือขายส่งให้กับร้าน/คาเฟ่อีกด้วย อีกทั้งยังเปิดสอนการชง เทลาเต้ หรือแม้แต่หลักสูตรและเทคนิคการทำงานจะไปทำงานทำในสายกาแฟให้กับผู้ที่สนใจจะไปหาประสบการณ์กาแฟที่ออสเตรเลีย



Weave Latte (วีฟลาเต้)

“เมนูกาแฟนมเย็นที่มีรสสัมผัสนุ่มด้วยสูตรนมที่ทางร้านคิดเอง หอมเป็นเอกลักษณ์ รสไม่เข้ม
ไปกำลังพอดี ดื่มง่าย เหมาะกับทุกคน”



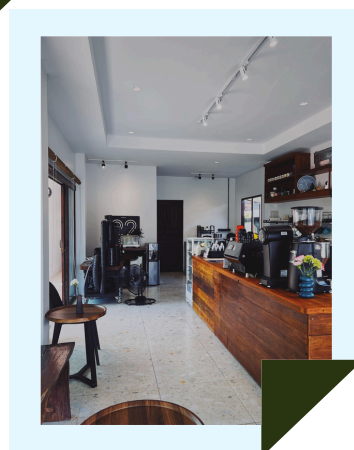
🕒 เวลาเปิด-ปิด
วันจันทร์-วันเสาร์ เวลา 08.00-17.00 น.
(หยุดทุกวันอาทิตย์)

📍 อยู่ใกล้แยกสันโค้งหลวง-หลังโรงพยาบาลเชียงราย
ประชาชนเคราะห์ ติดกับโครงการยิ้มแย้ม
(สเติร์กลูทิก)

☎ โทร. 095 775 6661

📘 22grams Coffee & Roastery

📷 22grams.cei





House Coffee Chiang Rai

พงศ์กร อารีศรีไพศาล

“เราตั้งใจนำเสนอกาแฟจากเชียงรายเป็นหลัก อยากให้คนที่มาเที่ยวได้ลิ้มลองของดีจากแหล่งผลิตจริง ๆ”

ร้านเราเปิดมาได้ 4 ปี ก่อนย้ายมาแถวไนท์บาซ่าหลังเจอน้ำท่วม แต่ยังคงมุ่งมั่นส่งต่อประสบการณ์กาแฟที่เข้าถึงง่าย ในราคาสบายกระเป๋า ครั้งนี้เราตั้งใจนำเสนอกาแฟจากเชียงรายเป็นหลัก อยากให้คนที่มาเที่ยวได้ลิ้มลองของดีจากแหล่งผลิตจริง ๆ อีกทั้งร้านตั้งอยู่ในโซนนักท่องเที่ยว จึงเป็นโอกาสที่ดีในการแนะนำกาแฟท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น



เมนูแนะนำ



Nitrogen Black Peach



Hazelnut Chocolate

- 🕒 เวลาเปิด-ปิด
วันจันทร์-วันเสาร์ เวลา 08.00-16.00 น.
(หยุดทุกวันอาทิตย์)
- 📍 บ้านเลขที่ 869/53-54 ซอยไทยวิวัฒน์ ตำบลเวียง
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57000
(ร้านอยู่ใต้ Bed and bike hostel)
- ☎️ โทร. 086 310 4195
- 📘 House Coffee Chiang Rai
- 📷 housecoffeecr





กิจกรรมบริการวิชาการ

ปาริณ ญ รั้งศรี

สถาบันชาและกาแฟร่วมกับ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมเรียนรู้ชาและกาแฟ ภายใต้กิจกรรม “Globalization in Thailand” for University of Wisconsin-Eau Claire, USA

