



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAEFAHLUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute

issn 2697-6366



จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee
newsletter

Volume 6 Issue 23, January - March 2025

ปีที่ 6 ฉบับที่ 23 ประจำเดือน มกราคม - มีนาคม 2568



Talk About
Tea & Coffee

อนาคตชาและกาแฟ: ความนิยมในปี 2568 และเทรนด์ที่ควรจับตามอง

Tea & Coffee
Research

ปัจจัยการแปรรูปและเทคนิคการตากแห้งที่ส่งผลต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพของกาแฟอะราบิกของไทย

Know More About
Tea & Coffee

การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตต้นกล้ากาแฟอะราบิก

Health
Tea & Coffee

สุขภาพดีในแก้วกาแฟ: เพิ่มคุณค่าสารอาหารในกาแฟให้ตอบโจทก์ไลฟ์สไตล์คุณ

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดิ์ปีใหม่ 2025 พบกับจดหมายข่าวชาและกาแฟ ฉบับที่ 23 กันอีกครั้งนะคะ ทิศทางของชาและกาแฟในปี 2568 อาจมีการเปลี่ยนแปลงไปในหลายด้าน ทั้งในเรื่องของความนิยม รูปแบบการบริโภค และนวัตกรรมใหม่ๆ ที่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมชา กาแฟ มีการเติบโตของตลาดชาและกาแฟ เนื่องจากผู้บริโภคหันมาใส่ใจในสุขภาพและการเลือกเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย รวมถึงการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภค การพัฒนานวัตกรรมใหม่ โดยเฉพาะการใช้เทคโนโลยีในการสั่งซื้อและจัดส่งผ่านแอปพลิเคชันต่างๆ นอกจากนี้การปรับตัวของอุตสาหกรรมชา กาแฟที่มีการนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ของคนรุ่นใหม่มากยิ่งขึ้น ด้วยแนวโน้มเหล่านี้ อุตสาหกรรมชาและกาแฟจะยังคงเติบโตและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องในปี 2568 โดยเน้นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจในสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น

สำหรับจดหมายข่าวชาและกาแฟฉบับที่ 23 นี้ทางทีมงานได้รวบรวมเนื้อหาสาระความรู้ใหม่ ๆ โดยเริ่มต้นจากคอลัมน์ Talk About Tea & Coffee จะขอแนะนำทิศทาง อนาคตชาและกาแฟ ความนิยมในปี 2568 และเทรนด์ที่ควรจับตามอง จากนั้นคอลัมน์ Tea & Coffee Research ขอแนะนำปัจจัยการแปรรูปและเทคนิคการตากแห้งที่ส่งผลต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพของกาแฟอาราบิกาของไทย ส่วนคอลัมน์ Know More About Tea & Coffee เป็นเนื้อหาข้อมูลเกี่ยวกับการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตต้นกล้ากาแฟอาราบิกา คอลัมน์ Health Tea & Coffee นำเสนอข้อมูลในเรื่อง สุขภาพดีในแก้วกาแฟ เพิ่มคุณค่าสารอาหารในกาแฟให้ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คุณ และในช่วงนี้เริ่มเข้าสู่ฤดูหนาวแล้ว ทุกท่านคงต้องการเครื่องดื่มชาและกาแฟ เพื่อให้เกิดความรู้สึกรอบอุ่นและผ่อนคลาย เราจึงขอแนะนำร้านชาและกาแฟยอดนิยมในคอลัมน์ Café around ท้ายสุดท่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมของสถาบันชาและกาแฟได้ในคอลัมน์ Activity ได้เลยนะคะ หากท่านมีข้อเสนอแนะหรือคำติชม สามารถแจ้งทางคณะผู้จัดทำได้ทาง

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

หรือ อีเมลล์ teacoffee@mfu.ac.th

CONTENT

<p>Talk About Tea & Coffee</p> <p>อนาคตชาและกาแฟ : ความนิยมในปี 2568</p> <p>03</p>	<p>06</p> <p>Tea & Coffee Research</p> <p>ปัจจัยการแปรรูปและเทคนิคการตากแห้งที่ส่งผลต่อสมบัติทางเคมี</p>	<p>09</p> <p>Know More About Tea & Coffee</p> <p>การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตต้นกล้ากาแฟอาราบิกา</p>	
	<p>Health Tea & Coffee</p> <p>สุขภาพดีในแก้วกาแฟ: เพิ่มคุณค่าสารอาหารในกาแฟให้ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คุณ</p> <p>11</p>	<p>Café Around</p> <p>13</p>	<p>Activity :</p> <p>16</p>

STAFF

ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ดร.อมร โอวาทกรกิจ | ทวีพิชญ์ อายะนันท์ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ ภักดี | อุทัย แสนคำดี | ปาริณ รัชชี



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุด 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





Talk about
Tea & Coffee

อนาคตชาและกาแฟ ความนิยมในปี 2568 และเทรนด์ที่ควรจับตามอง

นางสาวปาริณ ญ รังษิ

เมื่อพูดถึงชาและกาแฟ หลายคนคงนึกถึงเครื่องดื่มยอดนิยมที่คอยเติมพลังในยามเช้า หรือเป็นเครื่องดื่มกระตุ้นความตื่นตัวในช่วงกลางวัน แต่ในความเป็นจริงแล้ว ชาและกาแฟยังเป็นสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมไลฟ์สไตล์ และกระแสสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย ปี 2568 ที่กำลังจะมาถึงไม่เพียงแต่จะนำเทรนด์ใหม่ ๆ มาให้เราได้ตื่นเต้น แต่ยังสามารถสะท้อนถึงพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับความยั่งยืน สุขภาพ และประสบการณ์ที่แตกต่าง

ในบทความนี้เราจะพาคุณไปสำรวจเทรนด์ชาและกาแฟที่น่าจับตามอง ทั้งในระดับโลกและในประเทศไทย โดยเริ่มจากการมองภาพรวมของอุตสาหกรรมที่กำลังเปลี่ยนแปลงไปอย่างน่าสนใจ

ตลาดโลก : ชาและกาแฟกับการเปลี่ยนแปลงที่ขับเคลื่อนด้วยผู้บริโภค

สุขภาพเป็นหัวใจสำคัญ

ทั้งชาและกาแฟในตลาดโลกกำลังตอบรับกระแสสุขภาพอย่างเข้มข้น ไม่ว่าจะเป็น ชาหมัก เช่น คอมบูชะและชาสมุนไพรมันที่ช่วยบำรุงร่างกายได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขณะเดียวกัน กาแฟก็ปรับตัวตามด้วยผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ อย่างกาแฟครึ่งคาเฟอีน (Half-Caff Coffee) หรือกาแฟดีแคฟ (Decaf Coffee) ที่มีการนำนวัตกรรมมาใช้ลดผลกระทบต่อสุขภาพจากคาเฟอีน แต่ยังคงรสชาติที่กลมกล่อมของกาแฟ (Mintel, 2024; Web-restaurantStore Blog, 2024; Country & Town House, 2024)

ความยั่งยืนคือคำตอบของอนาคต

ปัญหาสิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศส่งผลกระทบต่อแหล่งปลูกชาและกาแฟทั่วโลก ทำให้ผู้ผลิตหันมาใช้เทคโนโลยีที่ช่วยเพิ่มความยั่งยืนในกระบวนการเพาะปลูก โดยแบรนด์ใหญ่ ๆ เริ่มให้ความสำคัญกับการใช้วัตถุดิบออแกนิก การใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสนับสนุนการเกษตรที่ใส่ใจโลกมากยิ่งขึ้น (Mintel, 2024; Weaver's Coffee, 2024)



สร้างประสบการณ์ใหม่ ๆ ให้กับผู้บริโภค

ไม่เพียงแต่การเน้นสุขภาพและความยั่งยืน การสร้างรสชาติใหม่ ๆ และนวัตกรรมในผลิตภัณฑ์ก็เป็นอีกหนึ่งแนวโน้มที่กำลังเติบโต เช่น กาแฟค็อกเทล (Coffee Cocktail) ที่เปลี่ยนการดื่มกาแฟให้เป็นประสบการณ์สนุกในทุกโอกาส หรือชา Hard Tea ที่ผสมแอลกอฮอล์ซึ่งตอบโจทย์คนรุ่นใหม่ (The Scottish Sun, 2024; DrinkRipples Blog, 2024; Mintel, 2024; Virtue Market Research, 2024)

เทรนด์ชาที่ควรจับตามองในปี 2568

ชาเพื่อสุขภาพ (Functional Tea) กำลังจะได้รับความนิยมมากขึ้นในปี 2568 โดยมีหลายสูตรที่ตอบโจทย์สุขภาพและมีส่วนผสมของวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น ชาชิงชวยย่อยอาหาร ชาคาโมมายล์ช่วยลดความเครียด หรือชาคอมบูฉะที่มีจุลินทรีย์ช่วยในการย่อยอาหาร (Mintel, 2024)

