



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAE FAH LUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute



issn 2286-6027

จดหมายข่าวชาและกาแฟ

ea & Coffee
newsletter

Volume 9 Issue 1, July - September 2019

ปีที่ 9 ฉบับที่ 1 ประจำเดือน กรกฎาคม - กันยายน 2562

Tea
and
Coffee

International Symposium 2019 and ASEAN +6 on Tea and Coffee Business Summit "Processing, Marketing and Sustainability"

10-12 July, 2019
Mae Fah Luang University



Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

จดหมายข่าวชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ฉบับที่ 1 ประจำเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2562

จดหมายข่าวชาและกาแฟ เป็นฉบับแรกหลังจากที่สถาบันชา (เดิม) เพิ่มภารกิจงานด้านกาแฟเข้ามา ในฉบับนี้เราอัดแน่นไปด้วยเนื้อหาสาระต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับชาและกาแฟ เริ่มต้นด้วย คอลัมน์ Special Report ขอแนะนำหน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และแนะนำทีมผู้บริหารของสถาบันชาและกาแฟ ต่อด้วย คอลัมน์ Talk About Tea & Coffee บอกเล่าเรื่องราวกิจกรรมที่ทางมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนในการจัดกิจกรรม “กรกฎา เดือนแห่งชาและกาแฟ” และกิจกรรม Tea and Coffee International Symposium 2019 ในคอลัมน์ Talk About Tea & Coffee ตามด้วยคอลัมน์ Tea & Coffee Research เรื่อง กาแฟคู่กับสุขภาพ และคอลัมน์ Know More About Tea & Coffee เรื่อง มาตรฐานเมล็ดกาแฟอาราบิก้าและมาตรฐานเมล็ดกาแฟโรบัสต้า จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. รวมทั้งนำเสนอกิจกรรมความเคลื่อนไหวของสถาบันชาและกาแฟให้ทราบอย่างต่อเนื่องเป็นประจำในคอลัมน์ Activity ค่ะ

C O N T E N T

Special Report 3 แนะนำหน่วยงาน สถาบันชาและกาแฟ	Talk About TEA & COFFEE 5 การจัดงานประชุม Tea and Coffee International Symposium 2019	7 TEA & COFFEE Research : กาแฟคู่กับสุขภาพ
Know More About TEA & COFFEE มาตรฐานเมล็ดกาแฟ 10	13 Health TEA & COFFEE ชาสมุนไพร ... ภัยเงียบที่ผู้บริโภคควรคำนึง	Activity : กิจกรรมตั้งแต่วันที่ 1 เม.ย. - 28 มิ.ย. 2562 15

S T A F F

ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ดร.อมร โอวาทกรกิจ | ทวีพิชญ์ อายะนันท์ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ ภักดี | ภรณ์ฐิ์ นักร้อง



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุด อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100
Tea Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo. 1 Thasud, Muang, Chiang Rai, Thailand 57100
โทรศัพท์/ โทรสาร : 0-5391-6253 E-mail : tea-institute@mfu.ac.th
<http://web2.mfu.ac.th/other/teainstitute>
www.facebook.com/teainstitute.mfu



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and coffee institute

สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง

สวัสดีค่ะจดหมายข่าวชาและกาแฟ เป็นฉบับแรกหลังจากที่สถาบันชา (เดิม) เพิ่มภารกิจงานด้านกาแฟเข้ามา จึงอยากจะเล่าที่มาที่ไปของการจัดตั้ง สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จากที่มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ตระหนักถึงความสำคัญของชาซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของจังหวัดเชียงราย จึงได้จัดตั้งองค์กรเฉพาะกิจ “โครงการจัดตั้งสถาบันชา” ขึ้น เมื่อปี พ.ศ. 2546 ต่อมาในปี พ.ศ. 2554 ได้มีประกาศมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เรื่อง ยกฐานะโครงการ จัดตั้งสถาบัน (หน่วยงานพิเศษ) โดยเห็นสมควรยกฐานะ “โครงการจัดตั้งสถาบันชา” เป็น “สถาบันชา” (หน่วยงานพิเศษ) เพื่อเป็นศูนย์กลางความเป็นเลิศด้านชา เป็นแหล่งศึกษา ค้นคว้า วิจัย และถ่ายทอดความรู้ เป็นศูนย์กลางประสานความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน สถาบันชาเป็นหน่วยงานกลางที่ช่วยขับเคลื่อนระบบพืชเศรษฐกิจ โดยเฉพาะชาและกาแฟ ของประเทศไทย รวมถึงเป็นหน่วยงานที่เชื่อมโยงกับต่างประเทศในการสร้างความร่วมมือด้านวิชาการ และแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ อีกทั้งได้ทำงานร่วมกับจังหวัดเชียงรายในการขับเคลื่อนนโยบาย “นครแห่งชาและกาแฟ” แบบบูรณาการทุกภาคส่วน ได้แก่ หน่วยงาน ภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน และภาคธุรกิจ เน้นการสร้างร่วมมือกับผู้ประกอบการ ในอุตสาหกรรมชาและกาแฟ และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ให้เกิดเป็นรูปธรรม รวมถึงการเพิ่มขีดความสามารถด้านทักษะการควบคุมคุณภาพและการเพิ่มมูลค่าการผลิต เพื่อก่อให้เกิดการพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟอย่างครบวงจร ดังนั้น เพื่อให้เกิดความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและการขับเคลื่อน อุตสาหกรรมชาและกาแฟของจังหวัดเชียงรายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ต่อมา ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จึงได้ปรับเปลี่ยน “สถาบันชา” เป็น “สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (Tea and Coffee Institute of Mae Fah Luang University)” โดยมีภารกิจหลัก 2 ด้านคือ การสนับสนุน งานวิจัยและการบริการวิชาการ ด้านชาและกาแฟ



ปรัชญา

“แหล่งศึกษา ค้นคว้า วิจัย และให้บริการที่เป็นเลิศ ด้านชาและกาแฟ”

วิสัยทัศน์

สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง เพื่อเป็นแหล่งศึกษา ค้นคว้า วิจัย เกี่ยวกับชาและกาแฟ เป็นศูนย์กลาง ประสานความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน ผู้ประกอบการ และภาคเอกชน ด้านชา และกาแฟ ทั้งในและต่างประเทศ และเป็นหน่วยงานที่ให้บริการด้านวิชาการและ วิเคราะห์ทดสอบคุณภาพชาและกาแฟ

บทบาทและหน้าที่

1. เป็นศูนย์กลางประสานความร่วมมือและ สร้างเครือข่ายงานวิจัยด้านชาและกาแฟ ทั้งในและต่างประเทศ
2. ติดตามนโยบาย และประสานความร่วมมือ ระหว่างหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขันของอุตสาหกรรม ชาและกาแฟไทย
3. บริการเผยแพร่และถ่ายทอดความรู้ เกี่ยวกับชาและกาแฟ
4. บริการด้านการวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพ ด้านชาและกาแฟ



เรามาทำความรู้จักกับ ทีมผู้บริหารของสถาบันฯ และกาแฟ ว่าเป็นใครกันบ้าง



ดร.ปิยากรณ์ เชื่อมชัยตระกูล

หรือเป็นที่รู้จักกันในนาม “อาจารย์จ๊อบ” ซึ่งปัจจุบัน
ท่านได้ดำรงตำแหน่งหัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ
และยังมีการกิจด้านการเรียนการสอนที่สำนักวิชา
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ความคาดหวังต่อการดำเนินงานของ สถาบันฯและกาแฟ เป็นอย่างไรคะ :

“จากการที่ได้มีโอกาสเข้ามาบริหารสถาบันฯตลอดระยะเวลา 5 ปี
และปัจจุบันได้ขยายการทำงานเป็นสถาบันฯและกาแฟ ความมุ่งหวัง
ที่อยากให้หน่วยงานดังกล่าวนี้เป็นศูนย์กลางความรู้ทางด้านชาและกาแฟ
ที่ดีที่สุดในประเทศไทย หน่วยงานเราพร้อมที่จะเป็นเสาหลักและพร้อม
ที่จะเป็นที่พึ่งพิงของอุตสาหกรรมชาและกาแฟของประเทศไทย เรามี
ความร่วมมือกับหน่วยงานต่างประเทศและพร้อมที่จะทำงานร่วมกัน
ทั้งในด้านงานวิจัยและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ซึ่งกันและกัน เพื่อที่จะ
ช่วยกันยกระดับอุตสาหกรรมชาและกาแฟในประเทศไทยให้สามารถ
ทัดเทียมกับต่างประเทศได้ ทิศทางที่เราจะช่วยกันขับเคลื่อนและพัฒนา
เราจะทำงานตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต ได้แก่ การพัฒนาเกษตรกรให้มีความรู้
และผลิตผลผลิตที่มีคุณภาพดีเพื่อส่งต่อไปให้กับภาคอุตสาหกรรมเพื่อนำไป
แปรรูปให้มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยที่พร้อมจะส่งต่อไปถึงมือ
ผู้บริโภคทั้งตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ก้าวต่อไป
ที่เราจะพัฒนา คือ มุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าของชาและกาแฟ โดยนำมาผลิต
เป็นสารสกัดเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ
และอุตสาหกรรมเครื่องสำอางต่อไป ทางหน่วยงานเราหวังเป็นอย่างยิ่งว่า
ก้าวต่อไปนี้เราจะได้มีโอกาสทำงานร่วมมือกับภาคเอกชนมากขึ้น เพื่อช่วย
ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมชาและกาแฟภายใต้พื้นฐานองค์ความรู้ที่เกิดจาก
งานวิจัย และนำไปต่อยอดให้เกิดประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ต่อไป”

ดร.ปิยากรณ์ เชื่อมชัยตระกูล



ดร.อมร โอวาทกรกิจ

ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ
สถาบันฯและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
และอาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

“นับว่าเป็นโอกาสที่ดีที่ผมได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาและส่งเสริมงาน
ด้านกาแฟ ซึ่งเป็นส่วนงานใหม่ของสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัย
แม่ฟ้าหลวง ที่จะทำให้สถาบันฯทำงานครบวงจรได้มากขึ้น งานด้านกาแฟ
ถือว่าเป็นงานที่ทำหายมาก เนื่องจากชาและกาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจ
ที่สำคัญของจังหวัดเชียงราย อีกทั้งการปรับตัวตลาดทั้งการบริโภคและ
การผลิตชาและกาแฟมีการเปลี่ยนแปลงต่อเนื่องและมีการแข่งขันสูง
ดังนั้นนอกเหนือจากพันธกิจหลักที่ทางสถาบันฯได้ดำเนินการอยู่แล้ว
เราคาดหวังว่าทางสถาบันฯน่าจะเป็นศูนย์กลางเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้
เพื่อสร้างความเข้าใจในการดื่มและการผลิตชาและกาแฟให้ได้คุณภาพ
ซึ่งจะส่งผลต่อการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ได้ โดยมีโครงการต่างๆ
สนับสนุน อาทิ ห้องชิมชากาแฟ และห้องเก็บเมล็ดกาแฟและผลิตภัณฑ์ชา
กาแฟ เพื่อเชื่อมโยงกับผู้บริโภครวมถึงนักศึกษาในมหาวิทยาลัย ผู้ผลิตและ
ผู้ปลูกชาและกาแฟ เพื่อพัฒนาการผลิตให้ได้ชาและกาแฟที่มีคุณภาพและ
ที่เป็นที่รู้จักและยอมรับในระดับประเทศและต่างประเทศต่อไป”

ดร.อมร โอวาทกรกิจ





Tea & Coffee

International Symposium 2019

สวัสดีค่ะ จดหมายข่าวชาและกาแฟ ฉบับนี้ อยากจะนำเสนอบอกเล่าเรื่องราวกิจกรรมที่ทางมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับหน่วยงานรัฐ ภาคเอกชน ในการจัดกิจกรรม “กรกฎา เดือนแห่งชาและกาแฟ” เพื่อมุ่งหมายให้เกิดการรับรู้และส่งเสริมภาพลักษณ์เมืองแห่งชาและกาแฟเชียงราย เกิดการบูรณาการการดำเนินงานของทุกภาคส่วนเพื่อขับเคลื่อนเมืองแห่งชาและกาแฟเชียงราย และกระตุ้นเศรษฐกิจของการท่องเที่ยวนอกฤดูกาล โดยจัดให้มีกิจกรรมหลากหลายตลอดทั้งเดือน ให้ผู้ที่สนใจ รวมถึงนักท่องเที่ยวได้มาสัมผัสบรรยากาศเชียงรายในช่วงฤดูฝน ที่มีกลิ่นอายของชาและกาแฟ คละคลุ้งทั่วทั้งจังหวัด ตลอดเดือนกรกฎาคม ซึ่งมีกิจกรรมในแต่ละสัปดาห์ที่น่าสนใจ ดังนี้

สัปดาห์ที่ 1

จัดกิจกรรมเปิดตัวงานเดือนแห่งชากาแฟ (Tea & Coffee Month) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเชียงราย ร่วมกับกลุ่มคนรักกาแฟเชียงราย และสายการบินไทยแอร์เอเชีย โดยมีการเผยแพร่เมนูแนะนำจากร้านกาแฟเชียงรายกว่า 40 ร้านให้นักท่องเที่ยวได้ชิมพร้อมประทับตราสัญลักษณ์ครบ 6 ตราเพื่อรับของที่ระลึกและลุ้นรับตั๋วเครื่องบินภายในประเทศ



สัปดาห์ที่ 2

โครงการประชุมนานาชาติ Tea & Coffee International Symposium 2019 และการประชุมการค้าการลงทุนอุตสาหกรรมชากาแฟในกลุ่มอาเซียน +6 (ASEAN +6 on Tea and Coffee Business Summit) ในวันที่ 10-12 กรกฎาคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยสถาบันชาและกาแฟมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สัปดาห์ที่ 3

เจริญสติกับการดื่มชา (Tea and Mindfulness) ในวันที่ 16-17 กรกฎาคม 2562 ณ ศูนย์ประชุมวิปัสสนาสากลไร่เชิญตะวัน โดย ท่านพระมหา วุฒิชัย วชิรเมธี และคณะศิษยานุศิษย์ โดยจะมีกิจกรรมเจริญสติกับการดื่มชา ธรรมะจากถ้วยชา เพื่อส่งเสริมและฝึกฝนให้จิตเป็นสมาธิ



สัปดาห์ที่ 4

กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ โดยสมาคมสหพันธ์ท่องเที่ยวภาคเหนือจังหวัดเชียงรายร่วมกับพันธมิตร และกิจกรรม Workshop Trip ภายใต้ชื่อ Forest Tea Artisan Ep. 1 สีสันแห่งชาในวันที่ 26 - 28 กรกฎาคม 2562 โดย สวรรค์บนดิน และไร่รื่นรมย์ กิจกรรมที่จะเกิดขึ้นนี้ได้มีการจัดแถลงข่าว เปิดตัวประชาสัมพันธ์กิจกรรมดังกล่าวไป เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2562 ณ ร้านกาแฟ Inspire by princess ศูนย์การเรียนรู้และแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรดอยฮาง โครงการกำลังใจในพระดำริ พระเจ้าหลานเธอ พระองค์เจ้าพัชรกิติยาภา เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ท่านผู้อ่านคงได้รับทราบข้อมูลข่าวสารกิจกรรมดีๆ ที่จะเกิดขึ้นในตลอดเดือนกรกฎาคมนี้พอหอมปากหอมคอ กันบ้างแล้ว จึงอยากจะนำเสนอข้อมูลที่มาที่ไปตลอดจนกิจกรรมที่จะเกิดขึ้น ในสัปดาห์ที่ 2 ของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงจัดขึ้นภายใต้งาน Tea & Coffee International Symposium 2019 และการประชุมการค้าการลงทุนอุตสาหกรรมชากาแฟในกลุ่มอาเซียน +6 (ASEAN +6 on Tea and Coffee Business Summit) ระหว่างวันที่ 10-12 กรกฎาคม 2562 ดังนี้



ภายใต้ “ยุทธศาสตร์ชาและกาแฟ ปี 2560 - 2564” ได้กำหนดทิศทางการดำเนินงานภายใต้กรอบยุทธศาสตร์ดังกล่าว เพื่อช่วยขับเคลื่อนพืชชาและกาแฟอย่างครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ-กลางน้ำ-ปลายน้ำ มีการทำงานบูรณาการในหลายๆภาคส่วน เพื่อช่วยยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมชาและกาแฟให้ทัดเทียมกับต่างประเทศได้ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เป็นแหล่งปลูกและแหล่งแปรรูปของอุตสาหกรรมชาและกาแฟที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย จากความได้เปรียบในเชิงของพื้นที่ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้จัดตั้งสถาบันชาและกาแฟเป็นหน่วยงานที่ช่วยส่งเสริมด้านองค์ความรู้จากงานวิจัย การนำงานวิจัยมาใช้ประโยชน์สำหรับพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟ และการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ เพื่อช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมชาและกาแฟไทยให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ ทางสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและแสดงนิทรรศการ (องค์การมหาชน) หรือ สสปน. ได้เข้ามาส่งเสริมและสนับสนุนให้จังหวัดเชียงรายเป็นฐานการจัดงานชาและกาแฟของประเทศไทย โดยทำงานร่วมกับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงตั้งแต่ปี 2560 โดยเริ่มการศึกษาเรื่อง “การพัฒนายกระดับงาน Chiang Rai-ASEAN Coffee & Tea Festival สู่การเป็นชั้นนำ (Flagship Event) ผลจากการศึกษาในครั้งนั้น ได้สรุปแนวคิดกิจกรรมที่จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนายกระดับในระยะเวลา 5 ปี ประกอบไปด้วย 1) การสร้างฐานการจัดงานและส่งเสริมการมีส่วนร่วม 2) การจัดงานชา-กาแฟนานาชาติ 3) ส่งเสริมการตลาดเชิงรุกในประเทศอย่างต่อเนื่อง และขยายเครือข่ายการจัดงานสู่ระดับภูมิภาค 4) ขยายการจัดงานสู่ระดับนานาชาติ ครอบคลุมผู้แสดงสินค้าจากภาคเหนือตอนบนและอนุภาคลุ่มน้ำโขง

ในปี 2561 จังหวัดเชียงรายได้มีนโยบายผลักดันให้เป็นเมืองแห่งชาและกาแฟ โดยพัฒนาให้เป็นเมืองหลักในการขนส่ง ค้าขาย เจริญธุรกิจ เป็นศูนย์กลางการจัดกิจกรรมและนิทรรศการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมชาและ กาแฟ ตลอดจนเป็นเมืองที่มีบทบาทสำคัญเกี่ยวกับชา และกาแฟ ให้ครอบคลุมทั้งห่วงโซ่คุณค่า โดยบูรณาการทุกภาคส่วน ทางจังหวัดเชียงรายจึงตั้งคณะกรรมการการขับเคลื่อนเมืองแห่งชาและกาแฟ ประกอบไปด้วยอนุกรรมการ 4 ฝ่าย คือ ฝ่ายพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ ฝ่ายพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ฝ่ายส่งเสริมการตลาด และฝ่ายส่งเสริมกิจกรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมยกระดับอุตสาหกรรมชา-กาแฟ และ การขับเคลื่อนเมืองแห่งชา-กาแฟของจังหวัดเชียงราย และมุ่งขยายผลสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟในประเทศให้เป็นรูปธรรม

สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เป็นหน่วยงานกลางในการสร้างความเชื่อมโยงเพื่อเป็นการขับเคลื่อนพืชชาและกาแฟอย่างต่อเนื่อง ทาง สสปน. ได้สนับสนุนการจัดประชุมเครือข่ายชา-กาแฟประเทศไทยในปี 2561 โดยมีวัตถุประสงค์การจัดงานเพื่อ 1) สร้างฐานการจัดงานและการมีส่วนร่วมของกลุ่มผู้ผลิตชาและกาแฟในประเทศไทย 2) เพื่อสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ปลูก ผู้แปรรูป และผู้ค้าขาย 3) เพื่อเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน ซึ่งผลจากการจัดประชุมผู้ประกอบการชาและกาแฟได้รู้จัก และสร้างเครือข่ายทางธุรกิจกัน และเกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านการทำธุรกิจชาและกาแฟร่วมกัน

และในปี 2562 นี้ ทางมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้ดำเนินงานอย่างต่อเนื่องในการขับเคลื่อนเมืองแห่งชาและกาแฟ ได้รับการสนับสนุนจากทาง สสปน. อีกครั้งในการจัดประชุม Tea and Coffee International Symposium 2019 และการประชุมการค้าการลงทุนอุตสาหกรรมชาและกาแฟในกลุ่มประเทศอาเซียน +6 (ASEAN +6 on Tea and Coffee Business Summit) ระหว่างวันที่ 10-12 กรกฎาคม เป็นการพัฒนาความร่วมมือเชิงวิชาการและทางธุรกิจ ระหว่างภาครัฐ สถาบันการศึกษา และภาคเอกชน ในประเทศต่างๆ และเพื่อเป็นการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจด้านการพัฒนาโอกาสและความร่วมมือร่วมกันในการพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟให้มีความก้าวหน้าต่อไป โดยสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) สนับสนุนการจัดงานโดย สำนักงานส่งเสริมการประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างพันธมิตรและเครือข่ายการวิจัยเกี่ยวกับชาและกาแฟ แลกเปลี่ยนเรียนรู้องค์ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงกระตุ้นการพัฒนางานวิจัยที่เกี่ยวกับชาและกาแฟ เพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ด้านชาและกาแฟอย่างครบวงจร และก่อให้เกิดความเชื่อมโยงในธุรกิจระหว่างประเทศในอนาคต โดยมีกิจกรรมการสัมมนาเชิงวิชาการและเชิงธุรกิจภายใต้หัวข้อ “Processing, Marketing and Sustainability” นิทรรศการความรู้ การแสดงสินค้าชาและกาแฟจากผู้ประกอบการ การจับคู่ทางธุรกิจ การแข่งขันการสร้างสรรค์ไอเดียใหม่ๆ เพื่อพัฒนานวัตกรรมทางธุรกิจด้านชาและกาแฟ (Tea and Coffee Beverage Innovation: Adding value to the supply chain) และการศึกษาดูงานด้านการผลิตชาและกาแฟเชียงราย โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ กลุ่มนักวิชาการ เกษตรกร กลุ่มนักลงทุนและนักธุรกิจอุตสาหกรรมชาและกาแฟ ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ผลลัพธ์ที่คาดว่าจะได้รับการจัดงานในครั้งนี้ คือ 1) สร้างพันธมิตรและเครือข่ายการวิจัยเกี่ยวกับชาและกาแฟ ทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อร่วมกันพัฒนาองค์ความรู้ครบวงจร 2) เกิดการขับเคลื่อนการพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟบนพื้นฐานองค์ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญทั้งในประเทศและต่างประเทศร่วมกัน



Research

กาแฟดีกับสุขภาพ

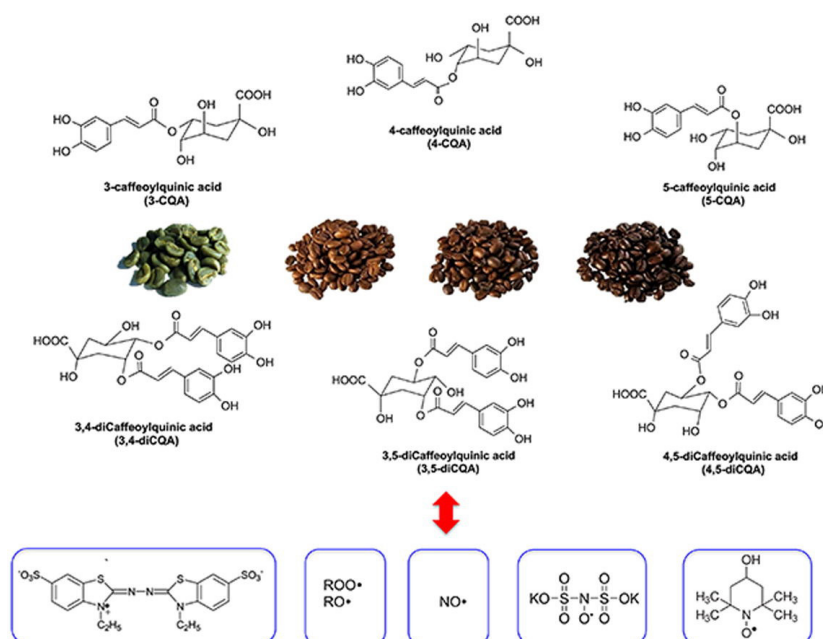
ดร.อมร โอวาทกรกิจ

หัวหน้ากลุ่มงานกาแฟ สถาบันชาและกาแฟ

อาจารย์ประจำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

เมล็ดกาแฟดี

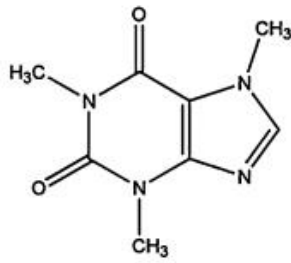
ที่มีขายอยู่ทั้งในห้างร้านและร้านกาแฟ ซึ่งในปัจจุบันนั้นมีหลากหลายนอกเหนือจากสายพันธุ์กาแฟและกระบวนการผลิตแล้ว โดยระดับการคั่วของกาแฟเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภคใหม่สนใจมาดื่มกาแฟมากขึ้นส่งเสริมให้มีสร้างมูลค่าทางการตลาดกาแฟ แม้ว่าการคั่วจะทำให้ระดับความเข้มข้นของสีเมล็ดกาแฟที่ได้แตกต่างกัน ตามระยะเวลาในการคั่วและอุณหภูมิ โดยทั่วไประดับการคั่วกาแฟหลักๆ มี 3 ระดับ ได้แก่ กาแฟคั่วอ่อน กลาง เข้ม (แบบ City และ French ขึ้นอยู่กับความนิยมในแต่ละประเทศ) ดังภาพที่ 1 ระดับการคั่วกาแฟเป็นปัจจัยสำคัญที่จะสร้างรสชาติอันมีเสน่ห์ ที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของสารเคมีต่าง ๆ ภายในเมล็ด ทำให้เราสัมผัสรสและกลิ่นได้แตกต่างกัน แต่จะมีใครสักกี่คนที่ตระหนักถึงความสำคัญว่ากาแฟสดที่เราได้ดื่มด่ำรสชาติ นอกเหนือจากช่วยให้สามารถทำงานได้อย่างกระปรี้กระเปร่าแล้ว กาแฟยังมีผลกระทบต่อสุขภาพไม่มากนักน้อย โดยหลายคนสงสัยว่าการดื่มกาแฟคั่วที่ระดับใด จะส่งผลต่อสุขภาพจริงหรือไม่ ดังนั้นในบทความนี้จะได้รวบรวมงานวิจัยที่อธิบายถึงความสัมพันธ์ของสารประกอบที่มีจะคงอยู่ในแต่ละระดับการคั่วของกาแฟ และฤทธิ์ทางชีวภาพที่มีต่อผู้ดื่มกาแฟด้วย



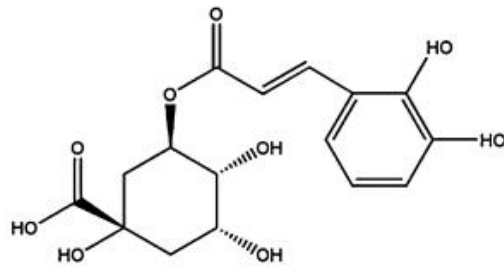
ภาพที่ 1 เมล็ดกาแฟและระดับการคั่วเมล็ดกาแฟที่ต่างกัน

ที่มา : Liang et al., 2016

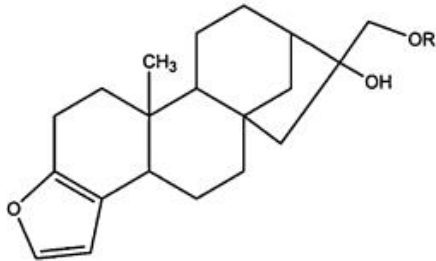




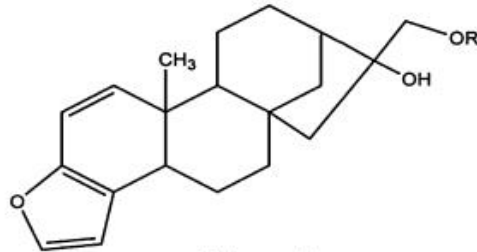
Caffeine



Chlorogenic acid



Cafestol



Kahweol

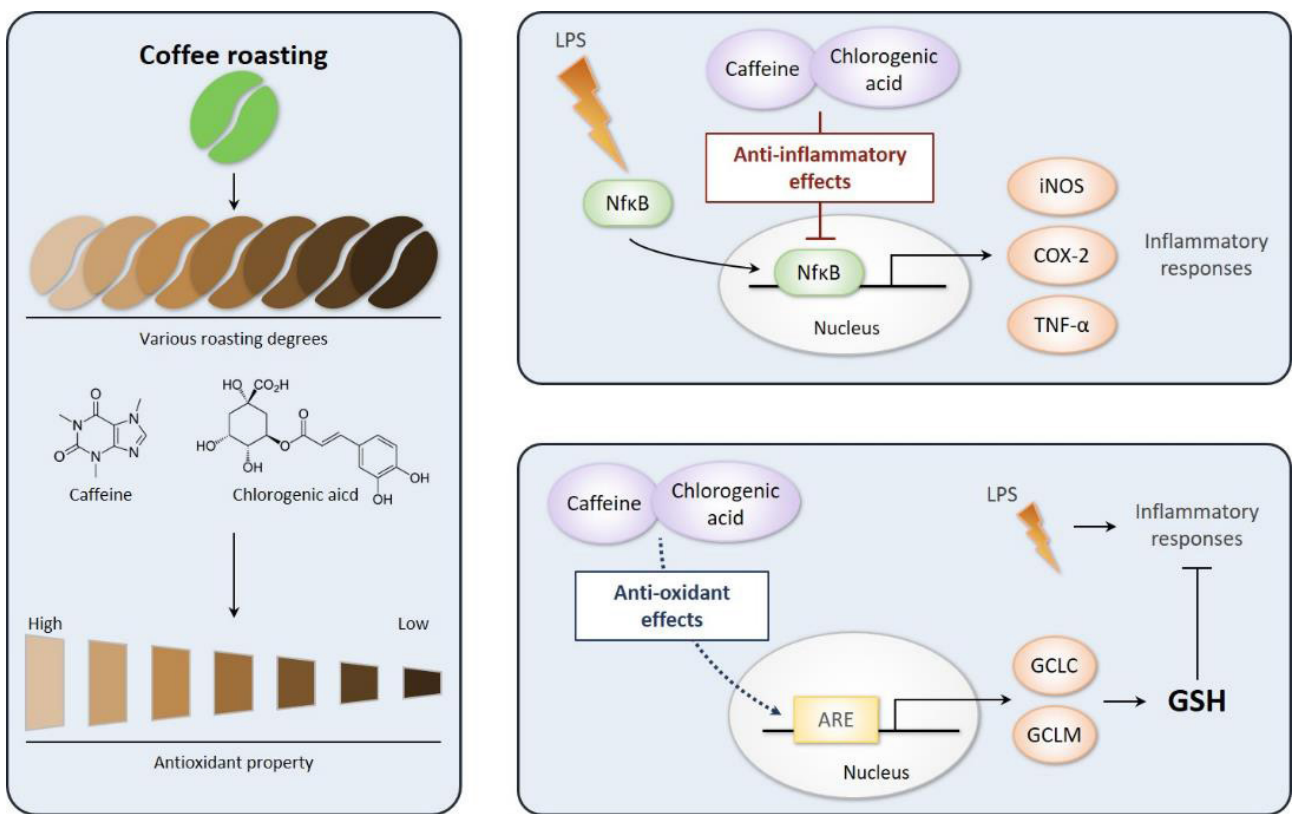
ภาพที่ 2 สารประกอบที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพหลักในพบในเมล็ดกาแฟ
ที่มา : Iziar et al., 2014

ระดับการคั่วต่อปริมาณสารสำคัญในเมล็ดกาแฟ

การคั่วกาแฟมีผลต่อรสชาติ สี และกลิ่นของกาแฟจากปฏิกิริยา Maillard เป็นปฏิกิริยาที่สำคัญในระหว่าง ซึ่งมีผลต่อสมบัติทางชีวภาพของสารประกอบในเมล็ดกาแฟที่เปลี่ยนไป โดยในบทความนี้จะกล่าวถึงผลกระทบต่อระดับการคั่วต่อสารสำคัญหลัก 3 กลุ่มในเมล็ดกาแฟ ได้แก่ คาเฟอีน สารต้านอนุมูลอิสระ, Chlorogenic acids, cafestol และ Kahweol

สารคาเฟอีน

ธรรมชาติของกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าจะมีปริมาณคาเฟอีนประมาณร้อยละ 0.9 - 1.3 ซึ่งจะน้อยกว่ากาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าที่มีอยู่ร้อยละ 1.5 - 2.5 โดยพบว่าปริมาณสารชนิดนี้มีการเปลี่ยนแปลงน้อยมากเมื่อผ่านความร้อน ดังนั้นปริมาณคาเฟอีนในส่วนเมล็ดกาแฟที่คั่วอ่อน กลางและเข้ม จึงไม่มีความแตกต่างกัน โดยปกติกาแฟหนึ่งถ้วยจะมีปริมาณคาเฟอีนประมาณ 50 - 100 มิลลิกรัม มีหลายคนคิดว่าการคั่วกาแฟที่ระดับความต่างกัน จะให้ปริมาณคาเฟอีนต่างกัน⁽¹⁾ แต่แท้จริงแล้วเนื่องจากเมล็ดกาแฟที่คั่วเข้มผ่านอุณหภูมิสูงและใช้เวลานานกว่า จึงทำให้เมล็ดกาแฟมีน้ำหนักเบาเนื่องจากการสูญเสียน้ำและการพองของเมล็ดกาแฟ จึงทำให้ต้องการใช้ปริมาณเมล็ดกาแฟคั่วที่มากกว่าในการชง ทำให้การคั่วกาแฟคั่วเข้มจะมีสารคาเฟอีนสูงกว่ากาแฟคั่วอ่อน ดังนั้นการคั่วกาแฟระดับความคั่วที่ต่างกันสามารถมีปริมาณสารคาเฟอีนที่ต่างกันทั้งนี้ขึ้นอยู่กับน้ำหนักของเมล็ดกาแฟที่ใช้ชง⁽¹⁾



ภาพที่ 3 ระดับการคั่วกาแฟที่มีผลต่อปริมาณและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระในเมล็ดกาแฟ
ที่มา Sukyoung และคณะ (2018)

สารกลุ่ม Chlorogenic acids

กาแฟมีสารต้านอนุมูลอิสระชนิดหลักที่สำคัญคือ Chlorogenic acids โดยสารนี้มีการเปลี่ยนแปลงเมื่อระดับการคั่วที่ต่างกัน⁽¹⁾ กล่าวคือจะมีปริมาณลดลงในระดับการคั่วกาแฟที่เข้มขึ้น ซึ่งจะมีผลกระทบโดยตรงกับสมบัติการต้านอนุมูลอิสระดังแสดงในภาพที่ 3⁽²⁾ ที่สอดคล้องกับการศึกษาในสัตว์ทดลองพบว่า การใช้กาแฟแบบอ่อนและกลางในหนูจะช่วยเพิ่มในการต้านอนุมูลอิสระและลดการอักเสบได้มากกว่ากาแฟคั่วเข้ม⁽²⁾

สารกลุ่ม cafestol และ Kahweol

กาแฟมีสารประกอบอนุพันธ์ของไขมัน กลุ่มไดเทอร์ปีน 2 ชนิดหลัก ซึ่งทำให้กาแฟมีรสขม ได้แก่ cafestol และ Kahweol พบว่าสารนี้มีผลต่อการเพิ่มไขมันที่ความหนาแน่นต่ำ LDL หรือ low density lipoprotein cholesterol คือ เป็นไขมันที่ทำให้เกิดภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง⁽³⁾ ทั้งนี้พบในปริมาณที่ต่างกันกาแฟชนิดคั่วและเทคนิคการชงกาแฟ ได้แก่ กาแฟที่คั่วเข้มแบบ French จะมีสารกลุ่มนี้อยู่ประมาณ 6-12 มิลลิกรัมต่อแก้ว และการชงกาแฟแบบ espresso จะมีสารนี้อยู่ประมาณ 4 มิลลิกรัมต่อถ้วย อย่างไรก็ตามเราสามารถลดปริมาณกาแฟแบบดริปหรือตัวกรองด้วยกระดาษมีผลช่วยลดการดื่มกาแฟเนื่องจากในกาแฟลดลงเหลือน้อยกว่า 0.6 มิลลิกรัมต่อถ้วย ได้แบบใช้ตัวกรองกระดาษนั้น โดยพบว่า การดื่ม⁽³⁾

จะเห็นได้ว่าแม้ว่ากาแฟที่มีระดับการคั่วต่างกันจะให้ผลของฤทธิ์ทางชีวภาพที่ต่างกัน อย่างไรก็ตามการดื่มกาแฟยังขึ้นอยู่กับพฤติกรรมการบริโภค และวัฒนธรรมการดื่มในแต่ละประเทศ แม้ว่าผลการศึกษาว่ากาแฟคั่วอ่อนดูเหมือนว่าจะได้ประโยชน์มากกว่า อย่างไรก็ตามผลการศึกษาจากงานวิจัยต่าง ๆ นี้ อาจจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่ดื่มกาแฟเป็นประจำ และเป็นทางเลือกสำหรับนักดื่มกาแฟที่สนใจต่อสุขภาพได้เป็นอย่างดี

เอกสารอ้างอิง

- Liang N., Xue W., Kennepohl P., Kitts, DD. (2016). Interactions between major chlorogenic acid isomers and chemical changes in coffee brew that affect antioxidant activities. Food Chem. Dec 15: (213),251-259.
- Sukyoung Choi, Soohan Jung and Kwang Suk Ko (2018). Effects of Coffee Extracts with Different Roasting Degrees on Antioxidant and Anti-Inflammatory Systems in Mice. Nutrients 2018, 10(3), 363. 1-13.
- Iziar A. L, Michael N. C, Michael E. J. Lean, Hiroshi A. and Alan C. (2014). Coffee: Biochemistry and potential impact on health. Food and Function, 5: (8), 1633–1978.
- Jee S.H., He J., Appel L.J., Whelton P.K., Suh I., Klag M.J. (2001). Coffee consumption and serum lipids: a meta-analysis of randomized controlled clinical trials. Am J Epidemiol, Vol 153, 353-362.



Know More About
Tea & Coffee

ชุตติมา ศรสำราญ
นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการ
สำนักกำหนดมาตรฐาน
มกอช.



มาตรฐานเมล็ดกาแฟ

กาแฟของประเทศไทยมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น จึงมีการส่งออกสินค้ากาแฟของไทยไปยังประเทศทั่วโลก ปัจจุบันกาแฟเป็นพืชหนึ่งที่มีการเปิดเสรีทางการค้าระหว่างประเทศไทย-ออสเตรเลีย (TAFTA) ผลจากการเปิดเสรีนี้ทำให้ต้องยกเลิกโควตาและภาษีเมล็ดกาแฟดิบ เมล็ดกาแฟคั่ว และกาแฟสำเร็จรูป ต้องเป็น 0% ในวันที่ 1 มกราคม 2563 ดังนั้นเพื่อให้กาแฟของประเทศไทยสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ ประเทศไทยจึงควรมุ่งเน้นการพัฒนาการผลิตทั้งระบบ โดยเริ่มตั้งแต่การผลิตระดับแปลง เพื่อให้ได้สินค้ากาแฟที่มีคุณภาพที่สม่ำเสมอ และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้เห็นความสำคัญในการพัฒนาคุณภาพสินค้ากาแฟมาตลอด ดังนั้นจึงจัดทำแผนยุทธศาสตร์กาแฟ 2560 - 2564 เพื่อวางแผนการพัฒนากาแฟไทยในอนาคต และเห็นควรให้มีการจัดทำมาตรฐานกาแฟ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีภารกิจเป็นหน่วยงานกลางด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร โดยกำหนด ตรวจสอบรับรอง ควบคุม และส่งเสริมมาตรฐานสินค้าเกษตรตั้งแต่ระดับไร่นาจนถึงผู้บริโภค โดย มกอช. ได้จัดทำมาตรฐานเกี่ยวกับกาแฟมาแล้วจำนวน 3 ฉบับ

- 1) มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง เมล็ดกาแฟอะราบิกา (มกษ.5701-2561) ทบทวนใหม่และประกาศใช้เมื่อวันที่ 19 ตุลาคม 2561
- 2) มาตรฐานเมล็ดกาแฟโรบัสตา (มกษ.5700-2561) ทบทวนใหม่และประกาศใช้เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2561
- 3) มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับกาแฟ (มกษ.5903-2553) ประกาศใช้เมื่อวันที่ 7 กันยายน 2553

สาระสำคัญของมาตรฐานสินค้าเกษตรเมล็ดกาแฟอะราบิกา

ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับเมล็ดกาแฟอะราบิกา (arabica green coffee) ที่ได้มาจากต้นกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Coffea arabica* L. อยู่ในวงศ์ Rubiaceae โดยนำผลกาแฟสุก (coffee cherries) ผ่านกรรมวิธีเพื่อให้ได้เมล็ดกาแฟและบรรจุในหีบห่อพร้อมจำหน่าย



คุณภาพ มีข้อกำหนดทั่วไป ดังต่อไปนี้

1. ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odour bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน
2. มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟอะราบิกา
3. มีความชื้นไม่เกิน 12.5% โดยมวล
4. ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากตัวเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Araecerus fasciculatus*

เมล็ดกาแฟอะราบิกา
ที่มา : ได้รับความอนุเคราะห์ภาพ
จากมูลนิธิโครงการหลวง
(มกษ. 5701-2561)



ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนดในตารางด้านล่าง

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (% โดยมวล)
เมล็ดดำ	0.5
เมล็ดขึ้นรา	0.5
เมล็ดแตก	2.0
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	0.5
ผลกาแฟแห้ง	0.5
สิ่งแปลกปลอม	0.5
เมล็ดอ่อนและ/หรือเมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	4

หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบได้สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะและข้อบกพร่องรวมต้องไม่เกินร้อยละ 4 โดยมวล



เมล็ดดำ



เมล็ดขึ้นรา



ขึ้นเมล็ดแตก



ผลกาแฟแห้ง

ที่มา : ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากมูลนิธิโครงการหลวง
(มกษ. 5701-2561)

สาระสำคัญของมาตรฐานสินค้าเกษตรเมล็ดกาแฟโรบัสตา

ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับเมล็ดกาแฟโรบัสตา (robusta green coffee) ที่ได้มาจากต้นกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Coffea canephora* Pierre ex Froehner var. robusta อยู่ในวงศ์ Rubiaceae โดยนำผลกาแฟสุก (coffee cherries) ผ่านกรรมวิธีเพื่อให้ได้เมล็ดกาแฟ และบรรจุในหีบห่อพร้อมจำหน่าย

คุณภาพ มีข้อกำหนดทั่วไป ดังต่อไปนี้

1. ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odour bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน
2. มีสีตรงตามกระบวนการผลิตของเมล็ดกาแฟโรบัสตา
3. มีความชื้นไม่เกิน 12.5% โดยมวล
4. ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากตัวเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Araecerus fasciculatus*



เมล็ดกาแฟโรบัสตา

ที่มา : ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด
(มกษ. 5700-2561)



ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนดในตารางด้านล่าง

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (% โดยมวล)
เมล็ดดำ	2
เมล็ดขึ้นรา	0.5
ขึ้นเมล็ดแตก	2
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	4
ผลกาแฟแห้ง	0.5
สิ่งแปลกปลอม	0.5
เมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	7

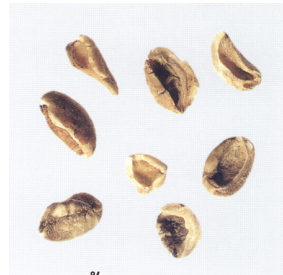
หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบได้สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะและข้อบกพร่องรวมต้องไม่เกินร้อยละ 7 โดยมวล



เมล็ดดำ



เมล็ดขึ้นรา



ขึ้นเมล็ดแตก



เมล็ดถูกด้วงเจาะเมล็ดกาแฟทำลาย

ที่มา : ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากมูลนิธิโครงการหลวง
(มกษ. 5701-2561)

ข้อกำหนดอื่นๆ

- ▶ **สารปนเปื้อน** ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง สารปนเปื้อน สำหรับปริมาณสูงสุดของโอคราตอกซิน เอ (Ochratoxin A; OTA) ในเมล็ดกาแฟอาราบิก้าและเมล็ดกาแฟโรบัสตาพบได้ไม่เกิน 10 µg/kg
- ▶ **สารพิษตกค้าง** ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดใน มกษ. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกษ. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้
- ▶ **สุขลักษณะ** การผลิตและการปฏิบัติต่อเมล็ดกาแฟหรือกาแฟกะลาในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา และการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หรือได้รับการรับรองตาม มกษ. 5903 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับกาแฟ หรือมาตรฐานที่เทียบเท่าเป็นอย่างน้อย
- ▶ **การแสดงฉลากและเครื่องหมาย** มีกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค และบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค





Health
Tea & Coffee

ชานมไข่มุก . . .

ภัยเงียบที่ผู้บริโภคควรคำนึง

ชานมไข่มุกเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบัน อย่างน้อยในห้างสรรพสินค้าทุกที่ในกรุงเทพฯ ก็ต้องมีร้านขายชานมไข่มุก ซึ่งทุกคนเคยสงสัยกันไหมว่า ใครเป็นคนริเริ่มเอาเม็ดไข่มุกใส่ลงไปในชา แล้วทำให้ชาไข่มุกโด่งดังจนกลายเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของนานาชาติได้

ชาไข่มุก มีถิ่นกำเนิดมาจากประเทศไต้หวัน ในภาษาจีนนั้นเรียกว่า “เจินจูหน่ายฉา” ซึ่งก็มีความหมายว่าชานมไข่มุก ซึ่งเกิดขึ้นด้วยความบังเอิญ เพราะในอดีตคนไต้หวันสมัยก่อนจะดื่มแค่ชาร้อน แต่มีชาวไต้หวันคนหนึ่งไปเที่ยวที่ประเทศญี่ปุ่น และเห็นคนญี่ปุ่นดื่มกาแฟใส่น้ำแข็ง จึงเกิดไอเดียและกลับมาเปิดร้านชาเย็นที่ไต้หวันดูบ้าง สรุปว่าขายดีมาก ซึ่งชาเย็นในตอนนั้นยังไม่ใส่ไข่มุก จนกระทั่งในปี 1988 มีวันหนึ่งในขณะที่ร้านกำลังประชุมกันเรื่องคิดค้นสูตรชาใหม่ ๆ มาขาย เนื่องจากคนเริ่มเบื่อชาสูตรเก่า ๆ กันแล้ว ในตอนนั้นเขากำลังกินขนมหวานที่เรียกว่า “เฟิ่นหยวน” ซึ่งเป็นขนมลูกกลม ๆ ทำมาจากแป้งมันสำปะหลังด้วยความนึกสนุก เขาจึงเทขนมที่กำลังกินอยู่ลงไปในชานมเย็นที่วางอยู่ในห้องประชุม แล้วเขาก็ลองชิมดูรู้สึกว่าร่อยดี จึงเกิดเป็นเครื่องดื่มชานมไข่มุกตั้งแต่นั้น

ปัจจุบันหนึ่งในเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมในหมู่วัยรุ่น คนวัยทำงาน ต้องมีชานมไข่มุกเป็นตัวเลือกอยู่ในนั้น ด้วยรสชาติหวาน มัน เกินห้ามใจ จึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่ผู้บริโภคจะยอมเสียเงินตั้งแต่ 20-100 บาท ซื้อชานมไข่มุกมารับประทานตามความต้องการของตัวเอง

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ ออกมาเตือนว่าเนื่องจากส่วนผสมหลักของชานมนั้นประกอบด้วย ชา ครีมเทียม น้ำตาลทราย นมข้นหวาน ไข่มุก และผงเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่แต่งกลิ่น จึงเป็นเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลและไขมันสูง ซึ่งสมองของคนเรานั้นหากถูกกระตุ้นด้วยความหวาน มัน เค็ม จะชอบ และเข้าใจว่าอาหารนั้นอร่อย เมื่อเกิดความอร่อยก็ยิ่งทำให้อยากจะหารับประทานบ่อย ๆ

ยิ่งถ้ามี “กาเฟอีน” ก็ยิ่งทำให้สมองติดใจได้ง่ายขึ้น ยิ่งมีการโฆษณาชวนเชื่อว่าเป็นเครื่องดื่มสุขภาพ ก็ยิ่งอันตรายสำหรับคนที่ต้องการ “ลดน้ำหนัก” เพราะเมื่อเกิด “ความเชื่อ” ที่ผิด ๆ ก็ส่งผลให้ผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยเลือกดื่มชานมไข่มุกแทนการรับประทานอาหาร เนื่องจากคิดว่าจะช่วยลดน้ำหนักได้ทั้งที่แท้จริงแล้วนอกจากจะเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจยังเพิ่มความเสี่ยงต่อโรคมะเร็งอีกด้วย ส่วนเม็ดไข่มุก ก็คือแป้ง เพราะทำจากมันสำปะหลังที่นำมาต้มกับน้ำตาลให้เคลือบสีกันไปในแต่ละสูตร ตั้งแต่ 2-4 กิโลแคลอรีต่อเม็ด อีกทั้งยังไม่มีคุณค่าทางอาหาร ไม่ว่าจะเป็นวิตามิน แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระ

แม้ชานมไข่มุกจะอร่อย ถูกปากเพียงใดก็ตาม แต่รู้หรือไม่ว่าของที่เรารับประทานนั้นแฝงไปด้วยภัยอันตรายที่แฝงมาอย่างไม่รู้ตัว นั่นคือโรคอ้วนง่ายและแก่ก่อนวัยนั่นเอง จากข้อมูลของมูลนิธิสร้างสุขมุสลิมไทย (สสม.) เผยว่า ชานมไข่มุก 1 แก้ว มีส่วนผสมที่ประกอบด้วย ชา ครีมเทียม น้ำตาลทราย นมข้นหวาน ไข่มุก และผงเครื่องดื่มสำเร็จรูปที่แต่งกลิ่นตามรสชาติต่างๆ ข้อมูลทางโภชนาการระบุว่า ชานมไข่มุก 1 แก้ว ให้พลังงาน 240 – 360 กิโลแคลอรี (คาร์โบไฮเดรต 45-62 กรัม, ไขมัน 0-14 กรัม, โปรตีน 0.4-2 กรัม) ความแตกต่างของพลังงานและสารอาหารขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำเชื่อมและครีมเทียมที่ใส่ลงไป

โดยไข่มุกที่อยู่ในชานมไข่มุกนั้น ผลิตมาจากแป้งมันสำปะหลัง ซึ่งจัดอยู่ในหมวดเดียวกับแป้งและน้ำตาล โดยไข่มุก 30 กรัม ให้พลังงาน 100 กิโลแคลอรี ซึ่งพลังงานที่ได้จากการดื่มชานมไข่มุกใกล้เคียงกับการรับประทานกล้วยเดี่ยวเย็นตาโฟ 1 ชาม ที่ให้พลังงาน 326 กิโลแคลอรี (คาร์โบไฮเดรต 41 กรัม, ไขมัน 8 กรัม, โปรตีน 21 กรัม) หรือเปรียบเทียบปริมาณน้ำตาลที่ได้รับจากชานมไข่มุกจะเท่ากับข้าว 3-4 ทัพพี โดยทั่วไปแล้ว ในหนึ่งวันเราไม่ควรบริโภคน้ำตาลเกิน 6 ช้อนชาสำหรับผู้หญิง และ 9 ช้อนชาสำหรับผู้ชาย





ภาพที่ 1 ประโยชน์และโทษของชาไข่มุก

จริงๆแล้วมีการศึกษามากมายที่ระบุถึงประโยชน์ของการดื่มน้ำชาเพื่อสุขภาพ เช่น สามารถช่วยลดความดันโลหิต ลดไขมันในหลอดเลือด และการมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยยับยั้งการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจและโรคเมตาบอลิซึม ซึ่งประโยชน์ต่างๆ เหล่านี้ จะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับชนิดของชาและความเข้มข้นในการบริโภค แต่การดื่มน้ำชาที่มากเกินไป น้ำตาลที่ใส่น้ำชาจะถือเป็นสิ่งที่ให้พลังงานสูงเกินไป หมายถึงสิ่งที่ให้พลังงานที่มาจากคาร์โบไฮเดรตเชิงเดี่ยวโดยไม่มีสารอาหารอย่างอื่นที่มีประโยชน์ร่างกาย ซึ่งมีการศึกษาพบว่า การดื่มน้ำตาลในปริมาณมาก ๆ อย่างต่อเนื่อง เพิ่มความเสี่ยงต่อการเป็นโรคอ้วน โรคเบาหวาน และโรคหัวใจและหลอดเลือด เหมือนกับการดื่มน้ำอัดลม หรือเครื่องดื่มประเภทชาเขียวพร้อมดื่มที่มีวางจำหน่ายทั่วไป นอกจากนี้ ครีมเทียมที่ใส่ลงในชาไข่มุก ไขมันส่วนใหญ่จะผลิตจากไขมันปาล์มซึ่งมีกรดไขมันอิ่มตัวสูง โดยเป็นที่ทราบโดยทั่วไปว่า การบริโภคกรดไขมันอิ่มตัว เป็นสาเหตุของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด

ดังนั้น การบริโภคชาไข่มุกเป็นประจำอาจนำไปสู่การเป็นโรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด ซึ่งการดื่มน้ำชาไข่มุกที่เหมาะสมคือ การดื่มโดยคำนึงถึงพลังงานที่ควรได้รับในแต่ละวัน โดยการทดแทนการดื่มน้ำชาไข่มุกกับการลดการบริโภคอาหารในกลุ่มข้าว แป้ง หรือการลดปริมาณน้ำตาลที่ใส่น้ำชาไข่มุกที่คุณสั่ง และหลีกเลี่ยงการใส่ครีมเทียมลงไปในชาไข่มุกที่คุณสั่ง เพียงเท่านี้คุณก็จะสามารถลดอันตรายที่มาจากชาไข่มุกได้

ตลอดจนมีผลวิจัยล่าสุดจาก องค์การด้านสุขภาพและนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยโรงพยาบาลอาร์คอน (University Hospital Aachen) ของเยอรมนี ได้เตือนถึงการบริโภคเครื่องดื่มประเภทชาไข่มุกว่า นอกจากเครื่องดื่มเหล่านี้จะเสี่ยงก่อให้เกิดอันตรายจากโรคอ้วนและการสะสมไขมันแล้ว ยังตรวจพบว่าเม็ดไข่มุกที่ผสมอยู่กับเครื่องดื่มนั้น ยังมีสารเคมีประเภทโพลีคลอรีเนตไบฟีนิล หรือ PCBs (Polychlorinated Biphenyls หรือ PCBs) ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งเจือปนอยู่ด้วย โดยสารดังกล่าวเป็นสารที่ละลายน้ำได้น้อยแต่ละลายในไขมันได้ดี และสลายตัวได้ยากในสิ่งมีชีวิต เมื่อเข้าสู่ร่างกายมนุษย์แล้วจะถูกขับออกได้บ้างทางอุจจาระ และปัสสาวะ ที่เหลือจะสะสมในร่างกายที่ไขมัน จนเริ่มแสดงอาการของพิษ เริ่มตั้งแต่คลื่นไส้ เบื่ออาหาร เกิดตุ่มผื่นที่ผิวหนัง เล็บคล้ำ ฯลฯ ไปจนถึงอาการขั้นร้ายแรง คือทำให้เกิดความผิดปกติของระบบสืบพันธุ์ ระบบภูมิคุ้มกัน และอาจทำให้เป็นมะเร็งได้ในที่สุด

ดังนั้นจะเห็นได้ว่า ชาไข่มุกสุดโปรดของใครหลายๆ คนนั้น กลับแฝงไปด้วยอันตรายที่น่ากลัว แต่จะให้อ่านบทความนี้แล้วหยุดดื่มไปซะเลยก็เห็นจะอดใจยาก ทางที่ดี ลองปรับลดปริมาณลงสักนิด ลดความถี่อีกสักหน่อย วันหนึ่งเมื่อร่างกายเริ่มเลิกชินกับการเสพติดความหวาน เมื่อนั้นเราก็จะสามารถหยุดดื่มเครื่องดื่มประเภทเหล่านี้ได้ เพื่อสุขภาพที่ดีของทุก ๆ คนค่ะ



สถาบันชาและกาแฟสนับสนุนวัตถุดิบใบชาสดสำหรับการเรียนการสอน

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เปิดการเรียนการสอนวิชา Beverage Technology ในหัวข้อ Tea Processing สำหรับนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 3 และชั้นปีที่ 4 มีภาคปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตชาเป็นส่วนหนึ่งของวิชาเรียน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพภรณ์ เป็นอาจารย์ผู้สอน ซึ่งสถาบันชาและกาแฟได้สนับสนุนวัตถุดิบใบชาสด เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคปฏิบัติในกระบวนการกรรมวิธีผลิตชาเขียวและนักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติการผลิตชาได้จริง เพื่อเพิ่มเติมองค์ความรู้นำไปใช้พัฒนาในอนาคต โดยจัดการเรียนการสอนเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2562 ณ อาคารปฏิบัติการ 4 (S4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สถาบันชาและกาแฟ ต้อนรับคณะจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2562 คณะทำงานสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ต้อนรับคณะอาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ จำนวน 9 คน ซึ่งมีความสนใจในเรื่องกระบวนการแปรรูปชา ข้อกำหนดและมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตชาให้มีคุณภาพ รวมถึงการประยุกต์การผลิตชาจากยอดใบมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น โดยทางสถาบันชาได้นำเสนอข้อมูลองค์ความรู้ต่าง ๆ ให้แก่คณะศึกษาดูงานได้มีความเข้าใจในกระบวนการผลิตชา ข้อกำหนดมาตรฐานต่าง ๆ และเพื่อให้ให้นักศึกษาได้บูรณาการองค์ความรู้ให้สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนในการพัฒนาด้านการบริหารจัดการกลุ่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาการผลิตชาจากยอดต้นมะม่วงหิมพานต์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มส่งเสริมอาชีพบ้านหาดไเก้ด้อย ตำบลหาดล้า อำเภอลำปำ จังหวัดอุดรดิตถ์ ต่อไป โดยได้ต้อนรับ ณ หน่วยงานสถาบันชาและกาแฟ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



สถาบันชาและกาแฟต้อนรับคณะจากบริษัท จีวอฐาน (ประเทศไทย) จำกัด

เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2562 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง อาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรกิจ อาจารย์ประจำสำนักวิชาวิทยาศาสตร์ และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับคณะเจ้าหน้าที่จากบริษัท จีวอฐาน (ประเทศไทย) จำกัด จำนวน 12 คน ซึ่งมีความสนใจในเรื่องกระบวนการแปรรูปชา ข้อกำหนดและมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตชาให้มีคุณภาพ โดยทางสถาบันชาและกาแฟได้นำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของหน่วยงาน รวมถึงข้อมูลความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับชาและกาแฟ อาทิ สายพันธุ์ชา-กาแฟ วิธีกระบวนการแปรรูปชา-กาแฟให้มีคุณภาพ สถานการณ์การตลาดของชา-กาแฟ และการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จากชาและกาแฟ ณ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



กิจกรรมสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันฯและกาแฟร่วมประชุมจัดทำร่างยุทธศาสตร์ชา ปี 2564-2569

เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2562 สถาบันฯและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับเชิญจากศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ ในการร่วมจัดทำร่างยุทธศาสตร์ชา เพื่อระดมความคิดเห็นจากทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน ตลอดจนกลุ่มเกษตรกร ในการร่วมกันพิจารณาจัดทำร่างยุทธศาสตร์ชา ให้สามารถแก้ไขปัญหาในพื้นที่การเกษตรของเกษตรกร ผู้ประกอบการ รวมถึงการสร้างนวัตกรรมทางการเกษตร กระบวนการจัดการความรู้จากผลงานวิจัย เพื่อให้ยุทธศาสตร์ชา มีความสมบูรณ์ ครบถ้วน และมีประสิทธิภาพ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์การผลิตและการบริโภคให้เท่าทันทิศทางของตลาดโลก โดยจัดประชุมขึ้น ณ ห้องประชุมศูนย์เกษตรหลวงเชียงใหม่ (แม่เหิยะ) ตำบลหนองควาย อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่



สถาบันฯและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมประชุม คณะกรรมการขับเคลื่อนเมืองแห่งชาและกาแฟเชียงราย

เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2562 สถาบันฯและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับเชิญเข้าร่วมประชุมร่วมกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย ในการประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนเมืองแห่งชาและกาแฟเชียงราย ครั้งที่ 1/2562 ณ ห้องประชุมธรรมลังกา ชั้น 3 ศาลากลางจังหวัดเชียงราย โดยมีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ในจังหวัดเชียงรายเข้าร่วมประชุม เพื่อร่วมส่งเสริมขับเคลื่อนกิจกรรมให้จังหวัดเชียงราย เป็นเมืองแห่งชาและกาแฟ ซึ่งมีว่าที่ร้อยตรี ณรงค์ โรจนสุนทร รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย เป็นประธานในที่ประชุม



สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับจังหวัดเชียงราย เปิดงานเทศกาลชาและกาแฟเชียงราย 2019

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมสำนักงานจังหวัดเชียงราย ร่วมกับ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเชียงราย สมาคมสหพันธ์ท่องเที่ยวภาคเหนือจังหวัดเชียงราย กลุ่มคนรักกาแฟเชียงราย และสายการบินไทยแอร์เอเชีย เตรียมจัดเทศกาลชาและกาแฟเชียงราย 2019 ซึ่งจะมีกิจกรรม ‘กรกฎาเดือนแห่งชาและกาแฟ’ เพื่อขับเคลื่อน ‘เมืองแห่งชาและกาแฟเชียงราย’ โดยได้กำหนดให้เดือนกรกฎาคม 2562 เป็นเดือนแห่งชาและกาแฟของจังหวัดเชียงราย เพื่อมุ่งหมายให้เกิดการรับรู้และส่งเสริมภาพลักษณ์เมืองแห่งชาและกาแฟเชียงราย เกิดการบูรณาการการดำเนินงานของทุกภาคส่วนเพื่อขับเคลื่อนเมืองแห่งชาและกาแฟเชียงราย และกระตุ้นเศรษฐกิจของการท่องเที่ยวนอกฤดูกาล โดยจัดให้มีกิจกรรมหลากหลายตลอดทั้งเดือน ซึ่งได้จัดแถลงข่าวถึงความพร้อมในการจัดเทศกาลชาและกาแฟเชียงราย 2019 เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2562 ที่ร้านกาแฟ Inspire by princess ศูนย์การเรียนรู้และแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรดอยฮาง โครงการกำลังใจในพระตำริ สมเด็จพระเจ้าหลานเธอ พระองค์เจ้าพัชรกิติยาภา โดยมีว่าที่ร้อยตรีณรงค์ โรจนโสธร รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย เป็นประธาน และมี ดร.พนม วิญญายอง รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมแถลงข่าว ทั้งนี้เทศกาลชาและกาแฟเชียงราย 2019 จะจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้จังหวัดเชียงรายเป็นเมืองแห่งชาและกาแฟ พัฒนาให้เป็นเมืองหลักในการขนส่ง ค้าขาย เจริญธุรกิจ เป็นศูนย์กลางการจัดกิจกรรมและนิทรรศการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมชาและกาแฟ เพื่อยกระดับ ขับเคลื่อน และขยายผลสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมชาและกาแฟในประเทศให้เป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น ตลอดจนสร้างพันธมิตรและเครือข่ายการวิจัยเกี่ยวกับชากาแฟ ทั้งในและต่างประเทศเพื่อร่วมกันพัฒนาองค์ความรู้แบบครบวงจร



สถาบันชาและกาแฟร่วมกับสมาคมกาแฟพิเศษไทยจัดงาน เสวนาเกษตร ตอน “ผลิดอก”

เมื่อวันที่ 28-29 เมษายน 2562 สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับเชิญจากสมาคมกาแฟพิเศษไทย ร่วมจัดงานเสวนาเพื่อพัฒนาความรู้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟและประชาชนทั่วไป โดยใช้ชื่อตอนว่า “ผลิดอก” เพื่อให้องค์ความรู้ในด้านการจัดทำสวนกาแฟ และส่งเสริมการผลิตสารกาแฟที่มีคุณภาพออกสู่ท้องตลาด และเปิดโอกาสทางการค้าใหม่ โดยในการเสวนามีหัวข้อที่น่าสนใจได้แก่ แนวทางการทำสวนกาแฟแบบยั่งยืนและรักษาป่า การทำกาแฟคุณภาพให้ได้ปริมาณ วิธีการเลือกซื้อสารกาแฟ การปรับปรุงดิน รวมถึงกิจกรรมการชิมกาแฟ 10 สุดยอด การ Cupping Exchange และการทำอย่างไรให้กาแฟติด 10 สุดยอด เป็นต้น ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมการเสวนาเป็นอย่างมากและผู้เข้าร่วมเสวนาสามารถนำไปใช้ในการจัดการสวนกาแฟ การจัดการศัตรูพืช รวมถึงกระบวนการผลิตต่อไป โดยจัดเสวนาขึ้น ณ อาคารอเนกประสงค์ E4 ห้อง (E4A 518) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

