



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง  
TEA & COFFEE INSTITUTE OF MAE FAH LUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ  
Tea and Coffee Institute



issn 2697-6366

จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee  
newsletter

Volume 7 Issue 27, Jan - March 2025

ปีที่ 7 ฉบับที่ 27 ประจำเดือน มกราคม - มีนาคม 2569

## SPECIAL REPORT

กิจกรรมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการผสม  
ผสานการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและกาแฟใน  
ประเทศไทย

## TALK ABOUT TEA & COFFEE

ชาซีลอน (CEYLON TEA) :  
ชาชั้นเลิศจากเกาะศรีลังกา  
ที่ครองใจคนทั่วโลก

## HEALTH TEA & COFFEE

ศักยภาพชาซีลอนต่อการยับยั้ง  
เอนไซม์ ย่อยคาร์โบไฮเดรต

## CAFÉ AROUND

แนะนำร้านชา - กาแฟยอดนิยม

## ACTIVITY

กิจกรรมสถาบันชาและกาแฟ  
ช่วงเดือนมกราคม - มีนาคม 2569



# Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

สวัสดีค่ะผู้อ่านทุกท่าน

กลับมาพบกันอีกครั้งกับ จดหมายข่าวชาและกาแฟ ปีที่ 7 ฉบับที่ 27 ประจำไตรมาส เดือนมกราคม - มีนาคม 2569 ฉบับนี้ ยังคงรวบรวมสาระและเรื่องราวที่น่าสนใจในแวดวงชาและกาแฟ ทั้งในมิติของการพัฒนาอุตสาหกรรม งานวิจัย สุขภาพ และไลฟ์สไตล์ เพื่อให้ทุกท่านได้อัปเดตความรู้และแรงบันดาลใจจากทุกมุมของโลกกาแฟ ในส่วนของคอลัมน์ Special Report จะมาบอกเล่าเรื่องราวกิจกรรมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการผสมผสานการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและกาแฟในประเทศไทย ระหว่างผู้เชี่ยวชาญชาจากโคลอมเบียที่เดินทางมาแลกเปลี่ยนที่ประเทศไทย คอลัมน์ Talk About Tea & Coffee ฉบับนี้ ขอนำเสนอบทความ ชาซีลอน (Ceylon Tea) : ชาชั้นเลิศจากเกาะศรีลังกาที่ครองใจคนทั่วโลก คอลัมน์ Tea & Coffee Research พบกับบทความศักยภาพชาซีลอนต่อการยับยั้งเอนไซม์ย่อยคาร์โบไฮเดรต ( $\alpha$ -amylase และ  $\alpha$ -glucosidase): แนวทางงานวิจัยเพื่อการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด คอลัมน์ Café Around ยังคงพาทุกท่านไปเปิดประสบการณ์ใหม่กับ “ร้านชาและกาแฟยอดนิยม” ที่โดดเด่นทั้งบรรยากาศ รสชาติ และเอกลักษณ์เฉพาะตัวของแต่ละร้าน เหมาะสำหรับผู้ที่กำลังมองหาแรงบันดาลใจใหม่ ๆ ในช่วงฤดูกาลนี้ และปิดท้ายด้วยคอลัมน์ Activity ที่จะพาคุณไปติดตามกิจกรรมต่าง ๆ ของ สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ตลอดช่วงเดือน มกราคม - มีนาคม 2569 เพื่ออัปเดตความเคลื่อนไหวล่าสุดในวงการชาและกาแฟทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศเราหวังว่าจดหมายข่าวฉบับนี้จะเป็นอีกหนึ่งแรงบันดาลใจให้กับผู้ประกอบการ นักวิจัย และผู้ที่รักในชาและกาแฟทุกท่านขอให้เพลิดเพลินกับการอ่าน แล้วพบกันใหม่ในฉบับถัดไปค่ะ

## CONTENT

### Special Report

กิจกรรมแลกเปลี่ยนองค์  
ความรู้ด้านการผสมผสาน  
การท่องเที่ยวเชิงเกษตรและ  
กาแฟในประเทศไทย

3

### Talk About Tea & Coffee

ชาซีลอน (Ceylon Tea) :  
ชาชั้นเลิศจากเกาะศรีลังกา ที่  
ครองใจคนทั่วโลก

5

### Health Tea & Coffee

ศักยภาพชาซีลอนต่อการ  
ยับยั้งเอนไซม์ ย่อย  
คาร์โบไฮเดรต

9

### Café around

แนะนำร้านชา - กาแฟ  
ยอดนิยม

12

### Activity

กิจกรรม  
สถาบันชาและกาแฟ  
มกราคม - มีนาคม 2569

15

## STAFF

ผศ.ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ผศ.ดร.อมร โอวาทวรทิจ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ ภัคดี | วินัย เขอมือ



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



# SPECIAL REPORT

กิจกรรมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการผสมผสานการท่องเที่ยว  
เชิงเกษตรและกาแฟในประเทศไทย

วินัย เชื่อมมือ

กิจกรรมภายใต้โครงการ *Training on a Sustainability of Arabica Coffee Production in Thailand* (พ.ศ. 2568 - 2570) โดยความร่วมมือของ TICA, มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (MFU) และ APC Colombia กิจกรรมนี้ดำเนินการภายใต้ความร่วมมือระหว่างกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ (TICA), มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (MFU) และ หน่วยงานความร่วมมือระหว่างประเทศแห่งสาธารณรัฐโคลอมเบีย (APC Colombia) ภายใต้แผนงานความร่วมมือเพื่อการพัฒนาไทย - โคลอมเบีย ระยะ 3 ปี (พ.ศ. 2568 - 2570) ในโครงการ "Training on a Sustainability of Arabica Coffee Production in Thailand"

กิจกรรมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการผสมผสานการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและกาแฟในประเทศไทย จัดขึ้นระหว่างวันที่ 19 - 25 ตุลาคม 2568 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย และจังหวัดเชียงใหม่

โดยมีคณะผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟจากประเทศโคลอมเบียเดินทางเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 7 ท่าน จากสถาบันและหน่วยงานสำคัญด้านการวิจัยและพัฒนาของโคลอมเบีย ดังนี้:

1. Mr. Andrés Leonardo Suárez Galvis – ผู้แทนสถานทูตโคลอมเบีย ประจำประเทศไทย
2. Mr. Santiago Jaramillo Cardona – CENICAFÉ
3. Mr. Juan David Guzmán Villamarín – Fundación Universitaria de Popayán
4. Ms. Aura Libia Espinosa de la Pava – TECNICAFÉ
5. Mr. José Luis Hoyos Concha – Universidad del Cauca
6. Mr. Alfonso Enrique Ramírez Sanabria – Universidad del Cauca
7. Mr. Jhon J. Sagado – Café Villa Laura, Sevilla

กิจกรรมครั้งนี้เปรียบเสมือนการหลอมรวมองค์ความรู้จากสองซีกโลกเข้าด้วยกัน โดยคณะผู้เชี่ยวชาญได้ร่วมกิจกรรมสัมมนาแลกเปลี่ยนองค์ความรู้การผลิตกาแฟอย่างครบวงจรตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ พร้อมทั้งลงพื้นที่ศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนวิสัยทัศน์ในทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การคัดสรรสายพันธุ์และการจัดการแปลงปลูก การยกระดับมาตรฐานการแปรรูปและป้องกันศัตรูพืช ตลอดจนการนำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มผลผลิตและยกระดับคุณภาพของเมล็ดกาแฟ ไปจนถึงการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยนวัตกรรมใหม่ๆ และการถอดบทเรียนการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการผลักดันกาแฟไทยสู่มาตรฐานสากลและสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชนเกษตรกรอย่างแท้จริง



จากกิจกรรมในครั้งนี้ จึงขอหยิบยกประเด็นหัวข้อที่น่าสนใจจากผู้เชี่ยวชาญของโคลอมเบียที่มาแบ่งปันให้กับเกษตรกรและผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับฟัง ในหัวข้อในหัวข้อ **Colombia Coffee Variety, Production and Research** โดย Mr. Santiago Jaramillo Cardona นักวิจัยจาก CENICAFÉ ได้นำเสนอองค์ความรู้เชิงลึกเกี่ยวกับระบบการผลิตกาแฟในประเทศโคลอมเบีย โดยครอบคลุมตั้งแต่โครงสร้างอุตสาหกรรมกาแฟระดับประเทศ ซึ่งมีเกษตรกรรายย่อยเป็นสัดส่วนมากกว่า 97% สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาเทคโนโลยีที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในระดับฟาร์ม ไปจนถึงบทบาทของศูนย์วิจัย Cenicafé ซึ่งทำหน้าที่เป็นกลไกหลักในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟ โดยมุ่งเน้นทั้งการเพิ่มผลผลิตและความยั่งยืน ควบคู่กันทั้งนี้ ยังได้ถ่ายทอดแนวทางการจัดการแปลงปลูกเพื่อเพิ่มผลผลิตอย่างเป็นระบบ โดยเริ่มตั้งแต่การเลือกใช้สายพันธุ์ที่ต้านทานโรคสำคัญ เช่น โรคราสนิม การใช้เมล็ดพันธุ์และต้นกล้าที่มีคุณภาพและผ่านการรับรอง รวมถึงการกำหนดความหนาแน่นของต้นปลูกที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พื้นที่และเร่งการให้ผลผลิต นอกจากนี้ ยังเน้นการจัดการธาตุอาหารพืชโดยใช้ผลการวิเคราะห์ดินเป็นฐานในการตัดสินใจ ซึ่งรวมถึงการปรับปรุงความเป็นกรด-ด่างของดิน การกำหนดชนิด ปริมาณ และช่วงเวลาในการใส่ปุ๋ยอย่างเหมาะสม ตลอดจนการจัดการน้ำและความชื้นในดิน เพื่อให้พืชสามารถดูดใช้ธาตุอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในด้านการจัดการระบบปลูก ได้มีการนำเสนอทั้งระบบการปลูกแบบกลางแจ้ง (full-sun system) และระบบปลูกภายใต้ร่มเงา (shade-grown หรือ agroforestry system) ซึ่งแต่ละระบบมีข้อดีแตกต่างกัน โดยระบบปลูกกลางแจ้งช่วยเพิ่มผลผลิต ขณะที่ระบบปลูกภายใต้ร่มเงาช่วยรักษาสมดุลของระบบนิเวศ ลดความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และส่งเสริมคุณภาพเมล็ดกาแฟในระยะยาว อีกหนึ่งประเด็นสำคัญคือ การบริหารจัดการอายุแปลงกาแฟ โดยต้นกาแฟจะให้ผลผลิตสูงในช่วงอายุประมาณ 3-5 ปี และจะเริ่มให้ผลผลิตลดลงหลังจากนั้น หากไม่มีการจัดการที่เหมาะสม ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงหรือฟื้นฟูแปลง เช่น การตัดแต่งกิ่ง การปลูกทดแทน หรือการปรับความหนาแน่นของต้น เพื่อรักษาศักยภาพการผลิตและทำให้ผลผลิตมีความสม่ำเสมอในระยะยาว

ในส่วนของการจัดการศัตรูพืชและโรค ได้เน้นการใช้แนวทางแบบผสมผสาน โดยผสมการใช้พันธุ์ต้านทาน การจัดการแปลงปลูก การเฝ้าระวังและติดตามสถานการณ์ รวมถึงการใช้วิธีควบคุมทางชีวภาพ เพื่อลดการพึ่งพาสารเคมีและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ ยังได้กล่าวถึงความสำคัญของการจัดการในช่วงเก็บเกี่ยวและหลังการเก็บเกี่ยว โดยเน้นการเก็บเกี่ยวผลกาแฟที่มีความสุกเหมาะสม การคัดแยกคุณภาพ และการแปรรูปอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับคุณภาพกาแฟให้สามารถแข่งขันในตลาดกาแฟพิเศษ (SPECIALTY COFFEE) ได้

องค์ความรู้จากระบบการผลิตกาแฟของโคลอมเบียสามารถนำมาปรับใช้ในประเทศไทยได้อย่างมีศักยภาพโดยเฉพาะในพื้นที่ปลูกกาแฟบนพื้นที่สูง ผ่านการพัฒนากระบวนการผลิตแบบครบวงจร ตั้งแต่การเลือกพันธุ์ที่เหมาะสม การจัดการแปลงปลูกและธาตุอาหารอย่างเป็นระบบ ไปจนถึงการฟื้นฟูแปลงเพื่อรักษาระดับผลผลิต นอกจากนี้ การส่งเสริมระบบปลูกภายใต้ร่มเงาและการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน จะช่วยเพิ่มความยั่งยืนของระบบการผลิต ควบคู่กับการพัฒนาการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปเพื่อยกระดับคุณภาพกาแฟไทยให้สามารถแข่งขันในตลาดระดับสากลได้



"ความสำเร็จของโครงการความร่วมมือไทย-โคลอมเบียในครั้งนี้ เกิดขึ้นจากความร่วมมือของทุกภาคส่วน ทั้งหน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา และผู้ประกอบการท้องถิ่นที่ร่วมกันผลักดันมาตรฐานกาแฟไทยให้ก้าวไปอีกขั้น สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มุ่งมั่นที่จะเป็นกลไกกลางในการส่งต่อองค์ความรู้สู่สาธารณะ เพื่อสร้างระบบนิเวศกาแฟที่เข้มแข็งและยั่งยืนอย่างแท้จริง



# TALK ABOUT TEA & COFFEE

ชาซีลอน (CEYLON TEA) : ชาชั้นเลิศจากเกาะศรีลังกา ที่ครองใจคนทั่วโลก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล

เมื่อพูดถึงชาดำที่มีกลิ่นหอมสดชื่นและสีขาน้ำใสเป็นประกาย ชื่อของ “ชาซีลอน” (Ceylon Tea) มักเป็นหนึ่งในชาที่ผู้ดื่มชาทั่วโลกคุ้นเคยมากที่สุด ชาชนิดนี้มีต้นกำเนิดจากประเทศศรีลังกา เกาะเล็ก ๆ ในมหาสมุทรอินเดียที่มีภูมิประเทศเป็นภูเขาและภูมิอากาศเหมาะสมต่อการปลูกชาอย่างยิ่ง

## จุดกำเนิดของชาซีลอน : จากยุคกาแฟสู่ยุคชา

ในช่วงต้นศตวรรษที่ 19 ศรีลังกายังเป็นอาณานิคมของจักรวรรดิอังกฤษ และมีชื่อเสียงในฐานะประเทศผู้ผลิตกาแฟรายสำคัญของโลก ไร่กาแฟจำนวนมากถูกปลูกตามพื้นที่ภูเขาของเกาะ อย่างไรก็ตาม ในปี 1869 เกิดโรคพืชร้ายแรงที่เรียกว่า Coffee Leaf Rust ระบาดอย่างรวดเร็วทั่วไร่กาแฟ โรคนี้ทำลายต้นกาแฟเกือบทั้งหมดของประเทศ จนอุตสาหกรรมกาแฟของศรีลังกาล่มสลาย เหตุการณ์นี้กลับกลายเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของประวัติศาสตร์ชา ผู้ที่มีบทบาทสำคัญคือ **James Taylor** ชาวสกอตแลนด์ ผู้บุกเบิกการปลูกชาในศรีลังกา เขาได้นำต้นชา สายพันธุ์ *Camellia sinensis* มาทดลองปลูกในพื้นที่ภูเขาใกล้เมือง Kandy ในปี 1867 เขาได้ก่อตั้งไร่ชาเชิงพาณิชย์แห่งแรกที่ **Loolecondera Estate** และเริ่มผลิตชาสำหรับการส่งออก นับเป็นจุดเริ่มต้นของอุตสาหกรรมชาซีลอน ที่จะเติบโตอย่างรวดเร็วในเวลาต่อมา



## การเติบโตของชาซีลอนในตลาดโลก

หลังจากเริ่มปลูกชาได้ไม่นาน อุตสาหกรรมชาของศรีลังกาก็ขยายตัวอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 เมื่อไร่ชาจำนวนมากถูกสร้างขึ้นแทนไร่กาแฟเดิม เหตุการณ์สำคัญในประวัติศาสตร์ของชาซีลอน ได้แก่

- 1824 – อังกฤษนำต้นชามาทดลองปลูกในศรีลังกา
- 1867 – James Taylor ก่อตั้งไร่ชาเชิงพาณิชย์แห่งแรกที่ Loolecondera
- 1869 – โรค Coffee Leaf Rust ทำลายอุตสาหกรรมกาแฟ ศรีลังกาจึงหันมาปลูกชา
- ช่วงปี 1880–1890 – การส่งออกชาซีลอนเติบโตอย่างรวดเร็วสู่ตลาดยุโรป
- 1893 – ชาซีลอนถูกนำไปจัดแสดงในงาน World's Columbian Exposition ที่นครชิคาโก และได้รับความนิยมอย่างมาก
- 1972 – ประเทศเปลี่ยนชื่อจาก Ceylon เป็น Sri Lanka แต่ยังคงใช้ชื่อ Ceylon Tea ในการค้า

## ความพิเศษของชาซีลอน : ชาที่รสชาติเปลี่ยนตามระดับความสูง

หนึ่งในเอกลักษณ์ที่สำคัญของชาซีลอน คือ การแบ่งประเภทตามระดับความสูงของพื้นที่ปลูก ซึ่งมีผลโดยตรงต่อกลิ่นและรสชาติของชา โดยประเทศ ศรีลังกา จะแบ่งพื้นที่ปลูกตามความสูง 3 ระดับ คือ

1. High Grown Tea (พื้นที่สูงกว่า 1,200 เมตร) แหล่งผลิตสำคัญ คือ เมือง Nuwara Eliya เมือง Dimbula เมือง Uda Pussellawa
2. Medium Grown Tea (ความสูง 600–1,200 เมตร) แหล่งผลิตสำคัญ เมือง Kandy
3. Low Grown Tea (ต่ำกว่า 600 เมตร) แหล่งผลิตสำคัญ เมือง Ruhuna เมือง Sabaragamuwa



## ขั้นตอนการผลิตชาซีลอน

ชาซีลอน เป็นประเภทของชาดำซึ่งผลิตด้วยวิธี Orthodox Tea Processing คือการทำให้สารกลุ่มโพลีฟีนอล (คาเทชิน) ทำเกิดปฏิกิริยากับออกซิเจนอย่างสมบูรณ์ โดยมีขั้นตอนการผลิตหลัก ดังนี้

### 1. Plucking (การเก็บใบชา)

ชาซีลอนที่มีคุณภาพดี จะเก็บเกี่ยวใบชาสด 1 ยอด 2 ใบ ซึ่งเป็นใบชาที่อ่อนและมีคุณภาพดี

### 2. Withering (การผึ่งใบชา)

หลังจากเก็บใบชา ใบชาจะถูกกระจายบนตะแกรงที่มีพัดลมเป่า โดยควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ในห้องผึ่งชาให้อยู่ที่ 80% และทิ้งให้ใบชาระเหยน้ำออกไป จนชื้นในใบชาลดลงเหลือ 50–60% ขั้นตอนนี้ช่วยทำให้ใบชานิ่มและพร้อมสำหรับการแปรรูปในขั้นตอนต่อไป

### 3. Rolling (การม้วนใบชา)

ใบชาจะถูกม้วนเพื่อทำให้ผนังเซลล์แตก ส่งผลให้เอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส (Polyphenol oxidase:ppo) และคาเทชิน (Catechin) ออกมาทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในอากาศ ขั้นตอนนี้เป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาสี กลิ่น และรสชาติของชา

### 4. Oxidation (การออกซิเดชัน)

ใบชาจะถูกพักไว้เพื่อให้เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน เอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส (Polyphenol oxidase:ppo) และคาเทชิน (Catechin) จะทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในอากาศ เปลี่ยนจากสารคาเทชินเป็นสารทีอะรูบิจิน (Thearubigin) ใบชาเปลี่ยนสีจากเขียวเป็นน้ำตาลแดง ขั้นตอนนี้เป็นตัวกำหนดว่าใบชาจะกลายเป็น ชาดำ (Black Tea)

### 5. Drying (การอบแห้ง)

ใบชาจะถูกอบด้วยลมร้อนเพื่อหยุดกระบวนการออกซิเดชัน และลดความชื้นในใบชาให้ต่ำกว่า 5%