เมื่อวันที่ 4 มกราคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมเรียนรู้ชาและกาแฟสำหรับนักศึกษาและอาจารย์ จาก University of Wisconsin-Eau Claire, USA ภายใต้หลักสูตรระยะสั้น “Globalization in Thailand” for University of Wisconsin-Eau Claire, USA ณ ห้อง Food Maker Space MI 405 อาคาร Innovation Park (M-Square) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยกิจกรรมครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากชมรมนักศึกษาต่างชาติ (International Student Club, MFU) ในการดำเนินกิจกรรม 🌿



สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับชา Tea Blending และการสกัดกาแฟเบื้องต้น



เมื่อวันที่ 14 มกราคม 2568 สถาบันชาและกาแฟได้แนะนำหน่วยงานและจัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับชาและกาแฟให้กับนักศึกษาจำนวน 27 คนจาก Yunnan University of Chinese Medicine สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยเนื้อหาครอบคลุมการผสมชา (Tea Blending) และการสกัดกาแฟเบื้องต้น ทั้งนี้ อาจารย์ ดร. อมร โอวาทกรกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันชาและกาแฟ เป็นผู้บรรยายให้ความรู้ ณ ห้อง Food Makerspace (MI 405) ชั้น 4 อาคาร Innovation Park อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 🌿

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ Tea blending

เมื่อวันที่ 15 มกราคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับ สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ Tea Blending ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 รายวิชา Creative Thinking and STEM-based Learning โดยมี อาจารย์ ดร. อมร โอวาทกรกิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ เป็นวิทยากรผู้สอน

การอบรมนี้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคปฏิบัติ ทดลองสร้างสรรค์ชาเบลนด์ ผึกทักษะในการพัฒนาเครื่องดื่ม และสำรวจแนวทางการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ทดลองสร้างสรรค์ชาเบลนด์ ผึกทักษะในการพัฒนาเครื่องดื่ม และสำรวจแนวทางการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ต่อยอดในการทำงานในอนาคต อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมแนวคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมผ่านการบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กิจกรรมจัดขึ้น ณ ห้อง Food Maker Space MI 405 อาคาร Innovation Park (M-Square) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 🌿





กิจกรรมบริการวิชาการ

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับสถาบันบริหารจัดการธนาคารที่ดิน จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ การผลิตชาจากสมุนไพร ดอกไม้ และพืชอื่นๆ

เมื่อวันที่ 22 มกราคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับสถาบันบริหารจัดการธนาคารที่ดิน (องค์การมหาชน) จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยมีผู้เชี่ยวชาญ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ ในหัวข้อ การผลิตชาจากสมุนไพร ดอกไม้ และพืชอื่นๆ ให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนศาสตร์พระราชาวัดพุทธอุทยานดอยอินทรีย์ ตำบลดอยฮาง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาความรู้ สร้างความเข้าใจในเรื่องชา เรียนรู้วิถีปฏิบัติต่าง ในการทำชาเบลนด์ รวมถึงได้ทดลองสูตรชาเบลนด์ สามารถนำไปต่อยอดเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชาเบลนด์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตัวเอง เพื่อสร้างอาชีพต่อไปได้ ณ ศาลาล้างแผ่นดิน วิสาหกิจชุมชนศาสตร์พระราชาวัดพุทธอุทยานดอยอินทรีย์ ตำบลดอยฮาง อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 🌿



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมออกบูธแสดงผลงานวิจัยและนวัตกรรมในงาน MFU Innovation Day 2025

เมื่อวันที่ 6-7 กุมภาพันธ์ 2568 สถาบันชาและกาแฟเข้าร่วมออกบูธแสดงผลงานวิจัยและนวัตกรรมในงาน MFU Innovation Day 2025 โดยนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาภายใต้โครงการชา-กาแฟ รวมถึงข้อมูลบริการด้านต่าง ๆ ของสถาบัน กิจกรรมนี้มุ่งเน้นการสร้างการรับรู้และประชาสัมพันธ์ผลงานและบริการของสถาบันชาและกาแฟแก่ผู้ประกอบการ ภาครัฐ และผู้สนใจทั่วไป จัดขึ้น ณ บริเวณหน้าห้องประชุมคำมอกหลวง อาคาร E-Park มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 🌿