ชาออร์แกนิก (Organic Tea) ที่ปลอดสารเคมีและมาจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืนเป็นอีกหนึ่งแนวโน้มที่ควรจับตามอง โดยเฉพาะการใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายได้

ชาหมัก (Fermented Tea) เช่น คอมบูฉะหรือผูเออร์กำลังเป็นที่นิยม เพราะไม่เพียงแต่มีรสชาติที่แตกต่าง แต่ยังช่วยในเรื่องการปรับสมดุลและกระตุ้นการทำงานของลำไส้

ชา Hard Tea การผสมผสานของชาและแอลกอฮอล์ ถ้าคุณเคยคิดว่าชาแค่ทำให้สดชื่น ลองเพิ่มมิติใหม่ด้วยชา Hard Tea ที่มีแอลกอฮอล์อ่อนๆ มาผสมผสานกับรสชาติชาแบบที่ไม่เคยเห็นมาก่อน ชาชนิดนี้ไม่เพียงแค่ให้ความสดชื่นจากชาแต่ยังมอบประสบการณ์ใหม่ ด้วยรสชาติหลากหลาย เช่น มะม่วงหวานๆ บลูเบอร์รี่สดชื่น หรือขมิ้นที่ให้ความร้อนแรง ที่มาพร้อมกับความหวานและรสชาติที่คุณคาดไม่ถึง มาเติมความสนุกให้การดื่มชาและสังสรรค์ในรูปแบบใหม่ที่ทุกคนต้องลอง (DataM Intelligence, 2024; Virtue Market Research, 2024)

มัทฉะ (Matcha) ในปีที่ผ่านมา มัทฉะกลายเป็นดาวรุ่งในวงการเครื่องดื่มที่ใครๆ ก็พูดถึง ด้วยสีเขียวสดใสที่ดูสะอาดตา การเตรียมแบบพิธีพิถันสไตล์ญี่ปุ่น และคุณสมบัติที่ตอบโจทย์สุขภาพ มัทฉะจึงไม่เพียงแค่เครื่องดื่มที่ติดต่อร่างกาย แต่ยังมาพร้อมรสชาติกลมกล่อมและคาเฟอีนเพียงครึ่งหนึ่งของกาแฟกลายเป็นตัวเลือกสุดเจ๋งสำหรับคนที่อยากได้ความสดชื่นโดยไม่รู้สึกรื่นตัวจนเกินไป อีกทั้งยังได้รับความนิยมสูงบน TikTok และ Instagram ที่ทำให้มัทฉะกลายเป็นกระแสที่ทุกคนอยากลอง

เทรนด์ที่น่าสนใจในโลกของกาแฟ

กาแฟครึ่งคาเฟอีน (Half-Caff Coffee) ถ้าคุณรักกาแฟแต่ไม่อยาก “ใจสั่น” เพราะคาเฟอีนมากเกินไป กาแฟครึ่งคาเฟอีนคือคำตอบ! จากกระแสกาแฟดีแคฟได้รับความนิยมอย่างมากในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา เนื่องจากคนส่วนใหญ่ต้องการลดปริมาณคาเฟอีนที่บริโภค แต่ยังคงต้องการรสชาติของกาแฟที่เข้มข้น เป็นที่มาของกระแส “Half-Caff Coffee” ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างกาแฟปกติและกาแฟดีแคฟในสัดส่วน 50/50 (WebstaurantStore Blog, 2024; Country & Town House, 2024)

ร้านกาแฟ สถานที่ทำงานแห่งใหม่ในยุคดิจิทัล (Coworking Spaces) ด้วยการเพิ่มขึ้นของลักษณะการทำงานระยะไกลหรือ Work from Everywhere ร้านกาแฟจึงกลายเป็นสถานที่ที่ไม่เพียงแต่สำหรับดื่มกาแฟ แต่ยังเป็นพื้นที่ทำงานและแลกเปลี่ยนไอเดีย ร้านกาแฟหลายแห่งได้ปรับตัวด้วยการเพิ่มโซน coworking space ที่มี WiFi ความเร็วสูงและปลั๊กไฟ เพื่อรองรับผู้ที่ต้องการทำงานในบรรยากาศที่สะดวกสบายและกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์ (WebstaurantStore Blog, 2024)

กาแฟค็อกเทล (Coffee Cocktails) กาแฟค็อกเทลกำลังกลายเป็นเทรนด์ที่มาแรงในวงการเครื่องดื่มในตอนนี้ ด้วยการผสมผสานระหว่างกาแฟและแอลกอฮอล์ เช่น เอสเปรสโซมาร์ตินี่หรือค็อกเทลกาแฟสูตรพิเศษ ที่ไม่เพียงแต่ทำให้กาแฟมีความตื่นเต้นมากขึ้น แต่ยังเพิ่มประสบการณ์ใหม่ ๆ ให้กับการดื่มกาแฟในแบบที่ไม่เหมือนใคร โดยเฉพาะในบรรยากาศของบาร์หรืองานสังสรรค์ที่ต้องการความสนุกสนานของเครื่องดื่ม (DrinkRipples Blog, 2024; WebstaurantStore Blog, 2024)

กาแฟที่ปรับให้เข้ากับไลฟ์สไตล์ (Personalized Coffee) ในปี 2567-2568 ผู้คนยังคงมองหากาแฟที่ตรงกับรสนิยมและไลฟ์สไตล์ของตัวเอง แปรนดกาแฟต่าง ๆ เริ่มเสิร์ฟกาแฟทางเลือกที่สามารถปรับแต่งได้ ไม่ว่าจะเป็นวิธีการชง ประเภทของนม หรือแม้กระทั่งการออกแบบขวดลายบนเครื่องดื่มที่น่าถ่ายรูปเพื่อแชร์ในโซเชียลมีเดีย เพื่อให้ทุกแก้วกาแฟมีความเป็นเอกลักษณ์และสร้างประสบการณ์การดื่มกาแฟตามความชอบของแต่ละคน (DrinkRipples Blog, 2024)





การเติบโตของตลาดกาแฟคุณภาพสูง หรือ “Specialty Coffee” ยังคงเป็นอีกหนึ่งเทรนด์ที่น่าสนใจและได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับการเลือกชนิดของกาแฟที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ แหล่งเพาะปลูกที่มีความเฉพาะตัว และกระบวนการแปรรูปกาแฟที่มีความพิถีพิถัน ซึ่งทั้งหมดนี้เป็นสิ่งที่มีผลต่อคุณภาพและรสชาติที่ผู้บริโภคคาดหวัง

ในขณะเดียวกัน เทคโนโลยีใหม่ๆ จะเข้ามามีบทบาทสำคัญในการพัฒนาเครื่องดื่มชาและกาแฟ เช่น การเลือกสรรและพัฒนาเมล็ดกาแฟและใบชา จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตและปรับปรุงรสชาติให้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ การใช้เทคโนโลยีในการควบคุมคุณภาพตั้งแต่การปลูกจนถึงการแปรรูปจะช่วยยกระดับประสบการณ์การดื่มชาและกาแฟให้สมบูรณ์แบบมากยิ่งขึ้น

ในปี 2568 ความเป็นนิยมในชาและกาแฟจะไม่ได้จำกัดอยู่แค่ในด้านรสชาติเท่านั้น แต่จะขยายไปถึงการดูแลสุขภาพและความยั่งยืน การผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนจะกลายเป็นปัจจัยสำคัญที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ ในขณะที่เทคโนโลยีต่างๆ จะทำให้ผู้บริโภคได้สัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆ ที่ตอบโจทย์ทั้งในเรื่องรสชาติและคุณภาพชีวิต สิ่งเหล่านี้จะเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ควรจับตามองเพื่อเตรียมตัวให้พร้อมไปกับอนาคตของเครื่องดื่มที่เรารัก สถาบันชาและกาแฟเชิญชวนนักอ่านทุกท่านมาร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาและกาแฟไปด้วยกัน เพื่อสร้างสรรค์ประสบการณ์ใหม่ๆ และยั่งยืนสำหรับทุกคนในอนาคต

แหล่งอ้างอิง

- Country & Town House. (2024). Coffee Trends for 2025: What's Brewing?. สืบค้นจาก <https://www.countryandtownhouse.com/food-and-drink/coffee-trends-2025/>
- DataM Intelligence. (2024). Hard Tea Market Size, Share & Growth Report, 2022-2030. สืบค้นจาก <https://www.datamintelligence.com/research-report/hard-tea-market>
- DrinkRipples Blog. (2024). 7 Definitive Coffee Trends Next Year. สืบค้นจาก <https://www.drinkripples.com/blog/7-definitive-coffee-trends-next-year>
- Mintel. (2024). Exploring Tea Consumption and Global Tea Market Trends. สืบค้นจาก <https://www.mintel.com/insights/food-and-drink/exploring-tea-consumption-global-tea-market-trends/>
- The Scottish Sun. (2024). “Onion Lattes” The New Flavor Trend for This Year. สืบค้นจาก https://www.thescottishsun.co.uk/money/14007804/onion-lattes-flavour-trend/?utm_source=chatgpt.com
- Virtue Market Research. (2024). Hard Tea Market. สืบค้นจาก <https://virtuemarketresearch.com/report/hard-tea-market>
- Weaver's Coffee. (2024). “2025 Coffee Trends: How the Coffee Industry is Evolving.” สืบค้นจาก <https://weaverscoffee.com/blogs/blog/2025-coffee-trends-how-the-coffee-industry-is-evolving>
- WebstaurantStore Blog. (2024). Top Coffee Trends to Watch in 2024. สืบค้นจาก <https://www.webstaurantstore.com/blog/2356/top-coffee-trends.html>



ปัจจัยการแปรรูปและเทคนิคการตากแห้งที่ส่งผลต่อสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของกาแฟอาราบิกาของไทย

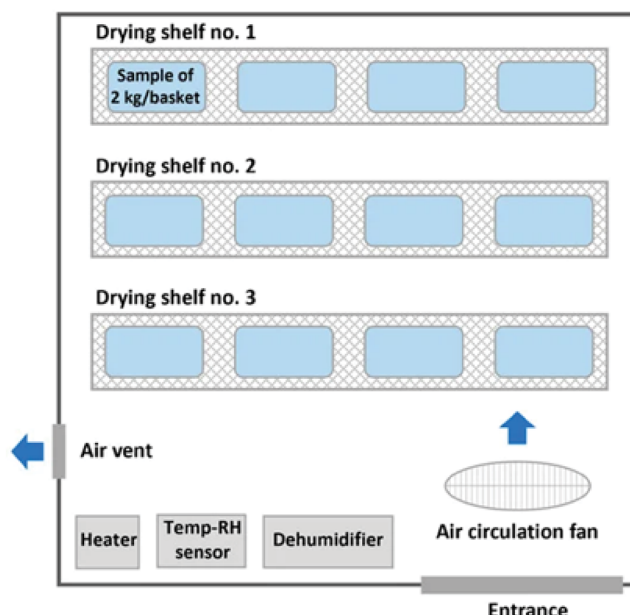


กระบวนการทำแห้งเป็นอีกขั้นตอนที่เกษตรกรผู้แปรรูปกาแฟควรให้ความสำคัญระหว่างกระบวนการทำแห้งจะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของเมล็ดกาแฟ นอกจากการตากกาแฟจะมีผลต่อคุณภาพและกลิ่นรสของกาแฟแล้ว ยังส่งผลต่ออายุการเก็บรักษาของกาแฟอีกด้วย โดยทั่วไปแล้วเมล็ดกาแฟสาร (green bean) หลังการทำแห้งควรมีความชื้นเป้าหมายที่ 11+1% ความชื้นฐานเปียก (wet basis) (ตามมาตรฐานกาแฟสารควรมีความชื้นอยู่ในช่วง 9-12.5%) เพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อราระหว่างการขนส่งและเก็บรักษา การตากแห้งจึงเป็นกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่สำคัญซึ่งมีส่วนสำคัญต่อการพัฒนาสี กลิ่น และรสชาติของกาแฟ การตากแห้งด้วยแสงแดดเป็นวิธีที่นิยมใช้กันโดยทั่วไปของเกษตรกรผู้แปรรูปกาแฟในประเทศไทย จากงานวิจัยพบว่ากระบวนการตากแห้งมีผลต่อคุณภาพของกาแฟ งานวิจัยเรื่อง ผลของกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว และวิธีการตากแห้งที่ส่งผลต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของกาแฟอาราบิกาไทย

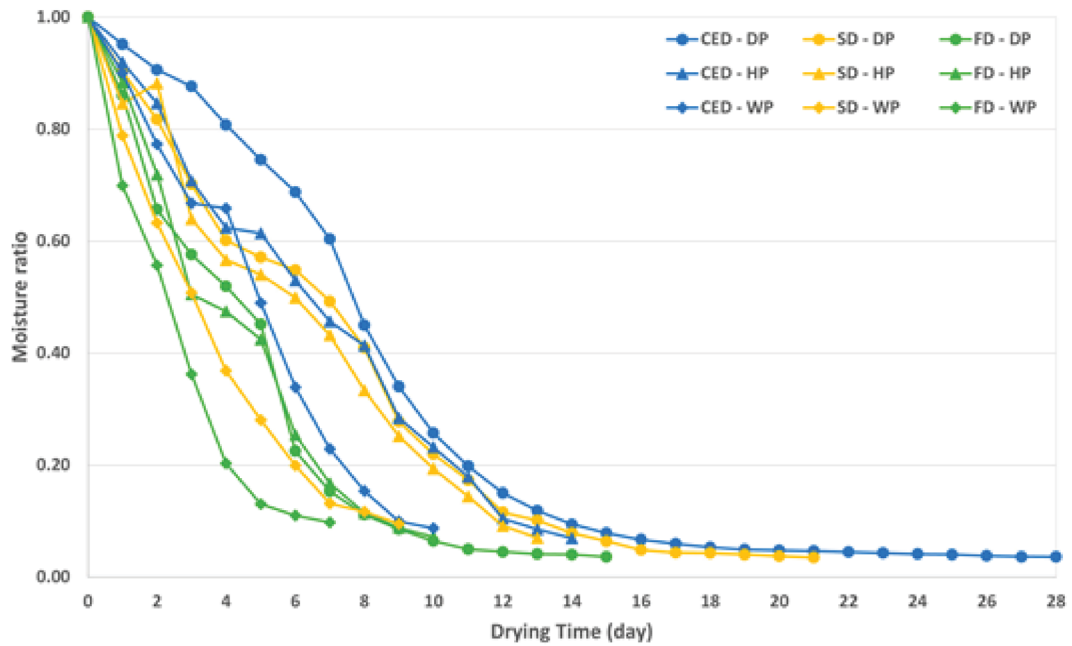


ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัฐพล แสงระยับ
 อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
 กลุ่มวิจัยพัฒนากาแฟคุณภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

(Influence of Post-Harvest Processing and Drying Techniques on Physicochemical Properties of Thai Arabica Coffee) ทำการเปรียบเทียบผลของวิธีการตากแห้ง 3 วิธี ได้แก่ การตากแห้งด้วยแสงอาทิตย์ (Sun drying; SD) การตากแห้งภายใต้ห้องควบคุมสภาวะ (Controlled-environment drying; CED) และการตากแห้งแบบรวดเร็ว (Fast drying; FD) (ห้องตากกาแฟด้วยวิธี CED และ FD แสดงในภาพที่ 1) และวิเคราะห์คุณภาพทางด้านกายภาพและเคมีของเมล็ดกาแฟสาร (green coffee bean; GCB) และเมล็ดกาแฟคั่ว (roasted coffee bean; RCB) การตากแห้งด้วยวิธี CED อาศัยหลักการของการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ภายในห้องตากให้อยู่ในระดับต่ำ เพื่อให้อากาศสามารถดึงความชื้นออกจากเมล็ดกาแฟได้อย่างสม่ำเสมอ โดยสามารถทำแห้งเมล็ดกาแฟในอุณหภูมิต่ำเพื่อช่วยรักษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟ

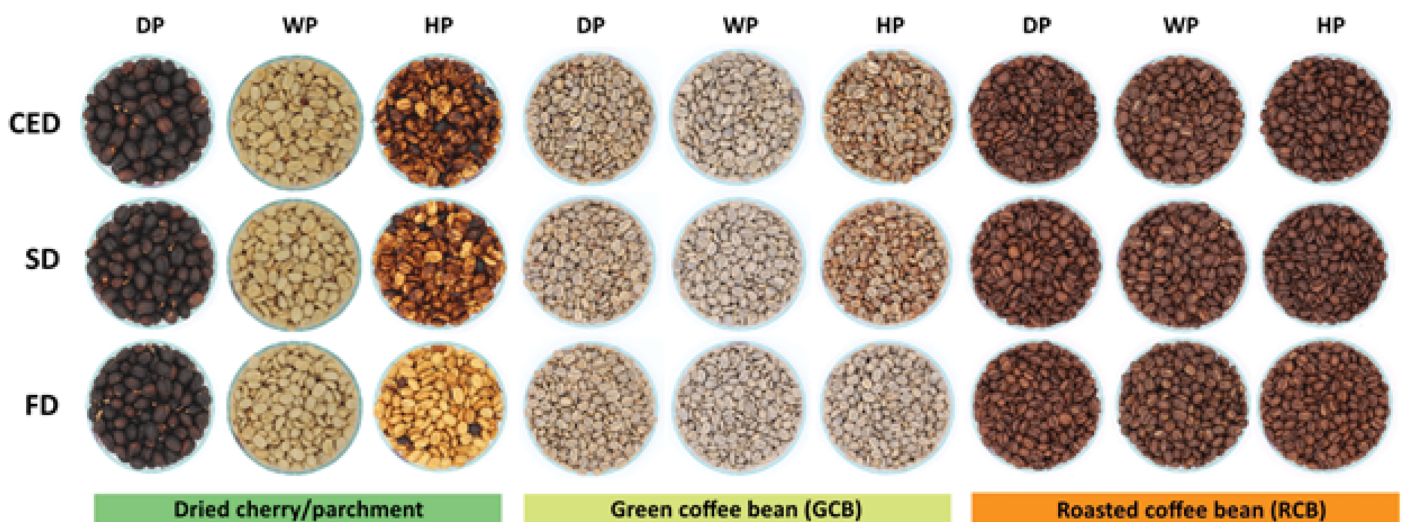


ภาพที่ 1 แสดงแผนภาพห้องตากกาแฟภายใต้การควบคุมสภาวะ



ภาพที่ 2 คุณลักษณะการตากแห้ง (drying characteristic) ของกาแฟที่ตากด้วยวิธี CED, SD และ

เมื่อเปรียบเทียบระยะเวลาในการตากแห้งกาแฟพบว่าเมื่อใช้อุณหภูมิสูงขึ้นในการตากแห้งส่งผลให้ระยะเวลาในการตากแห้งของ FD (30-40 °C) สั้นกว่า CED (20-30 °C) โดยการตากแห้งด้วยวิธี CED มีระยะเวลาในการตากแห้งใกล้เคียงกับ SD เปรียบเทียบการตากแห้งกาแฟที่แปรรูปด้วยกระบวนการ washed process ใช้เวลาในการตากแห้ง 8 (FD) 9 (SD) และ 10 (CED) วัน ตามลำดับ



ภาพที่ 3 เปรียบเทียบลักษณะทางกายภาพของเซอร์แห้ง กะลากาแฟ เมล็ดกาแฟสาร และเมล็ดกาแฟคั่ว

เปรียบเทียบลักษณะทางกายภาพ (ภาพที่ 3) พบว่าลักษณะภายนอกมีความใกล้เคียงกันยกเว้นสีของกะลากาแฟ honey process ที่ตากแห้งด้วยวิธี FD มีความเข้มข้นน้อยกว่า CED และ SD เนื่องจากอุณหภูมิในการตากแห้งด้วยวิธี FD สูงกว่า ทำให้ระยะเวลาในการตากแห้งสั้นลง ปฏิบัติการเกิดสีน้ำตาลของเมือกกาแฟระหว่างการตากแห้งจึงลดลง นอกจากนี้ยังส่งผลต่อสีเมล็ดกาแฟสารที่สีอ่อนกว่า CED และ SD

การตากแห้งด้วยวิธี CED ทำให้ระดับขององค์ประกอบทางเคมี และปริมาณน้ำตาลยังคงอยู่ในเมล็ดมากกว่าการตากแห้งด้วย SD และ FD ตามลำดับ การคั่วส่งผลให้ปริมาณองค์ประกอบทางกายภาพและเคมีลดลง เช่น ความชื้น aw สี ปริมาณ caffeine, trigonelline, CGA, CA, น้ำตาล sucrose และ fructose นอกจากนี้ยังพบว่ากระบวนการแปรรูปเป็นอีกปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกาแฟสาร dry process มีปริมาณ caffeine, trigonelline, GCA, และ CA สูงที่สุด ส่วน honey process มีผลต่อระดับปริมาณน้ำตาล sucrose และ fructose และ washed process มีปริมาณองค์ประกอบทางเคมี และน้ำตาลต่ำกว่า dry และ honey process ซึ่งเป็นผลมาจากกระบวนการหมักเพื่อกำจัดเมือก

อย่างไรก็ตามจากข้อมูลข้างต้น ขั้นตอนการลดความชื้นกาแฟเป็นอีกขั้นตอนที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง และจะส่งผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของกาแฟ ก่อนที่จะส่งต่อไปยังขั้นตอนการเก็บรักษาและส่งต่อไปยังลูกค้า เกษตรกรผู้แปรรูปต้องมีการปฏิบัติที่ดีในขั้นตอนการทำแห้ง รวมทั้งมีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการติดตามและจดบันทึกการเปลี่ยนแปลงปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพ โดยเฉพาะอุณหภูมิและความชื้นที่เปลี่ยนแปลงไประหว่างการทำแห้ง ทำให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับและทำซ้ำได้

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., & Saengrayap, R. (2024). Influence of Post-Harvest Processing and Drying Techniques on Physicochemical Properties of Thai Arabica Coffee. *AgriEngineering*, 6(3), 2198–2213. <https://doi.org/10.3390/agriengineering6030129>
- 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>





Know More About
Tea & Coffee

การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ต้นกล้ากาแฟอะราบิกา

กระบวนการที่สำคัญในการทำให้ได้ต้นกล้ากาแฟที่แข็งแรง มีคุณภาพดี เพื่อให้การเจริญเติบโตของต้นกาแฟในอนาคตเป็นไปได้เป็นอย่างดีและผลผลิตที่ได้มีคุณภาพสูง วิธีการต่างๆ ที่สามารถนำมาใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตต้นกล้ากาแฟอะราบิกา มีดังนี้

1. การขยายพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ (asexual propagation)

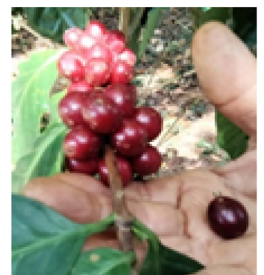
คือ การขยายพันธุ์ด้วยการใช้ส่วนต่างๆ ของต้นกาแฟที่ไม่ใช่เมล็ด เช่น ราก ลำต้น ใบ เป็นต้น ซึ่งส่วนต่างๆ เหล่านี้ สามารถเกิดรากและเจริญเติบโตเป็นต้นกาแฟได้ วิธีขยายพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ เช่น การเสียบยอด ติดตา ตัดชำ ตอนกิ่ง หรือทาบกิ่ง รวมถึงการขยายพันธุ์ด้วยวิธีเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ข้อดีคือจะให้ได้ต้นพันธุ์ที่มีลักษณะดีเหมือนกับต้นแม่พันธุ์ ไม่มีความแปรปรวนทางพันธุกรรม แต่จะทำได้ในปริมาณที่ไม่มาก และบางวิธีต้องปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ ซึ่งผู้ปฏิบัติต้องมีความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญ



การตัดชำกิ่งกาแฟ

2. การขยายพันธุ์แบบอาศัยเพศ (sexual propagation)

คือ การขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด เป็นวิธีที่ง่ายและประหยัดต้นทุน สามารถทำได้ปริมาณที่มากกว่าการขยายพันธุ์แบบไม่อาศัยเพศ อีกทั้งยังเป็นวิธีที่นิยมอีกด้วย



การเลือกเมล็ดกาแฟ



นายพุฒภัทร ราชุม

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร
จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง)



ดังนั้น จึงขอแนะนำการผลิตต้นกล้ากาแฟ อะราบิกา ด้วยการขยายพันธุ์แบบอาศัยเพศ ดังนี้

1. การเก็บเมล็ดพันธุ์กาแฟอะราบิกา ต้องเป็นเมล็ดจากต้นพันธุ์คัดที่เป็นแม่พันธุ์ที่สมบูรณ์และปลอดโรคเท่านั้น เลือกเก็บเมล็ดที่สุกเต็มที่ และเลือกกิ่งที่อยู่บริเวณกิ่งกลางลำต้น โดยเก็บทีละเมล็ด

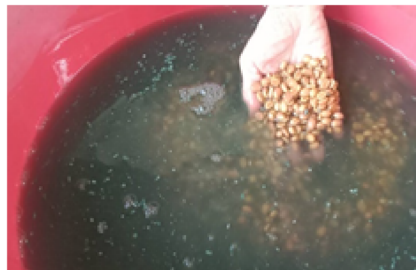


2. นำเมล็ดกาแฟที่ได้ สีเอาเปลือกออก นำไปลอยน้ำ เลือกเอาเฉพาะเมล็ดที่จมน้ำ และคัดเอาเฉพาะเมล็ดที่สมบูรณ์ หลังจากนั้นจึงล้างเมือกออกให้สะอาด

3. ผึ่งเมล็ดให้แห้งในที่ร่ม หรือโรงเรือนที่มีหลังคา (ปกติใช้เวลาประมาณ 3-5 วัน ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ)



4. ก่อนนำเมล็ดมาเพาะลงในวัสดุเพาะ ให้แช่เมล็ดด้วยเชื้อราไตรโคเดอร์มา เป็นเวลา 24 ชั่วโมงเพื่อป้องกันโรคเมล็ดและต้นกล้าเน่า



5. นำเมล็ดมาเพาะบนวัสดุเพาะ โดยเรียงเมล็ดบนร่องเล็กๆ ให้ด้านราบของเมล็ดสัมผัสกับพื้นร่อง (ระยะห่าง ระหว่าง ร่อง x ระหว่างเมล็ดกาแฟ คือ 10 x 1 เซนติเมตร) ภายใต้หลังคาพรางแสง 70% ให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ ด้วยวิธีพ่นฝอยหรือฝักบัวรดน้ำ ประมาณ 30-45 วัน เมล็ดกาแฟจะเริ่มงอก

วัสดุเพาะ ได้แก่ ทรายหยาบใหม่ หรือดิน (ต้องเป็นดินใหม่ที่ปลอดเชื้อโรค)



6. ถอนต้นกล้าในระยะปักฝักแล้ว คัดเอาเฉพาะต้นที่มีระบบลำต้นและรากดีตรง สมบูรณ์ เพื่อย้ายปลูกในถุงพลาสติกที่บรรจุดินปลูก ขนาด 3x7 นิ้ว หรือ 5x8 นิ้ว (ควรทำพื้นที่หลังจากถอนต้นกล้า) วิธีการนี้ใช้กับกาแฟอะราบิกาที่ปลูกกลางแจ้ง โดยจะทำให้เกิดต้นกาแฟหลายลำต้น แต่คัดเลือกเหลือเพียง 2 ลำต้นเท่านั้น



7. วางเรียงถุงเพาะชำต้นกล้าเป็นแถวในโรงเรือนเพาะชำที่มีการพรางแสง 70%

การดูแลรักษาและข้อควรปฏิบัติ

- การให้น้ำ ควรให้น้ำด้วยระบบพ่นฝอยหรือฝักบัวรดน้ำทุกวัน
- การให้ปุ๋ย ควรใช้ปุ๋ยสำหรับพืชมงคลตามความจำเป็นและเหมาะสม
- ควรพ่นเชื้อราไตรโคเดอร์มาทุกๆ 15 วัน เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา หรือโรคราสนิม
- กำจัดวัชพืชในถุงเพาะชำ และกำจัดต้นกล้ากาแฟที่เกิดโรคพืชที่ออกจากโรงเรือนเพาะชำ
- ทุกเดือน ให้คัดแยกและย้ายต้นกาแฟที่มีขนาดใกล้เคียงกัน นำไปเรียงไว้ในแปลงเดียวกัน
- เมื่อต้นกล้ามีอายุ 8-12 เดือน หรือมีจำนวนคูใบ 6-8 คู่ ใบขึ้นไป สามารถย้ายไปปลูกได้
- ต้นกล้าที่พร้อมจะนำไปปลูก จะต้องมียุคต้นตั้งตรง มีความแข็งแรง ทุกข้อมีจำนวนใบอยู่ครบไม่มีโรคและแมลงเข้าทำลาย ควรให้ได้รับแสงแดดมากขึ้นประมาณ 1 เดือนก่อนนำไปปลูก เพื่อปรับสภาพให้ต้นกล้าแข็งแรงและมีอัตราการอยู่รอดสูง





Health
Tea & Coffee
นางสาวจิราพร ไส้บุตร



สุขภาพดีในแก้วกาแฟ

เพิ่มคุณค่าสารอาหารในกาแฟให้ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คุณ

กาแฟ ไม่เพียงแต่เป็นเครื่องดื่มที่ช่วยปลุกความสดชื่นในยามเช้า แต่ยังสามารถเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตที่ส่งเสริมสุขภาพได้ หากเราเติมเต็มคุณค่าทางโภชนาการและปรับส่วนผสมให้ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ในยุคปัจจุบัน งานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ได้เผยให้เห็นว่า การปรับปรุงส่วนผสมในกาแฟสามารถเพิ่มคุณประโยชน์ที่มีต่อร่างกายได้อย่างชัดเจน

1. คาเฟอีน

คาเฟอีนในกาแฟมีบทบาทสำคัญในการเพิ่มสมรรถภาพทั้งทางกายและสมอง การศึกษาของ Fredholm et al. (1999) ระบุว่าคาเฟอีนมีผลต่อระบบประสาทส่วนกลาง ช่วยกระตุ้นความตื่นตัว ลดความเมื่อยล้า และเพิ่มประสิทธิภาพในการจดจำและความสามารถในการตัดสินใจ คาเฟอีนยังมีผลต่อการเพิ่มอัตราการเผาผลาญพลังงานของร่างกาย ทำให้เป็นตัวช่วยที่ดีสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักหรือเพิ่มพลังงานก่อนออกกำลังกาย

2. สารต้านอนุมูลอิสระ

กาแฟถือเป็นหนึ่งในแหล่งสารต้านอนุมูลอิสระที่สำคัญ กรดคลอโรจีนิก (Chlorogenic Acid) ซึ่งพบในกาแฟมีคุณสมบัติในการป้องกันการเกิดออกซิเดชันของเซลล์ในร่างกาย ช่วยลดความเสี่ยงของโรคเรื้อรัง เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด รวมถึงโรคเบาหวานชนิดที่ 2 (Nieber, 2017) การเติมสารต้านอนุมูลอิสระจากแหล่งธรรมชาติ เช่น ผงโกโก้หรือสารสกัดจากผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ อาจช่วยเสริมคุณค่าให้กับกาแฟได้มากขึ้น

3. โยอาหารและพรีไบโอติกส์

อินูลิน (Inulin) เป็นโยอาหารที่ละลายน้ำได้ ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติกส์ (Prebiotics) ช่วยส่งเสริมการเจริญเติบโตของแบคทีเรียชนิดดี เช่น Bifidobacteria และ Lactobacilli ในลำไส้ การเพิ่มอินูลินในกาแฟนอกจากจะช่วยส่งเสริมสุขภาพทางเดินอาหารแล้ว ยังช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดและลดความเสี่ยงของโรคอ้วน (Slavin, 2013)



4. โพรตีนและคอลลาเจน

การผสมโปรตีนไฮโดรไลซ์หรือคอลลาเจนลงในกาแฟไม่เพียงเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ แต่ยังช่วยส่งเสริมสุขภาพผิวและข้อต่อ (Postlethwaite et al., 1978) เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพจากภายใน

5. วิตามินและแร่ธาตุ

การเติมวิตามินบีรวมหรือแมกนีเซียมในกาแฟสามารถส่งเสริมการทำงานของระบบประสาทและการผลิตพลังงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ วิตามินบี โดยเฉพาะกลุ่มที่ครบทั้ง 8 ชนิด มีบทบาทสำคัญในการเป็นโคเอนไซม์สำหรับกระบวนการเมแทบอลิซึมในระดับเซลล์ การสังเคราะห์สารสื่อประสาท และการซ่อมแซม DNA นอกจากนี้ วิตามินบียังช่วยลดระดับโฮโมซิสเทอีนในร่างกาย ซึ่งมีผลต่อการทำงานของสมอง การเสริมวิตามินบีรวมทั้งหมด แทนที่จะเน้นเฉพาะบี6 บี9 หรือ บี12 จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของสมองและระบบพลังงานในร่างกายได้สูงสุด (David O. Kennedy, 2016)

ส่วนแมกนีเซียม มีบทบาทในการสนับสนุนการทำงานของเอนไซม์และสารสื่อประสาทในสมอง ช่วยเพิ่มพลังงานและลดความเหนื่อยล้า การขาดแมกนีเซียมอาจส่งผลกระทบต่อการทำงานของสมองและทำให้รู้สึกอ่อนเพลีย การเสริมแมกนีเซียมสามารถช่วยแก้ไขปัญหานี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Anne et al., 2020)

การปรับสูตรกาแฟเพื่อไลฟ์สไตล์ที่แตกต่าง

- **สำหรับผู้รักสุขภาพ:** เพิ่มสารต้านอนุมูลอิสระจากผงโกโก้ หรือชงกาแฟด้วยนมอัลมอนด์เพื่อเพิ่มกรดไขมันไม่อิ่มตัว
- **สำหรับผู้ต้องการพลังงานสูง:** เติมโปรตีนผงหรือคอลลาเจน เพื่อเพิ่มพลังงานและซ่อมแซมกล้ามเนื้อ
- **สำหรับผู้รักความงาม:** ผสมคอลลาเจนพร้อมกับสารสกัดจากผลไม้ เช่น บลูเบอร์รี่ เพื่อเสริมสุขภาพผิว

ถึงแม้ว่ากาแฟจะมีประโยชน์ แต่การบริโภคในปริมาณที่มากเกินไปอาจส่งผลเสีย เช่น กระตุ้นความเครียดและส่งผลต่อการนอนหลับ ดังนั้นการปรับสูตรกาแฟให้เหมาะสมกับสุขภาพและไลฟ์สไตล์จึงเป็นสิ่งสำคัญ กาแฟที่เราดื่มในทุกวันนี้สามารถเป็นส่วนหนึ่งของการดูแลสุขภาพได้ เพียงปรับเปลี่ยนส่วนผสมให้ตอบโจทย์ความต้องการ และดื่มในปริมาณที่เหมาะสม ก็สามารถเพิ่มคุณค่าให้กับเครื่องดื่มแก้วโปรดของคุณได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เอกสารอ้างอิง

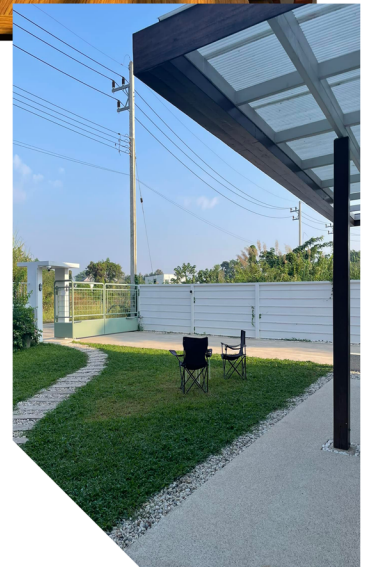
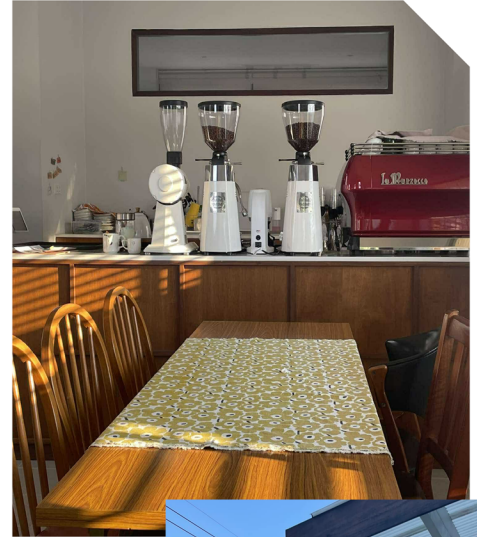
- Anne, L.T., Etienne, P., Daniel, M., Cansu, Y. and Andrew, S. (2020). Vitamins and Minerals for Energy, Fatigue and Cognition: A Narrative Review of the Biochemical and Clinical Evidence. *Nutrients* 2020, 12, 228.
- David O. K. (2016). B Vitamins and the Brain: Mechanisms, Dose and Efficacy—A Review. *Nutrients* 2016, 8, 68.
- Fredholm, B. B., Battig, K., Holmen, J., Nehlig, A., & Zvartau, E. E. (1999). Actions of caffeine in the brain with special reference to factors that contribute to its widespread use. *Pharmacological reviews*, 51(1), 83-133.
- Nieber, K. (2017). The impact of coffee on health. *Planta Medica*, 83(16), 1256-1263.
- Postlethwaite, A. E., Seyer, J. M., & Kang, A. H. (1978). Chemotactic attraction of human fibroblasts to type I, II, and III collagens and collagen-derived peptides. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 75(2), 871-875.
- Slavin, J. (2013). Fiber and prebiotics: mechanisms and health benefits. *Nutrients*, 5(4), 1417-1435.



Baan Couple Cups



Café
Around
คุณพงศกร อารีศรีไพศาล



จาก Couple Cups ห้าแยกพ่อขุน เพิ่มมาเป็นสาขาที่บ้าน Baan Couple Cups กาแฟกับขนมยังเหมือนเดิม เพิ่มเติมอาหารเซานิดหน่อย เรายังคงทำด้วยความรักเหมือนเดิม มาหาพวกเราได้นะครับ

เมนูแนะนำ

Tiramisu Latte

เราจับขนมที่ขายดีของที่ร้าน มาเปลี่ยนเป็นในรูปแบบเครื่องดื่ม



White Mocha

กาแฟมนัวๆไวท์ช็อกโกแลต

🕒 เวลาเปิด-ปิด

เปิดบริการวันศุกร์ - วันจันทร์
เวลา 8.00-16.00 น.

(หยุดวันอังคาร - วันพฤหัสบดี)

📍 เข้าซอยโรงพยาบาลเกษมราษฎร์
ศรีบูรินทร์ เจอซุ้มหมู่บ้านกรณ์บุรี
เลี้ยวขวาตรงซุ้ม ขับตรงมาสุดซอย

☎ 065-625-6619

📘 Couple Cups

📷 BaanCoupleCups





Litchi Trees House

ที่มาของร้านคือทางเรามีสวนลิ้นจี่ที่ปลูกไว้อยู่แล้วซึ่งลำต้นลิ้นจี่มีขนาดใหญ่ อายุประมาณ 30-40 ปี concepts การออกแบบร้านเนื่องจากเรามีโรงเก็บข้าวและมีไม้เก่า เสาไม้เก่าที่ยังพอใช้งานได้ โดยใช้วัสดุเหล่านี้เป็นหลัก ประกอบกับสถานที่เราติดทุ่งนาพอดีเลยอยากให้คอนเซ็ปท์ร้านออกมาเป็นแบบชิวิวิสไตล์ เพื่อนมานั่งเล่นบ้านเพื่อน นั่งชมบรรยากาศให้รู้สึกผ่อนคลาย สบายใจ



- 🕒 เวลาเปิด-ปิด
เปิดทุกวัน
ตั้งแต่เวลา 9.00 - 18.00 น.
- 📍 331 หมู่ 4 ตำบลแม่กรณ์
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
- ☎ 063-957-7315 และ 087-577-2171
- 📘 Litchi trees house
- 📷 litchi.trees.house

เมนูแนะนำ



Litchi Lemonade

อเมริกาโน่ลิ้นจี่

โดยลักษณะเด่นคือมีรสชาติเปรี้ยวอมหวานหอมกลิ่นลิ้นจี่ ตัดด้วยความเข้มของกาแฟ ทำให้กลมกล่อมลงตัว เหมาะสำหรับคนที่ชอบกาแฟสดขึ้น



James Art coffee

จุดเริ่มต้นเกิดจากการชอบลาเต้อาร์ตเลยเข้าไปสมัครงานในร้านกาแฟ พอนานเข้าก็ยิ่งชอบและหลงใหลเกี่ยวกับกาแฟมากขึ้นและเริ่มอยากจะทำร้านเล็ก ๆ เป็นของตัวเองช่วงหลังโควิดเลยวางแผนว่าจะเปิดร้านแต่ยังมีมาตรการว่าห้ามนั่งทานในร้าน เพราะตอนนั้นยังมีโควิดระบาดเลยลองเริ่มจากการปั่นจักรยานไปเปิดขายสโลว์บาร์ที่หน้าอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย โดยใช้ชื่อว่า street Art coffee ขายได้อยู่ช่วงหนึ่ง ก็เข้าสู่ฤดูฝนค่อนข้างลำบากเปิดบ้างปิดบ้าง จึงหาพื้นที่เปิดร้านใหม่สำหรับขายของได้ด้วยเลยใช้ชื่อร้านคือชื่อผมว่า James Art Coffee เปิดเป็นร้านโดยช่วงแรกยังไม่มีการนั่งทานในร้าน ซึ่งตอนนี้ร้านก็เปิดมาได้ 3 ปีครึ่งแล้วครับ

ปัจจุบันผมมี 2 ร้าน สาขาแรก James Art coffee

🕒 เวลาเปิด-ปิด

วันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 8.00 - 17.00 น.

วันเสาร์ 9.00 - 17.00 น.

(หยุดทุกวันอาทิตย์)

📍 ตรงข้ามข้างเข้าโรงพยาบาลค่ายเม็งรายมหาราช

☎ 083-915-2696



สาขาที่ 2 James Artcoffee Roaster

🕒 เวลาเปิด-ปิด

วันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 8.00 - 17.00 น.

วันเสาร์ 9.00 - 17.00 น.

(หยุดทุกวันอาทิตย์)

📍 บ้านเลขที่ 15 ม.6 หนองปิง ซอย 9 ตำบลรอบเวียง
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

☎ 090-329-4439

📘 James Art coffee

เมนูแนะนำ

First love



ลาเต้ร้อน



กิจกรรมบริการวิชาการ

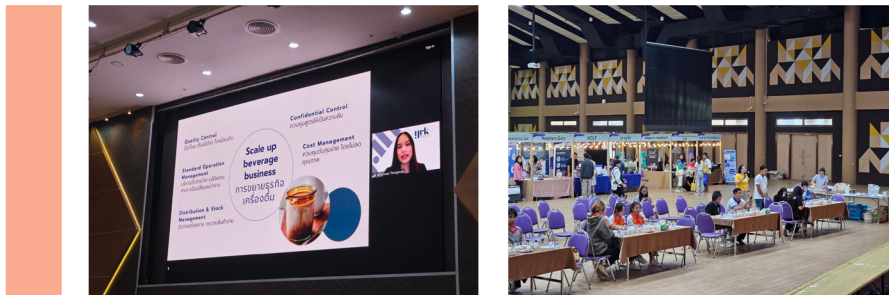


Activity

โดย กวีพินิจ อายะเนติก

สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับบริษัท เยียระกานต์ จำกัด จัดกิจกรรม Workshop Creamer Mastery : Elevate Your Beverage Business

เมื่อวันที่ 2 พฤศจิกายน 2567 สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับบริษัท เยียระกานต์ จำกัด จัดกิจกรรม Workshop Creamer Mastery Elevate Your Beverage Business ภายในงาน หอการค้าค้าแฟร์ ChiangRai Horeca Exhibition 2024 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ให้บริการด้านอาหารทั้ง catering และโรงแรม ในการยกระดับรสชาติคุณภาพเครื่องดื่ม และเพื่อเพิ่มศักยภาพโอกาสในการขยายธุรกิจ ณ ห้องประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับ ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมโครงการ “การพัฒนาแปรรูปเมนูขนมและเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของชาอัสสัมในท้องถิ่น”



วันที่ 12 พฤศจิกายน 2567 สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับ ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมโครงการ “การพัฒนาแปรรูปเมนูขนมและเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของชาอัสสัมในท้องถิ่น” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งภายใต้โครงการ “พื้นที่อาชีพ” ให้กับประชาชน ผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงราย ที่ต้องประสบกับสถานการณ์อุทกภัย น้ำท่วมฉับพลัน ในช่วงเดือนกันยายน - ตุลาคม 2567 ที่ผ่านมา ทั้งนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ ได้เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ และนางกมลชนก คำแก้ว หัวหน้าฝ่ายบริการวิชาการ ศูนย์บริการวิชาการ กล่าวรายงาน โดยมี นายชิตตินนท์ ดวงดีภิระบรรณ นางสาวนิตนารี โพธิ์วัง และนางสาวธนตรา ปรางค์มณี เจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ฝึกอาหารและเครื่องดื่ม สำนักวิชาการจัดการ เป็นวิทยากร ซึ่งหัวข้อและเมนูที่ได้จัดขึ้นในวันนี้ได้แก่เรียนรู้อุปกรณ์ วัตถุประสงค์ ในการทำเมนูขนมเบเกอรี่ สาธิตและปฏิบัติการ ทำเมนูเค้กชาอัสสัมหน้านิ่ม/พานาคอตต้าชาเขียวอัสสัม เรียนรู้อุปกรณ์ วัตถุประสงค์ ในการทำเมนูเครื่องดื่มชา สาธิตและปฏิบัติการทำเมนู ชาอัสสัมโมจิได้/ชาอัสสัมดีไลท์ โดยเป้าหมายสำหรับโครงการนี้คือกลุ่มเกษตรกรหมู่บ้านพญาไพรเส้าจ้อ ตำบลเทอดไทย อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย และผู้สนใจทั่วไป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะด้านอาชีพในการแปรรูปขนมและเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของชาอัสสัมให้แก่เกษตรกรในท้องถิ่น เพื่อเกิดทักษะและอาชีพใหม่ สามารถสร้างแหล่งรายได้ใหม่ นำไปสู่การเพิ่มรายได้ และสามารถจัดการค่าใช้จ่ายพื้นฐานในครัวเรือนได้ โดยจัดกิจกรรม ณ ห้องฝึกปฏิบัติการครัวและห้องอาหารจำลอง (Mock up) ชั้น 4 อาคาร M - Square



สถาบันฯและกาแฟ จัดกิจกรรมประชุมชี้แจงและอบรมการยกระดับมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) สำหรับกาแฟแม่ฮ่องสอนนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2567 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรมชี้แจงและอบรมการยกระดับมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) สำหรับกาแฟแม่ฮ่องสอนนอก อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย” ให้แก่เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ที่จะนำไปสู่การยกระดับและการพัฒนาคุณภาพของกาแฟแม่ฮ่องสอนนอกให้มีคุณค่าเพิ่มขึ้นบนเวทีโลก โดยได้รับเกียรติจาก คุณสุรศักดิ์ ทวีอภิรดีไข่มุข นายกองค้การบริหารส่วนตำบลแม่ฮ่องสอน กล่าวต้อนรับ ผู้เข้าร่วมอบรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ ชี้แจงแผนการดำเนินโครงการฯ คุณนายปฏิพันธ์ ปานสุนทร นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการพิเศษ กองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กรมทรัพย์สินทางปัญญา, กระทรวงพาณิชย์ บรรยายสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐพล แสงระยับ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง บรรยายให้ความรู้เรื่อง การยกระดับกาแฟให้ได้คุณภาพ ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลแม่ฮ่องสอน อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



จัดกิจกรรมอบรมความรู้เกี่ยวกับชา เปิดประสบการณ์ทดสอบชิมชา และกิจกรรม Tea Blending

วันที่ 27 พฤศจิกายน 2567 สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับบริษัท ที.เอ.ซี. คอนซูเมอร์ จำกัด (มหาชน) จัดกิจกรรมอบรมความรู้เกี่ยวกับชา เปิดประสบการณ์ทดสอบชิมชา และกิจกรรม Tea Blending ให้กับพนักงานและกลุ่มลูกค้าของบริษัทฯ จำนวน 14 ท่าน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจในเรื่องชา กระบวนการผลิตชา และคุณภาพมาตรฐานของชาตามที่กฎหมายกำหนด ณ ห้อง Food Maker Space MI 405 อาคาร Innovation Park (M-Square) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ความรู้เกี่ยวกับชา กิจกรรม Tea Blending “Art and Science of Tea Blend” ศาสตร์และศิลป์ของการเบลนด์ชา

วันที่ 6 ธันวาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ความรู้เกี่ยวกับชา กิจกรรม Tea Blending “Art and Science of Tea Blend” ศาสตร์และศิลป์ของการเบลนด์ชา ให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้สนใจ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ เป็นวิทยากร ณ ร้านบ้านถั่วลิสง ตำบลผาสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดน่าน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาความรู้ สร้างความเข้าใจในเรื่องชา เรียนรู้วัตถุดิบต่างๆ ในการทำชาเบลนด์ รวมถึงได้ทดลองสูตรชาเบลนด์ สามารถนำไปต่อยอดเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชาเบลนด์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตัวเองเพื่อสร้างอาชีพต่อไปได้



สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้อบรมถ่ายทอดความรู้จากงานวิจัย “การควบคุมคุณภาพ เมล็ดกาแฟสาร ระหว่างการเก็บรักษา

วันที่ 9 ธันวาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมภายใต้โครงการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ชาและกาแฟ ปีที่ 5 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้อบรมถ่ายทอดความรู้จากงานวิจัย “การควบคุมคุณภาพ เมล็ดกาแฟสาร ระหว่างการเก็บรักษา” ให้กับเครือข่ายเกษตรกร ผู้ประกอบการกาแฟ โดยได้เชิญวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐพล แสงระยับ , Q-Processing Professional และ อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล , Q- Arabica Grader อาจารย์จากสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถพัฒนาองค์ความรู้ในการควบคุมคุณภาพเมล็ดกาแฟสารหลังการเก็บเกี่ยว การตากแห้งกาแฟภายใต้การควบคุมสภาวะ เทคนิคการเก็บกาแฟสารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา การเลือกใช้ถุงเก็บเมล็ดกาแฟสารเพื่อลดต้นทุนการเก็บรักษา และการทดสอบชิมตัวอย่างกาแฟจากงานวิจัย รวมถึงแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการทำงาน สร้างความสัมพันธ์อันดีในการแบ่งปันองค์ความรู้และการร่วมกิจกรรมของหน่วยงานในอนาคต โดยจัดกิจกรรม ณ ห้อง Food Maker Space MI 405 อาคาร Innovation Park (M-Square) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



กิจกรรมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก



สถาบันชาและกาแฟร่วมเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ในเรื่องกาแฟ

เมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2567 อาจารย์ ดร. อมร โอวาทวรกิต หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันชาและกาแฟ อาจารย์ประจำสำนักวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ในหัวข้อ “Utilization and management of agricultural waste in coffee farm” ภายในงาน The 8th International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy (ICGAB) 2024 ณ Universitas Brawijaya, Malang, East Java, ประเทศอินโดนีเซีย



สถาบันชาและกาแฟ ร่วมการช่วยเหลือฟื้นฟูผู้ประกอบการร้านกาแฟในจังหวัดเชียงรายที่ได้รับผลกระทบจากอุทกภัย



เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2567 อาจารย์วิษยาศักดิ์ รุจิวรกุล รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ให้การต้อนรับ นางสาวคะนิงนิง ละคร ผู้จัดการ บริษัท แอนนาโพลิส จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายวัตถุดิบเครื่องดื่มครบวงจร ภายใต้แบรนด์ ลองบีช (LongBeach) และชาญี่ปูนความิ (Kawami) พร้อมคณะ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ร่วมให้การต้อนรับ ห้องรับรองอาคารวันชัย ศิริชนะ (AD1) ทั้งนี้สถาบันชาและกาแฟแห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับการประสานจาก บริษัท แอนนาโพลิส จำกัด ในการช่วยเหลือฟื้นฟูผู้ประกอบการร้านกาแฟในจังหวัดเชียงรายที่ได้รับผลกระทบจากอุทกภัยในช่วงเดือนกันยายน 2567 ที่ผ่าน ด้วยการมอบผลิตภัณฑ์ LongBeach วัตถุดิบสำหรับร้านกาแฟเพื่อช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายในการดำเนินกิจการต่อจำนวน 14 ร้าน โดยมีคุณพงศ์กร อารีศิริไพศาล ประธาน Chiang Rai Coffee Lover (CCL) ที่ให้ความอนุเคราะห์ประสานงานร้านต่าง ๆ ในจังหวัดเชียงรายระหว่างวันที่ 15 - 16 ตุลาคม 2567 โดยรองอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้กล่าวแสดงความขอบคุณผู้บริหารบริษัท แอนนาโพลิส จำกัด ในการให้ความช่วยเหลือในครั้งนี้



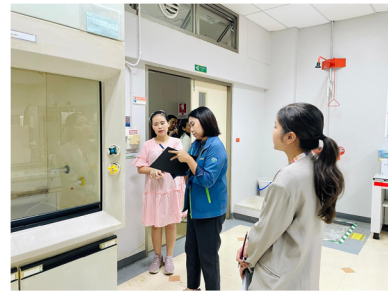
สถาบันฯและกาแฟ รับการตรวจประเมินความ ปลอดภัยของห้องปฏิบัติการภายใน (Internal Audit) ตามมาตรฐานระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของ ห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี มอก. 2677

เมื่อวันที่ 15-16 ตุลาคม 2567 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับการตรวจประเมินความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการภายใน (Internal Audit) ตามมาตรฐานระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี มอก. 2677 โดยได้รับความอนุเคราะห์จากศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นคณะกรรมการในการตรวจประเมิน ห้องปฏิบัติการทางเคมี สถาบันฯและกาแฟ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) ชั้น 3 ห้อง 322



สถาบันฯและกาแฟ รับการตรวจประเมินต่ออายุ มาตรฐาน มอก. 2677-2558

เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2567 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง รับการตรวจประเมินต่ออายุ มาตรฐาน มอก. 2677-2558 ซึ่งได้รับเกียรติจาก คุณสาวตรี ติตตานนท์ ผู้ตรวจประเมินจาก MASCI เป็นผู้ตรวจประเมินฯ ในครั้งนี้ ณ ห้องปฏิบัติการทางเคมี สถาบันฯและกาแฟ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) ชั้น 3 ห้อง 322 โดยกิจกรรมการตรวจประเมินทั้งหมดดำเนินไปตามขั้นตอนที่กำหนด และรับการประเมินเพื่อการต่ออายุมาตรฐาน มอก. 2677-2558 อย่างมีประสิทธิภาพ โดยหน่วยงานสถาบันฯและกาแฟ ได้ดำเนินการพัฒนาและยกระดับห้องปฏิบัติการให้มีความถูกต้อง ปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน และเพื่อให้ห้องปฏิบัติการได้มีมาตรฐานรับรองอย่างมีรูปธรรมอย่างต่อเนื่อง



สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับบริษัท มีดี ดิจิทัล จำกัด ได้ ประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยวและกาแฟในพื้นที่จังหวัด เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน ภายในงาน Thailand Coffee Fest 'Year End' 2024 ครั้งที่ 2

เมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2567 สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับบริษัท มีดี ดิจิทัล จำกัด ได้ประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยวและกาแฟในพื้นที่จังหวัดเชียงราย พะเยา แพร่ น่าน ภายในงาน Thailand Coffee Fest 'Year End' 2024 ครั้งที่ 2 โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ เป็นผู้นำการเสวนาร่วมกับผู้แทนเกษตรกรในพื้นที่ 4 จังหวัด ในหัวข้อ “Eastern Lanna Coffee & Tea Experiential Tourism: เปิดมุมมอง เปิดเส้นทางสู่การท่องเที่ยวเชิง ประสบการณ์ชาและกาแฟอย่างสร้างสรรค์” ให้กับผู้เข้าร่วมงาน ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ชั้น LG ฮอลล์ 5 กรุงเทพมหานคร





สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรมการสร้างองค์ความรู้ ทักษะการควบคุมคุณภาพ และการแปรรูปชาอัสสัม และการแบ่งชั้นคุณภาพใบชาสด

เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรม “การสร้างองค์ความรู้ ทักษะการควบคุมคุณภาพ และการแปรรูปชาอัสสัม และการแบ่งชั้นคุณภาพใบชาสด” ให้กับเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ “การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนากาแฟแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐาน ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง” โดยได้เชิญ คุณสุวรรณชัย จันทร์ชาญชัย ผู้จัดการโรงงานใบชาตราแม่คำ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากร ซึ่งในกิจกรรมมีหัวข้ออบรมมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ จี เอช พี การแปรรูปให้ได้คุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายกำหนด สาธิตและฝึกปฏิบัติเทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัม วิธีการผลิตชาแดงคุณภาพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความเข้าใจ ในกระบวนการผลิตชาให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด ณ บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจั่ว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย

สถาบันชาและกาแฟ จัดกิจกรรม “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาคุณภาพของชุมชนเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน ออ.”

วันที่ 9 พฤศจิกายน 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรม “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาคุณภาพของชุมชนเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน ออ.” ให้กับเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ “การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนากาแฟแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐาน ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง” โดยได้เชิญ คุณสุวรรณชัย จันทร์ชาญชัย ผู้จัดการโรงงานใบชาตราแม่คำ เป็นวิทยากรในเรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาแดงอัสสัม ในรูปแบบอุตสาหกรรม และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรในเรื่องการทดสอบคุณภาพชา โดยใช้เทคนิคการทดสอบชิมชา (Tea tasting) ซึ่งในกิจกรรม ผู้เข้าร่วมโครงการได้เรียนรู้กระบวนการเทคโนโลยีการแปรรูปชาแดงอัสสัมให้มีคุณภาพตามกฎหมายกำหนด และสร้างความเข้าใจในการแบ่งเกรดชาแดงคุณภาพ เทคนิควิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส เพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชาแดง ณ โรงงานใบชาตราแม่คำ หมู่ที่ 1 ตำบลแม่เจดีย์ อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย



สถาบันชาและกาแฟ นำตัวแทนกลุ่มเกษตรกรร่วมงาน Thailand Coffee Fest ‘Year End’ 2024 ครั้งที่ 2

เมื่อวันที่ 12-15 ธันวาคม 2567 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้นำตัวแทนกลุ่มเกษตรกรวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง” ร่วมงาน Thailand Coffee Fest ‘Year End’ 2024 ครั้งที่ 2 แนะนำกลุ่มวิสาหกิจชุมชนวิถีชีวิตการทำชา และนำเสนอผลิตภัณฑ์ชาดำอัสสัมคุณภาพ ของชุมชนที่ได้รับบริการพัฒนาตามมาตรฐาน กฎหมาย ให้กับผู้เข้าร่วมงาน ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ชั้น LG ฮอลล์ 5 กรุงเทพมหานครกิจกรรม “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาคุณภาพของชุมชน





ขั้นตอนการเข้ารับบริการ วิเคราะห์ทดสอบตัวอย่างชาและกาแฟ



ติดต่อขอรับบริการ

- ติดต่อขอรับใบคำขอบริการด้วยตนเอง
สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
เลขที่ 333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100
อาคารปฏิบัติการ 2 ชั้น 3
- ติดต่อขอรับใบคำขอบริการผ่านช่องทาง อื่นๆ
ช่องทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ E-mail: teacoffee@mfu.ac.th
โทรศัพท์/โทรสาร 0 5391 6253
เว็บไซต์ คาวนโหลด: <https://teacoffee.mfu.ac.th/> >>
บริการของเรา >> คาวนโหลดแบบฟอร์ม >>แบบฟอร์มการส่งตัวอย่าง



นำส่งตัวอย่างและใบขอรับบริการ

- นำส่งตัวอย่างด้วยตนเองได้ที่สถาบันชาและกาแฟ หรือนำส่งตัวอย่างทางไปรษณีย์/ขนส่ง อื่นๆ
ที่อยู่: สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100
อาคารปฏิบัติการ 2 ชั้น 3 เบอร์โทรศัพท์ 0 5391 6253



แจ้งค่าบริการ

- เจ้าหน้าที่ทบทวนคำขอรับบริการและจัดทำใบเสนอราคาแจ้งค่าใช้จ่ายในการรับ บริการ



การชำระเงิน

- ชำระค่าบริการทั้งหมด ณ วันขอรับบริการ และรอรับใบเสร็จรับเงิน
ชำระค่าบริการ ธนาคารกรุงเทพ เลขที่บัญชี 672-0-10817-1 ชื่อบัญชี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
สาขา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ส่งหลักฐานการโอนเงิน E-mail: teacoffee@mfu.ac.th



การวิเคราะห์ทดสอบ

- เจ้าหน้าที่ดำเนินการวิเคราะห์ทดสอบตัวอย่าง (15 วันทำการ)



ส่งผลการวิเคราะห์ทดสอบ

- เจ้าหน้าที่ติดต่อกลับเพื่อแจ้งผลทดสอบ (ตามที่ระบุในใบคำขอรับบริการ)
เจ้าหน้าที่ส่งผลการทดสอบให้ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์/ขนส่ง อื่นๆ