### 6. Sorting & Grading (การคัดขนาด)

ใบชาจะถูกคัดแยกตามขนาด เพื่อจัดเป็นเกรดต่าง ๆ เช่น OP, BOP หรือ Dust



ขั้นตอนการผึ่งใบชา



ขั้นตอนการม้วนใบชา



พื้นที่สำหรับการออกซิเดชัน



การคัดขนาดใบชา



## การแบ่งเกรดของชาซีลอน

นอกจากแหล่งปลูกแล้ว ชาซีลอนยังถูกจัดเกรดตาม ขนาดของใบชา หลังการแปรรูป ซึ่งมีผลต่อระยะเวลาในการชงและความเข้มข้นของรสชาติ โดยแบ่งเกรดดังต่อไปนี้

### 1. Whole Leaf (ใบเต็ม) ตัวอย่างเกรดใบชา

- OP (Orange Pekoe)
- FOP (Flowery Orange Pekoe)
- FTGFOP (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe)

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ ใบชามีขนาดใหญ่ รสชาตินุ่ม นิยมขายในตลาดพรีเมียม

### 2. Broken Leaf (ใบหัก) ตัวอย่างเกรด

- BOP (Broken Orange Pekoe)
- FBOP (Flowery Broken Orange Pekoe)

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ ใบชามีขนาดเล็กกว่า ชงได้ง่าย ให้รสชาติที่เข้มข้นกว่าใบเต็ม

### 3. Fannings และ Dust ตัวอย่างเกรด

- BOPF (Broken Orange Pekoe Fanning)
- Dust

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ ใบชาละเอียดมาก ทำให้สกัดรสชาติได้รวดเร็ว นิยมใช้ผลิตชาซอง (Tea Bags)

## วิธีชงชาซีลอนให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด

ชาซีลอนเป็น ชาดำ (Black Tea) ที่ต้องการน้ำร้อนจัดเพื่อดึงรสชาติออกมา อัตราส่วนที่แนะนำ คือ ใบชา 2-2.5 กรัม น้ำร้อนอุณหภูมิ 95-100 องศาเซลเซียส ปริมาณ 200-250 มิลลิลิตร

## ชาซีลอน : มรดกทางวัฒนธรรมของศรีลังกา

จากจุดเริ่มต้นในศตวรรษที่ 19 เมื่อไร่กาแฟถูกทำลายโดยโรคพืช จนเกิดการทดลองปลูกชาโดย James Taylor วันนี้ Sri Lanka ได้กลายเป็นหนึ่งในประเทศผู้ผลิตชาอันดับต้น ๆ ของโลก ด้วยภูมิประเทศที่หลากหลาย ตั้งแต่ภูเขาสูงไปจนถึงพื้นที่เขตร้อน ชาซีลอนจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในแต่ละแหล่งปลูก ทำให้ผู้ดื่มชาทั่วโลกสามารถสัมผัสรสชาติที่ต่างกันได้จากประเทศเดียว ชาซีลอนไม่ได้เป็นเพียงเครื่องดื่มเท่านั้น แต่ยังเป็น สัญลักษณ์ของประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และเศรษฐกิจของศรีลังกา ที่สืบทอดมายาวนานกว่าหนึ่งศตวรรษ



# TEA & COFFEE RESEARCH

ศักยภาพชาซีลอนต่อการยับยั้งเอนไซม์ย่อย  
คาร์โบไฮเดรต

(  $\alpha$ -AMYLASE และ  $\alpha$ -GLUCOSIDASE )

จิราพร ไร่พุทธา

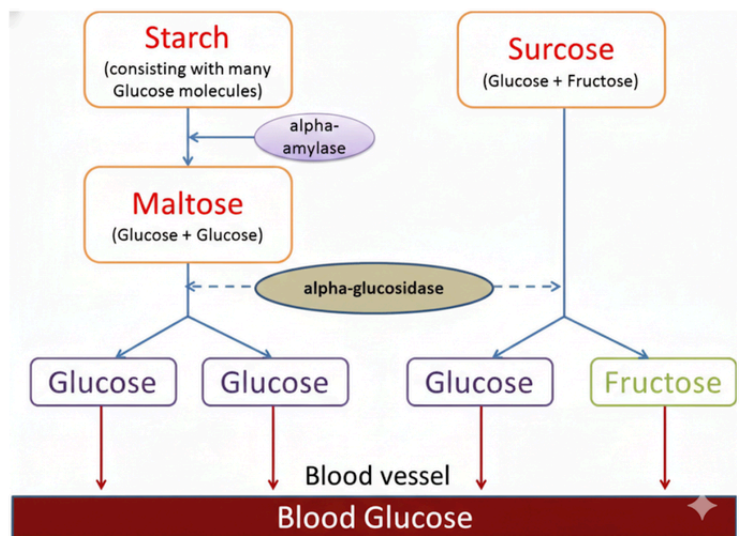
## แนวทางการวิจัยเพื่อการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด

ในปัจจุบัน ภาวะน้ำตาลในเลือดสูงหลังมื้ออาหาร (postprandial hyperglycemia) ได้รับการยอมรับว่าเป็นหนึ่งในปัจจัยเสี่ยงสำคัญของการเกิดโรคเบาหวานชนิดที่ 2 รวมถึงโรคไม่ติดต่อเรื้อรังอื่น ๆ ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับความผิดปกติของระบบเมตาบอลิซึมโดยรวม (Fereidoon Shahidi และคณะ, 2567)

กลไกหลักที่ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดเพิ่มสูงขึ้นหลังการรับประทานอาหาร คือกระบวนการย่อยและดูดซึมคาร์โบไฮเดรต โดยเอนไซม์  $\alpha$ -amylase ทำหน้าที่ย่อยแป้งให้กลายเป็นน้ำตาลโมเลกุลขนาดเล็ก ขณะที่เอนไซม์  $\alpha$ -glucosidase จะย่อยน้ำตาลดังกล่าวต่อให้เป็นกลูโคสซึ่งสามารถดูดซึมผ่านผนังลำไส้เข้าสู่กระแสเลือดได้ ดังนั้นการยับยั้งเอนไซม์ทั้งสองชนิดจึงเป็นแนวทางเชิงชีวเคมีที่มุ่งลดความเร็วในการปลดปล่อยกลูโคส และช่วยลดการพุ่งขึ้นของระดับน้ำตาลในเลือดหลังมื้ออาหาร (Lisa Striegel และคณะ, 2558)

## ชาซีลอน: ชาดำคุณภาพสูงที่มีโอกาสต่อยอดสู่ชาเพื่อสุขภาพ

ชาซีลอน (Ceylon Tea) เป็นหนึ่งในชาดำที่มีชื่อเสียงในระดับสากล มีเอกลักษณ์ด้านกลิ่น สี และรสชาติ ซึ่งเป็นผลจากกระบวนการออกซิเดชันของสารกลุ่ม catechins ระหว่างการผลิต ส่งผลให้เกิดสารออกฤทธิ์สำคัญ เช่น theaflavins และโพลีฟีนอลที่เกี่ยวข้อง สารเหล่านี้ทำให้ชาดำได้รับความสนใจมากขึ้นในฐานะเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะในมิติของการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด (Shiyu Xu และคณะ, 2567)

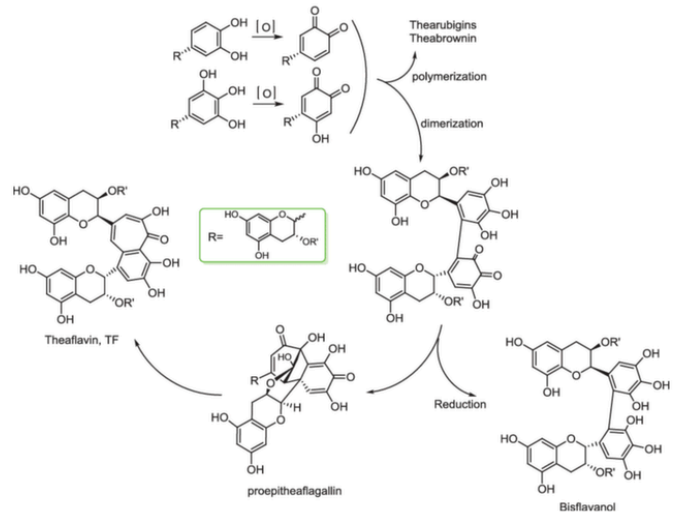


ภาพที่ 1 กลไกการย่อยคาร์โบไฮเดรตและจุดยับยั้งเอนไซม์



## หลักฐานงานวิจัย: ชาดำมีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ย่อยแป้งและน้ำตาล

งานวิจัยจำนวนมากแสดงให้เห็นว่า โพลีฟีนอลจากชาดำสามารถยับยั้งเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการย่อยคาร์โบไฮเดรตได้อย่างมีนัยสำคัญ โดยการศึกษาของ Striegel และคณะ (2558) รายงานว่า สารสกัดชาดำและกากชาดำ (black tea pomace) สามารถยับยั้งเอนไซม์  $\alpha$ -glucosidase และ  $\alpha$ -amylase ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะฤทธิ์ต่อ  $\alpha$ -glucosidase มีความเด่นชัดจนสามารถประเมินค่า  $IC_{50}$  ได้อย่างชัดเจน ซึ่งสะท้อนศักยภาพของชาดำในการชะลอการปลดปล่อยกลูโคสจากอาหาร ภาพที่ 1 แสดง กระบวนการย่อยคาร์โบไฮเดรตจากแป้งไปสู่กลูโคส โดยเอนไซม์  $\alpha$ -amylase และ  $\alpha$ -glucosidase รวมถึงตำแหน่งที่โพลีฟีนอลจากชาดำเข้าไปยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ดังกล่าว ซึ่งส่งผลให้การปลดปล่อยและการดูดซึมกลูโคสชะลอลง และช่วยลดภาวะน้ำตาลในเลือดสูงหลังมื้ออาหาร และภาพที่ 2 แสดงโครงสร้างและกลุ่มสารออกฤทธิ์ของชาดำ



ภาพที่ 2 โครงสร้างและกลุ่มสารออกฤทธิ์ของชาดำ

นอกจากนี้ ยังมีงานวิจัยในมนุษย์ที่สนับสนุนแนวคิดดังกล่าว โดย Isono และคณะ (2564) รายงานว่าการดื่มชาดำหลังมื้ออาหารมีแนวโน้มช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดหลังมื้ออาหาร ซึ่งสอดคล้องกับผลการทดลอง in vitro ที่แสดงฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์  $\alpha$ -glucosidase และ  $\alpha$ -amylase ในลักษณะขึ้นอยู่กับการขนาด (dose-dependent)



## บทบาทของ theaflavins: จุดเด่นเชิงหน้าที่ของชาดำ

สาร theaflavins เป็นโพลีฟีนอลกลุ่มสำคัญในชาดำ ซึ่งเกิดจากการออกซิเดชันของ catechins ระหว่างกระบวนการผลิตชาดำ มีรายงานว่าสารกลุ่มนี้มีบทบาทต่อการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดผ่านกลไกหลายด้าน โดยเฉพาะ การยับยั้งเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการย่อยคาร์โบไฮเดรต ทั้งในระดับ in vitro และ in vivo (Xu และคณะ, 2567)

หลักฐานเชิงกลไกที่สำคัญได้รับการสนับสนุนจากงานของ Maiquan Li และคณะ (2567) ซึ่งรายงานว่า theaflavins จากชาดำมีศักยภาพในการต้านภาวะน้ำตาลในเลือดสูง (anti-hyperglycemic effect) ผ่านการยับยั้งเอนไซม์  $\alpha$ -amylase ส่งผลให้การย่อยแป้งและการปลดปล่อยกลูโคสชะลอลง งานวิจัยดังกล่าวเสนอว่า theaflavins อาจมีศักยภาพในการพัฒนาเป็น สารยับยั้ง  $\alpha$ -amylase จากแหล่งธรรมชาติ เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อสุขภาพหรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในอนาคต

## เอกสารอ้างอิง



Isono, Y., Watanabe, H., Kumada, M., Takara, T., & Iio, S. (2564). Black tea decreases postprandial blood glucose levels in healthy humans and contains high-molecular-weight polyphenols that inhibit  $\alpha$ -glucosidase and  $\alpha$ -amylase in vitro.

Maiquan Li, Yunxia Dong, Mangjun Kang, Tiantian Tao, Wenlan Li, Sheng Zhang, Wei Quan, Zhonghua Liu. (2567). Potential anti-hyperglycemic activity of black tea theaflavins through inhibiting  $\alpha$ -amylase. Food Chem;22:101296. doi: 10.1016/j.fochx.2024.101296

Fereidoon Shahidi and Renan Danielski (2567). Review on the role of polyphenols in preventing and managing type 2 diabetes. Nutrients 2024, 16(18), 3159; <https://doi.org/10.3390/nu16183159>

Lisa Striegel, Bouhee Kang, Sarah J Pilkenton, Michael Rychlik, Emmanouil Apostolidis. (2558). Effect of Black Tea and Black Tea Pomace Polyphenols on  $\alpha$ -Glucosidase and  $\alpha$ -Amylase Inhibition Relevant to Type 2 Diabetes Prevention. Front Nutr.2. doi: 10.3389/fnut.2015.00003

Shiyu Xu, Ying Chen, Yushun Gong. (2567). Improvement of Theaflavins on Glucose and Lipid Metabolism. Foods 2024, 13(11), 1763; <https://doi.org/10.3390/foods13111763>



# CAFE AROUND

แนะนำร้านชา - กาแฟยอดนิยม

พงศกร อารีศิริไพศาล

## cafe.MADA In the little garden : พื้นที่แห่งความรักที่เบ่งบานกลางสวนของเรา

Concept: Homey, Art & Design, Family-Friendly

“เพราะความสุขเกิดขึ้นได้ง่ายๆ ในพื้นที่ที่เติมไปด้วยความรัก” หากย้อนไปถึงจุดเริ่มต้นของ cafe.MADA คงต้องย้อนกลับไปถึงความทรงจำตลอด 10 กว่าปี ของคนสองคนที่หลงรักในการเดินทางไปตามคาเฟ่ต่างๆ จากเพียงแค่อารมณ์ชอบในรสชาติกาแฟและบรรยากาศ จนกลายเป็นความฝันที่อยากจะมีพื้นที่เล็กๆ เป็นของตัวเองในช่วงบั้นปลายชีวิต แต่ทว่า... วันนี้อความฝันนั้นถูกย่นระยะเวลาให้เกิดขึ้นจริงเร็วขึ้นกว่าเดิมด้วยแรงผลักดันที่เรียกว่า “ครอบครัว” MADA: ชื่อที่มาจากแก้วตาดวงใจชื่อร้าน MADA (มาดา) ไม่ได้เป็นเพียงชื่อที่ฟังดูอบอุ่น แต่คือชื่อของลูกสาว เปรียบเสมือนจุดศูนย์กลางของร้านแห่งนี้ พื้นที่แห่งนี้จึงถูกออกแบบมาเพื่อให้เป็นที่พักกายพักใจของทุกคน เหมือนกับการได้มานั่งเล่นที่บ้านเพื่อนสนิทที่พร้อมต้อนรับด้วยรอยยิ้ม “พักกาย พักใจ ในสวนเล็กๆ”

เราอยากให้คุณได้หยุดพักจากความวุ่นวาย มาสัมผัสกลิ่นหอมของกาแฟท่ามกลางสวนลิ้นจี่และพื้นที่สีเขียวที่ถูกจัดวางอย่างตั้งใจ ไม่ว่าคุณจะเป็นสาย Specialty Coffee ที่มองหารสชาติที่แตกต่าง หรือครอบครัวที่อยากหาที่นั่งพักผ่อนในวันหยุด cafe.MADA in the little garden พร้อมทั้งจะเป็นพื้นที่แห่งความสุขนั้นให้คุณเสมอ

🕒 เวลาเปิด-ปิด

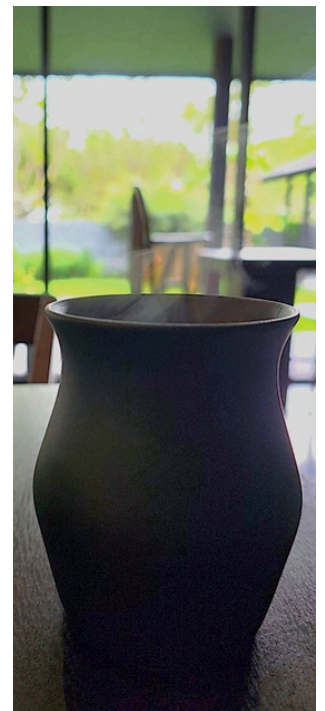
อังคาร - อาทิตย์ 9.00 - 17.00 น.

📍 ตำบลจอมสวรรค์ อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย

☎ โทร. 0836858818 , 0819061181

📘 MADAIthelittlegarden

📷 cafe.mada\_inthelittlegarden



### เมนูแนะนำ

- Dirty Lychee
- Morning Mist
- Filter / Hot Espresso / Hot Americano

### Homemade Bakery :

- Soft cookie
- Tiramisu
- Lemon butter cake



# NOVA Coffee Roastery

จุดเริ่มต้นของร้านเกิดจากตัวผมเองที่เคยทำงานเป็นบาริสต้ามาก่อน จากการได้ทำงานกับกาแฟทุกวัน ทำให้เริ่มหลงใหลในเสน่ห์ของกาแฟมากขึ้นเรื่อย ๆ จึงค่อย ๆ เก็บเกี่ยวประสบการณ์ ศึกษา และเรียนรู้เกี่ยวกับกาแฟอย่างจริงจัง จนในที่สุดได้ตัดสินใจเปิดร้าน NOVA Coffee Roastery ขึ้นมา ชื่อ NOVA มาจากคำว่า “Supernova” ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ดาวระเบิดที่ส่องสว่างเจิดจ้าในจักรวาล เปรียบเสมือนความโดดเด่น ความสดใหม่ และพลังที่อยากถ่ายทอดผ่านกาแฟทุกแก้วของเรา



## เมนูแนะนำ



### NOVA Black

กาแฟ Cold Brew หรือกาแฟสกัดเย็นสูตรพิเศษของทางร้าน ให้รสชาตินุ่ม ดื่มง่าย และสดชื่น

### NOVA White

กาแฟ Cold Brew ที่ท็อปปี้ด้วย Sweet Vanilla Cream เพิ่มความหอม นุ่ม ละมุน ให้รสสัมผัสที่กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น

### Citrus Espresso Tonic

กาแฟผสมผลไม้ ให้รสชาติเปรี้ยวสดชื่น ชากำลังดี ดื่มแล้วสดชื่นทันที

### Caramel Sea Salt Latte

กาแฟนมคาราเมลที่ผสมเกลือเล็กน้อยให้รสชาติหวาน หอมคาราเมล และมีความนุ่มลื่นตัว

### Dirty

กาแฟเอสเปรสโซ่ที่ราดลงบนนมเย็น ให้รสสัมผัสเข้มข้น หอมกาแฟ และนุ่มละมุน



🕒 ร้านเปิดให้บริการทุกวัน

08.30 – 16.30 น.

📍 บ้านแม่คำใต้ ถนนเชียงใหม่ – แม่สาย

☎ 081-323-9499

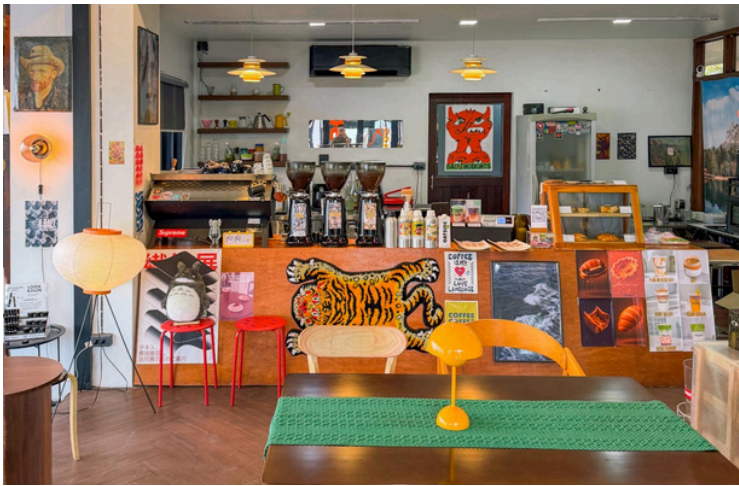
📘 NOVA Coffee Roastery m Saen Suk - คำแสนสุข