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมออกบูธแนะนำผลิตภัณฑ์จากงานวิจัยด้านชาและกาแฟในงานประชุมความร่วมมือด้านการศึกษาไทย-ยูนนาน ครั้งที่ 4 ภายใต้หัวข้อ “The Way Forward: Shaping the Future Thai-Yunnan Education”

เมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568 สถาบันชาและกาแฟได้ร่วมออกบูธแนะนำผลิตภัณฑ์จากงานวิจัยด้านชาและกาแฟ ภายในงานประชุมความร่วมมือด้านการศึกษาไทย-ยูนนาน ครั้งที่ 4 ภายใต้หัวข้อ "The Way Forward: Shaping the Future Thai Yunnan Education" ภายในบูธ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ ให้การต้อนรับผู้เข้าร่วมประชุมและนำเสนอกิจกรรมของชาเพื่อสร้างประสบการณ์และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านชา

งานประชุมจัดขึ้น ณ ห้องประชุมคำมอกหลวง อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีผู้เข้าร่วมกว่า 150 คน ประกอบด้วยผู้บริหารและคณาจารย์จากมหาวิทยาลัยชั้นนำของไทยและมณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีน ผู้แทนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และสื่อมวลชน 🌿





กิจกรรมบริการวิชาการ

สถาบันชาและกาแฟ ต้อนรับคณะผู้บริหารจาก สำนักงานบริหารและจัดการทุน ด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.)

เมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568 สถาบันชาและกาแฟให้การต้อนรับคณะผู้บริหารจาก สำนักงานบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.) นำโดยรองศาสตราจารย์ ดร. ปุ่น เทียงบุรณธรรม รองผู้อำนวยการ บพท. พร้อมด้วยคณะผู้บริหารและผู้ทรงคุณวุฒิ ได้แก่ อาจารย์เยาวลักษณ์ วงษ์ประภารัตน์ และ อาจารย์พัฒนา สิทธิสมบัติ

การเยี่ยมชมครั้งนี้มี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ให้การต้อนรับและนำเสนอผลงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาและกาแฟจาก ทรัพยากรท้องถิ่นที่มีคุณภาพ ซึ่งสะท้อนถึงศักยภาพในการพัฒนาและสร้าง สรรค์ผลิตภัณฑ์ ในระดับนานาชาติ ณ สถาบันชาและกาแฟ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมออกบูธประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากงานวิจัย และต้อนรับคณะผู้บริหาร คณาจารย์ และนักศึกษาหลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.) รุ่นที่ 67



เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2568 สถาบันชาและกาแฟ นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ได้จัดแสดงบูธประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากงานวิจัย พร้อมให้การต้อนรับ คณะผู้บริหาร คณาจารย์ และ นักศึกษาหลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.) รุ่นที่ 67 จาก วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร สถาบันวิชาการป้องกันประเทศ ณ ห้องประชุมค้ำอกหลวง อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

คณะผู้เยี่ยมชม นำโดย พลตรี อรรถเดช ประทีปอุษานนท์ รองผู้อำนวยการวิทยาลัย ป้องกันราชอาณาจักร สถาบันป้องกันประเทศ ได้รับฟังข้อมูลเกี่ยวกับงานวิจัยและ ผลิตภัณฑ์ของสถาบันชาและกาแฟ ซึ่งสะท้อนถึงศักยภาพด้านนวัตกรรมและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรท้องถิ่น

สถาบันชาและกาแฟ ต้อนรับคณะจากมหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่

เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2568 สถาบันชาและกาแฟ นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ พร้อมด้วย อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิติพงษ์ คงพินิจบรรจง อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ ได้ให้การต้อนรับคณะจากมหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่ นำโดย อาจารย์ชุตินา ขวสินธ์ รองอธิการบดี การเยี่ยมชมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาดูงานสถาบันชาและกาแฟ พร้อมทั้งหารือความร่วมมือด้านการวิจัย ซึ่งจัดขึ้น ณ ห้อง Food Makerspace (MI405) อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





กิจกรรมบริการวิชาการ

สถาบันชาและกาแฟ ต้อนรับ คณะจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในโอกาสเยี่ยมชมและหารือแนวทางการพัฒนาเครือข่าย และการจัดตั้ง ศูนย์วิทยาศาสตร์บริการร่วม อว.

เมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ ให้การต้อนรับ คณะจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในโอกาสเยี่ยมชมและหารือแนวทางการพัฒนาเครือข่าย รวมถึงการจัดตั้ง ศูนย์วิทยาศาสตร์บริการร่วม อว.

การต้อนรับครั้งนี้ นำโดย อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทิจ หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่จากสถาบันชาและกาแฟ นาย กานต์กฤษณ์ บำรุงชาติ หัวหน้าส่วนบริหารงานวิจัย สถาบันวิจัยและนวัตกรรม และคณะเจ้าหน้าที่ โดยได้พาคณะเยี่ยมชมการบริหารจัดการหน่วยงาน และรับฟังข้อมูลเกี่ยวกับบริการด้านต่าง ๆ ของสถาบัน ณ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



โครงการ การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนากาแฟและชาสู่มาตรฐาน

สถาบันชาและกาแฟ นำตัวแทนกลุ่มเกษตรกรวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง ออกบูธในงาน “เทศกาลกาแฟและชาล้านนาตะวันออก 2024” (Eastern Lanna Coffee and Tea 2024)

ระหว่างวันที่ 27 ธันวาคม 2567 – 1 มกราคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้นำตัวแทน กลุ่มเกษตรกรจากโครงการ "การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนากาแฟและชาสู่มาตรฐาน" ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง ร่วมออกบูธในงาน “เทศกาลกาแฟและชาล้านนาตะวันออก 2024” (Eastern Lanna Coffee and Tea 2024) ณ ไร่สิงห์ปาร์ค จังหวัดเชียงราย

ภายในบูธได้มีการแนะนำ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน วิถีชีวิตการทำชา และนำเสนอผลิตภัณฑ์จากโครงการพัฒนาชุมชน โดยเฉพาะชาดำอัสสัมคุณภาพ ที่ได้รับการพัฒนาตามมาตรฐานและกฎหมาย พร้อมให้ผู้เข้าร่วมงานและนักท่องเที่ยวได้สัมผัสรสชาติของชา สนับสนุนสินค้าท้องถิ่น และร่วมส่งเสริมความยั่งยืนของชุมชนชาในพื้นที่





กิจกรรมสร้างเครือข่าย กับหน่วยงานภายนอก

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมจัดนิทรรศการในงานเทศกาลกาแฟและชาล้านนาตะวันออก 2024 (Eastern Lanna Coffee and Tea 2024) และจัดกิจกรรมการแข่งขันชงชาหรือกาแฟเชิงสร้างสรรค์ (Amazing Thailand Drink Season III)



เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2567 ถึง 1 มกราคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมจัดนิทรรศการในงาน “เทศกาลกาแฟและชาล้านนาตะวันออก 2024” Eastern Lanna Coffee and Tea 2024 โดยได้นำเสนอข้อมูลนิทรรศการ บริการวิชาการ เกี่ยวกับชาและกาแฟ ผลงานวิจัยเกี่ยวกับชา กาแฟ รวมถึงตัวอย่างชา กาแฟ ในแต่ละกระบวนการผลิต ให้กับนักท่องเที่ยว และผู้ร่วมงาน ได้รับความรู้ความเข้าใจในเรื่องชา กาแฟ ซึ่งภายในงานมีกิจกรรมส่งเสริมการขายตลอดการจัดงาน ได้แก่ ร้านค้าผู้ประกอบการ ชา-กาแฟ มากกว่า 50 ร้านค้า ของกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 2 เชียงราย น่าน แพร่ พะเยา นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมการแข่งขันชงชาหรือกาแฟ เชิงสร้างสรรค์ (Amazing Thailand Drink Season III) และกิจกรรมการแข่งขันลาเต้อาร์ท จากกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 2 กิจกรรมเจรจาธุรกิจ (Business Matching) กับคู่ค้าทั้งในและต่างประเทศ และกิจกรรมการแสดงวัฒนธรรม-ดนตรี ณ ลิงส์ปาร์ค จังหวัดเชียงราย 🌿



