



ปีที่ 69 ฉบับที่ 21975 วันพฤหัสบดีที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2561 หน้า 7



อัฟเกรด...เมียงล้านนา

เมียงหรือใบชาอัสสัมหมัก ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นภาคเหนือ นิยมกินเพื่อเพิ่มความสดชื่นกระปรี้กระเปร่า และใช้ในงาน ประเพณีต่างๆมานับร้อยปี...แต่ช่วงหลังคนไทยบริโภคลดน้อยลง เพราะกลิ่นฉุน ไม่ถูกปากคนรุ่นใหม่ กระบวนการผลิตไม่ได้ มาตรฐาน วัตถุดิบอุปกรณ์ กรรมวิธีการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ สิ้น เปลืองแรงงาน ใช้เวลานาน ไม่สามารถผลิตได้ปริมาณมาก ควบคุม คุณภาพไม่ได้ทุกขั้นตอน

ทั้งที่เมียงมีสารออกฤทธิ์ต่อสุขภาพหลายชนิด...มี คาเฟอีน ช่วยเพิ่มความสดชื่น...ธีอะนีน ช่วยให้ความผ่อนคลาย...แคเทชิน สารต้านอนุมูล- ออิสระ ช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็งและโรคเรื้อรัง... โปรไบโอติกส์ กรด ไขมันสายสั้น ช่วย ป้องกันยับยั้งโรคต่างๆ มากมาย

สำนักงานกอง
ทุนสนับสนุนการวิจัย



(สกว.) สนับสนุนทุน ให้มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี ปรับปรุง กระบวนการผลิตเมียง ให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมพัฒนาเครื่อง ผลิต และออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เมียงมีความเป็นสากล...พัฒนา เครื่องขนาดใบเมียง เครื่องอัดเมียง ให้เป็นไปตามหลักของ GMP สามารถใช้งานได้ในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก เทคโนโลยีไม่ ซับซ้อน ดูแลง่าย ราคาประหยัด

ลดขั้นตอนการผลิตช่วยประหยัดเวลาไปได้ 7 ชั่วโมงลดขั้นตอน การสัมผัสเมียงของคนงาน ทำให้ลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ปลอดภัยตามมาตรฐาน จัดการสุขาภิบาล โรงงาน

ออกแบบภาชนะบรรจุ เปลี่ยนจากการขายเป็นกิโล มาบรรจุ ใส่ถุงพลาสติก ถุงฟอยล์ สามารถเก็บได้นานกว่า 9 เดือน จาก เดิมเก็บได้ไม่กี่วัน

ผลที่ตามมา...นอกจากได้เมียงปลอดภัยเก็บได้นานสร้างงาน สร้างรายได้ให้ชาวบ้าน บ.ปางตันเตือ บ.ปางตันหม้อ ต.มะลิกา อ.แม่เมาะ และ บ.แม่เมาะ ต.สะเมิงเหนือ อ.สะเมิง จ.เชียงใหม่ พร้อมไปกับอนุรักษ์ป่าชา 2,000 ไร่.