📷 nova.coffeeroastery



# Orlando coffee

ร้านเราเริ่มจากการที่พอเราเข้าสู่วงการกาแฟ เริ่มเรียนรู้กาแฟลึกยิ่งขึ้น เรามองเห็นช่องว่างระหว่างลูกค้าที่เพิ่งเริ่มดื่มกาแฟ กับร้านกาแฟปัจจุบันมันยังมีระยะห่างกันพอสมควร ลูกค้าบางคนไม่กล้าเข้าร้านกาแฟที่เป็น specialty เพราะสิ่งไม่เป็นเลือกเมล็ดไม่เป็น ไม่รู้จักกาแฟเปรี้ยว ภาพจำของเขาคือกาแฟแค่มม เราอยากเป็นจุดเชื่อมระหว่างลูกค้าใหม่ๆ ที่อยากเริ่มทานกาแฟ ให้เข้ามาในวงการการดื่มกาแฟที่หลากหลายมากกว่าเดิม ที่เขามีภาพจำอยู่ อยากเป็นส่วนหนึ่งที่มีอบ ประสบการณ์ใหม่ๆ ของการดื่มกาแฟ เพื่อเปิดโลกของการดื่มกาแฟให้เขาเข้าถึงการดื่มกาแฟที่รอเขาอยู่ข้างหน้าอีกมากมาย เราพยายามทำร้านที่ให้ความรู้สึกเหมือนมาเที่ยวบ้านเพื่อน ที่สามารถมาได้ทุกวัน รู้สึกเหมือนแวะมาเที่ยวทั่วทุกหน ในวันนี้ไม่รู้จะไปไหน



## เมนูแนะนำ



### Peanut butter cafe late

ผสมผสานระหว่างกาแฟคั่วกลางกับเนยถั่วเพิ่มความมันนัว กลมกล่อมหอมถั่ว



🕒 ร้านเปิดทุกวัน

08:00-17:00 น



1/12 orlando coffee ถนน สยามบิรินทร์ ตำบล รอบเวียง อำเภอ เมือง จังหวัด เชียงราย 57000



Orlando coffee



Coffeexorlando



# ACTIVITIES

กิจกรรมสถาบันชาและกาแฟ  
ระหว่างเดือน มกราคม – มีนาคม 2569

## กิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับชาและการฝึกปฏิบัติ Tea Blending

วันที่ 13 มกราคม 2569 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับสำนักวิชาแพทย  
บูรณาการ จัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับชาและการฝึกปฏิบัติ  
Tea Blending ภายใต้โครงการอบรมระยะสั้น Integrative  
Medicine for Well-being Training Course ซึ่งมีนักศึกษาจาก  
Yunnan University of Chinese Medicine สาธารณรัฐประชาชนจีน  
จำนวน 25 คนเข้าร่วมกิจกรรม ณ ห้อง Food Makerspace  
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



## กิจกรรม Matcha Mystery Box Workshop



เมื่อวันที่ 28 มกราคม 2569 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับ  
ร้าน Department of Tea จัดกิจกรรม 'Matcha Mystery Box  
Workshop' ณ ร้าน Department of Tea มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง  
เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะด้านมัชชะเชิงสร้างสรรค์ให้แก่  
นักศึกษาจำนวน 30 คน โดยกิจกรรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของ  
โครงการส่งเสริมการเรียนรู้เรื่องชาที่จะมีการจัดขึ้นอย่างต่อเนื่อง



วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2569 สถาบันฯและกาแฟ ร่วมกับ เมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย (Food Innopolis @MFU) จัดกิจกรรม 'Scientific Taste: Future-Proof Well-being ศาสตร์แห่งรสสัมผัส x นวัตกรรมสุขภาพแห่งอนาคต' ภายใต้งาน MFU Innovation Day 2026 ณ ห้อง Food Makerspace มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กิจกรรมดังกล่าวเน้นการถ่ายทอดเทคนิคการแปรรูปเจลลีนวัตกรรมเพื่อสุขภาพจากสารสกัดชา (Catechin) โดยได้รับความสนใจจากนักศึกษา อาจารย์ และบุคคลทั่วไปเข้าร่วมรวม 35 ท่าน



### จัดแสดงผลงานวิจัยในงาน Thailand RISE Fund Forum: ภาคเหนือ



วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569 สถาบันฯและกาแฟ ร่วมจัดนิทรรศการในงาน Thailand RISE Fund Forum: ภาคเหนือ" จัดงานโดยสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ภายในงานหน่วยงานได้นำผลงานการจัดวิจัยทางด้านชาและกาแฟ จากนักวิจัยภายในมหาวิทยาลัยร่วมจัดแสดง ณ ลานกิจกรรมอาคารพลเอกสําเภา ชูศรี

### กิจกรรม “New Skill New Life: พื้นอาชีพ สร้างอาชีพใหม่ ได้ก้าวต่อไป”

วันที่ 2-3 มีนาคม 2569 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ บริษัท เยียระกานต์ จำกัด บริษัท ซีซีแอล แมนูแฟคเจอร์ จำกัด และบริษัท แอนนาโพลิส จำกัด พร้อมด้วยเครือข่ายพันธมิตร จัดกิจกรรม “New Skill New Life: พื้นอาชีพ สร้างอาชีพใหม่ ได้ก้าวต่อไป” ณ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อสนับสนุนการฟื้นฟูผู้ประกอบการชาและกาแฟในพื้นที่ภาคใต้ที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์อุทกภัย พร้อมทั้งเสริมสร้างองค์ความรู้ พัฒนาทักษะใหม่ และสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการจากภาคเหนือและภาคใต้ ภายในกิจกรรมยังมี ศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) ที่ประกอบธุรกิจร้านชาและกาแฟในพื้นที่จังหวัดสงขลาและได้รับผลกระทบจากสถานการณ์อุทกภัย เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ด้วย โดยสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ถือโอกาสร่วมให้กำลังใจแก่ศิษย์เก่า พร้อมทั้งสร้างเครือข่ายความร่วมมือและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านการฟื้นฟูธุรกิจเพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสามารถปรับตัวและกลับมาดำเนินธุรกิจได้อย่างมั่นคง



# การดำเนินงานกิจกรรมการใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย”



วันที่ 10 มีนาคม 2569 จังหวัดเชียงรายจัดการประชุมคณะกรรมการกำกับดูแลและอนุญาตการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2569 ณ ห้องประชุมเวียงกาหลง ชั้น 3 ศาลากลางจังหวัดเชียงราย การประชุมมีวัตถุประสงค์เพื่อติดตามผลการดำเนินงานของคณะทำงานพิจารณาคำขอ ตรวจสอบ ควบคุมคุณภาพ และแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ประจำปี 2568 รวมทั้งพิจารณาผลการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ยื่นขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “ชาเชียงราย” รายใหม่ จำนวน 2 ราย รวม 4 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งผ่านกระบวนการตรวจสอบคุณภาพตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้ผู้ประกอบการทั้ง 2 ราย ผ่านเกณฑ์คุณภาพและมาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ดังนี้