สถาบันชาและกาแฟ ลงพื้นที่เก็บข้อมูลสำหรับยื่นขอรับรองมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) “กาแฟแม่สลอง” ครั้งที่ 2 ณ ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



ระหว่างวันที่ 20-21 มกราคม 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ลงพื้นที่ ตำบลแม่สลองนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย เพื่อจัดเตรียมข้อมูล สำหรับการ ยื่นขอรับรองมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) สำหรับกาแฟแม่สลองนอก เป็นครั้งที่ 2

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ส่งเสริมและยกระดับกาแฟแม่สลอง ให้เป็นสินค้าที่มีมาตรฐานและได้รับการรับรอง GI ซึ่งเป็นการยืนยันเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของกาแฟจากพื้นที่ดังกล่าว พร้อมทั้งเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจและความยั่งยืนให้กับชุมชนในระยะยาว 🌿





กิจกรรมสร้างเครือข่าย กับหน่วยงานภายนอก

สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับบริษัท สิงห์ปาร์ค เชียงราย จัดกิจกรรมการสัมมนาในหัวข้อ “Sustainability in Specialty Coffee : Challenges and Opportunities” ภายในงาน Chiangrai Brewtopia 2025

เมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับบริษัท สิงห์ปาร์ค เชียงราย จัดกิจกรรมการสัมมนาในหัวข้อ “Sustainability in Specialty Coffee : Challenges and Opportunities” ภายในงาน Chiangrai Brewtopia 2025 โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ บรรยายให้ความรู้ ซึ่งการจัดสัมมนาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ สนับสนุนการพัฒนาขีดความสามารถของผู้ประกอบการกาแฟในประเทศไทย เปิดโอกาสให้เกิดการเจรจา ธุรกิจระหว่างผู้ผลิตและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมกาแฟ และสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ประกอบการและนักลงทุนในอุตสาหกรรมกาแฟ ทั้งในและต่างประเทศ ณ ร้านอาหาร ภูภิรมย์ สิงห์ปาร์ค เชียงราย ตำบลแม่กรณ์ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 🌿



สถาบันชาและกาแฟ จัดประชุมคณะกรรมการบริหารหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ ครั้งที่ 1/2568

เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2568 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดประชุมคณะกรรมการบริหารหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ ครั้งที่ 1/2568 โดยการประชุมในครั้งนี้ เป็นการนำเสนอผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ ให้กับคณะกรรมการบริหาร ทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นในการขับเคลื่อน การดำเนินงานของสถาบันชาและกาแฟ ร่วมถึงการรายงานแผนกิจกรรม และโครงการต่างๆ ที่ต้องดำเนินการต่อไปในอนาคต ณ ห้องประชุมตอยแม่ อาคารวันชัย ศิริชนะ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 🌿





สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

Tea and Coffee Institute of Mae Fah Luang University



แหล่งศึกษา ค้นคว้า วิจัย
เกี่ยวกับชาและกาแฟ



ศูนย์กลางความร่วมมือและสร้างเครือข่ายงานวิจัย
ด้านชาและกาแฟทั้งในและต่างประเทศ



บริการเผยแพร่และถ่ายทอดความรู้
เกี่ยวกับชาและกาแฟ



บริการด้านการวิเคราะห์ทดสอบ
คุณภาพด้านชาและกาแฟ



FOLLOW US

สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

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



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute