

บทคัดย่อ

ชาเป็นพืชสวนอุตสาหกรรมที่ใช้แปรรูปเป็นเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ โดยผลผลิตชาของโลกเป็นชาดำหรือชาฝรั่งประมาณ 70 เปอร์เซนต์ แต่ปัจจุบันการผลิตชาฝรั่งของผู้ประกอบการรายย่อยในประเทศไทยส่วนใหญ่ยังมีคุณภาพต่ำกว่าความต้องการของผู้บริโภค ทำให้มีการนำเข้าชาฝรั่งคุณภาพดีจากต่างประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากเกษตรกรยังขาดองค์ความรู้ในการแปรรูปชา และเครื่องจักรเครื่องมือสำหรับใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาชนิดต่าง ๆ สำหรับโครงการวิจัยและพัฒนาการผลิตชาฝรั่งสำหรับเกษตรกร และผู้ประกอบการแปรรูปชารายย่อยในเชิงการค้า มุ่งเน้นการทำการวิจัยเพื่อให้ทราบขั้นตอนการแปรรูปชาฝรั่งให้มีคุณภาพดีด้วยเครื่องมือแปรรูปชาที่เกษตรกรมีอยู่เดิม หรือดัดแปลงใช้เครื่องมืออื่น ๆ ที่เกษตรกรมีกำลังจัดหามาใช้ จนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาของไทยให้ตรงตามความต้องการของตลาดและสามารถลดการนำเข้าชาฝรั่งจากต่างประเทศได้ โดยดำเนินการวิจัยและตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ ผลจากการวิจัยพบว่า การแปรรูปชาฝรั่งจากยอดชาอัสสัม หรือยอดชาพื้นเมือง มีขั้นตอนการแปรรูป ดังนี้ ยอดชาสด(สายพันธุ์อัสสัม) ผึ่งจนเหลือความชื้น 65-70 เปอร์เซนต์ นำไปนวดพร้อมถ่วงน้ำหนักเครื่องนวดนาน 20 นาที นำยอดชาที่ผ่านการนวดไปตัดย่อยด้วยเครื่องตัดย่อย(ดัดแปลงจากเครื่องโม่เนื้อ) ในขั้นตอนนี้จะได้ชาที่มีลักษณะเป็นเกล็ด จากนั้นหมักจนเกล็ดชาสดเปลี่ยนเป็นสีทองแดงหรือใช้เวลา 45-60 นาที นำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส จนได้ผลิตภัณฑ์ชาแห้ง(มีความชื้นประมาณ 13 เปอร์เซนต์ ผลิตภัณฑ์ชาที่ได้สามารถจำหน่ายได้ในราคาประมาณ 70-100 บาท/กิโลกรัม ผลิตภัณฑ์ชาฝรั่งที่แปรรูปตามกรรมวิธีนี้มีราคาสูงกว่าผลิตภัณฑ์ชาของเกษตรกรที่แปรรูปแบบดั้งเดิม 40-100 เปอร์เซนต์

ส่วนการแปรรูปชาฝรั่งจากยอดชาจีน มีขั้นตอนการแปรรูป ดังนี้ ยอดชาสด(ชาจีน) ผึ่งจนเหลือความชื้น 70 เปอร์เซนต์ นำไปนวดพร้อมถ่วงน้ำหนักเครื่องนวดนาน 20 นาที นำยอดชาที่ผ่านการนวดไปตัดย่อยด้วยเครื่องตัดย่อย(ดัดแปลงจากเครื่องโม่เนื้อ) หมักเกล็ดชาให้เกิดปฏิกิริยาเคมีนาน 90 นาที นำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส จนได้ผลิตภัณฑ์ชาแห้ง โดยผู้บริโภคทั่วไปสามารถยอมรับได้ในราคากิโลกรัมละ 500 บาท

Abstract

Black tea is main products about 70 percents among tea beverage world market. The black tea in Thailand were used and developed for a long time. The local tea products are low quality compared to imported with high quality and are more expensive than Thai's tea. The project, research and development for small holders and processing factories on black tea trade, has the great aim for increasing on black tea quality within the scope of knowledge skill and machine by modifying of tea for processing technique. The research had done at Chiangmai Royal Agricultural Research Center, Mae chon luang and Pongnoy substation.

The black tea processing for Assam tea: the raw plucking tea leaves (two leaves and a bud) are withering under room temperature until 30 percents (weight) loss, rolling and press for 20 min and roll braking them, expose for fermentation at 45-70 min. immediately, dried at 110 °C until tea moisture are below 13 percents. The market price of this assamica black tea product is 70-100 Baht/kg. which higher than farmer method 40-100 percents.

The black tea processing for China tea: the raw plucking tea leaves (two leaves and a bud) are withering under room temperature until 30 percents (weight) loss, rolling and press for 20 min. and roll braking them, expose for fermentation at 90 min. immediately dried at 110 °C until tea moisture are below 13 percents. The market price of this chinese black tea is 500 Baht/kg.