1. บริษัท ชาอุยฟง จำกัด จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์
  - ชาอู่หลงก้านอ่อน (สายพันธุ์ชาจีน)
  - ชาอู่หลงจินเทียน (สายพันธุ์ชาจีน)
  - ชาเสียว (สายพันธุ์ชาอัสสัม)
2. ไร่ชาพญาไพร จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์
  - ชาเสียว (สายพันธุ์ชาจีน)

นับเป็นอีกก้าวสำคัญในการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชาเชียงราย และเสริมสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ

## โครงการจัดทำคำขอสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย เพื่อขึ้นทะเบียนในประเทศ สิ้นค้ากาแพปางขอน

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ดำเนินโครงการจัดทำคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “กาแพปางขอน” จังหวัดเชียงราย โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าและเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของเกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่ โดยในช่วงเวลาดังกล่าวได้ดำเนินกิจกรรมสำคัญ ได้แก่ การลงพื้นที่เก็บข้อมูลเชิงลึกในบ้านปางขอน ครอบคลุมข้อมูลด้านสภาพพื้นที่ปลูก กระบวนการผลิต อุตสาหกรรมเฉพาะของกาแพ และองค์ความรู้ท้องถิ่นจากเกษตรกร เพื่อนำมาจัดทำเป็นข้อมูลเชิงประจักษ์ประกอบคำขอขึ้นทะเบียน GI พร้อมทั้งได้จัดกิจกรรมชี้แจงการจัดทำคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ ขั้นตอน และแนวทางการดำเนินงาน รวมถึงการนำเสนอ (ร่าง) ขอบเขตพื้นที่และมาตรฐานสินค้า ตลอดจนเปิดเวทีรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งผลการดำเนินงานทำให้ได้ข้อมูลพื้นฐานที่ครบถ้วน เกิดการมีส่วนร่วมของชุมชน และมีความชัดเจนด้านอัตลักษณ์ของ “กาแพปางขอน” อันเป็นพื้นฐานสำคัญในการจัดทำคำขอ GI ฉบับสมบูรณ์ในระยะต่อไป.



## โครงการศูนย์การเรียนรู้ชาและกาแฟ

วันที่ 18 มีนาคม 2569 สถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับสำนักวิชาการแพทย์บูรณาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม Tea Blending (การผสมชาเพื่อสุขภาพ) ภายใต้รายวิชา 2503417 Traditional Chinese Medicine Skills for Wellness and Vitality ณ ห้อง Food Makerspace การจัดกิจกรรมในครั้งนี้ มีนักศึกษาหลักสูตรการแพทย์แผนจีนเข้าร่วม จำนวน 30 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติจริง ด้านการออกแบบและพัฒนาสูตรชาเพื่อสุขภาพ โดยผสมผสานองค์ความรู้ด้านสมุนไพรและศาสตร์การแพทย์แผนจีนอย่างเหมาะสม ทั้งนี้ กิจกรรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติ และเสริมสร้างศักยภาพของนักศึกษาให้สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพในอนาคต



เมื่อวันที่ 25 – 26 มีนาคม 2569 สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงจัดกิจกรรม “Inside Tea: รู้ลึกเรื่องชาแบบมืออาชีพ” ณ ห้อง Food Makerspace อาคาร M-square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมีผู้เข้าร่วมทั้งในรูปแบบ Onsite และ Online จากหลากหลายภาคส่วน ได้แก่ เกษตรกร ผู้ประกอบการ นักวิชาการ และผู้สนใจในอุตสาหกรรมชา เข้าร่วมกิจกรรมภายในกิจกรรม ผู้เข้าร่วมได้รับองค์ความรู้เชิงลึกเกี่ยวกับชาอย่างครบวงจร เริ่มตั้งแต่การบรรยายพิเศษด้านแนวโน้มและนวัตกรรมเครื่องดื่มชาในประเทศจีน โดย Professor Dr. Yin Junfeng จาก Tea Research Institute (TRI), CAAS และการบรรยายโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล อาจารย์สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร ครอบคลุมทั้งองค์ประกอบทางเคมีในชา ประเภทของชา และกระบวนการแปรรูป (ชาเขียว ชาอู่หลง และชาดำ) รวมถึงกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับชาและผลิตภัณฑ์ชา นอกจากนี้ยังมีการถ่ายทอดความรู้ด้านการประเมินคุณภาพชาด้วยประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยผู้เข้าร่วมได้ฝึกปฏิบัติการทดสอบชาจริงในแต่ละประเภท ซึ่งช่วยเสริมสร้างทักษะและความเข้าใจเชิงลึก สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และยกระดับคุณภาพชาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การจัดกิจกรรมในครั้งนี้ นับเป็นอีกหนึ่งก้าวสำคัญในการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านชาอย่างเป็นระบบ และเสริมสร้างศักยภาพให้กับบุคลากรในอุตสาหกรรมชาไทย เพื่อรองรับการพัฒนาและการแข่งขันในระดับสากลอย่างยั่งยืน





# ขั้นตอนการเข้ารับบริการ

## วิเคราะห์ทดสอบตัวอย่างชาและกาแฟ



### ติดต่อขอรับบริการ

- ติดต่อขอรับใบคำขอรับบริการด้วยตนเอง  
สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง  
เลขที่ 333 หมู่ 1 ต.ท่าสุต อ.เมือง จ.เชียงราย 57100  
อาคารปฏิบัติการ 2 ชั้น 3
- ติดต่อขอรับใบคำขอรับบริการผ่านช่องทาง อื่นๆ  
ช่องทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ E-mail: [teacoffee@mfu.ac.th](mailto:teacoffee@mfu.ac.th)  
โทรศัพท์/โทรสาร 0 5391 6253  
เว็บไซต์ คิวอาร์โค้ด: <https://teacoffee.mfu.ac.th/> >>  
บริการของเรา >> คิวอาร์โค้ดแบบฟอร์ม >>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](mailto:teacoffee@mfu.ac.th)



### การวิเคราะห์ทดสอบ

- เจ้าหน้าที่ดำเนินการวิเคราะห์ทดสอบตัวอย่าง (15 วันทำการ)



### ส่งผลการวิเคราะห์ทดสอบ

- เจ้าหน้าที่ติดต่อกลับเพื่อแจ้งผลทดสอบ (ตามที่ระบุในใบคำขอรับบริการ)  
เจ้าหน้าที่ส่งผลการทดสอบให้ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์/ขนส่ง อื่นๆ