



การผลิตชาใบหม่อนในระดับครัวเรือน

หม่อน เป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่ง ใบหม่อนนอกจากใช้เลี้ยงไหมแล้ว

ยังใช้ประกอบเป็นอาหารได้หลายชนิด ทั้งนี้เพราะชาใบหม่อนสามารถช่วยเพิ่มรสชาติของอาหาร

และมีสรรพคุณทางตำบักเณกการ เนื่องจากมีโปรตีนและแร่ธาตุต่างๆ สูง

นอกจากนี้ประกอบกับ เกลือ และวิตามิน มีกรรมวิธีใบหม่อนที่ใช้ในการประกอบอาหารเสิร์ฟสุขภาพ

และใช้เป็นพืชสมุนไพรตั้งแต่สมัยโบราณ

จากรายงานการศึกษาวิจัยของประเทศ พบว่า ใบหม่อนมีคุณสมบัติในการป้องกันและรักษาโรคต่างๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้สูงอายุ โดยเฉพาะโรคเบาหวาน ช่วยลดคอเลสเตอรอลและความดันโลหิตสูง ดังนั้นจึงมีการผลิตชาจากใบหม่อนเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ซึ่งได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง เนื่องจากหม่อนเป็นพืชปราศจากสารพิษ และเป็นที่รู้จักของชาวญี่ปุ่นมาเป็นเวลานาน พบว่า หม่อนมีแร่ธาตุและวิตามินที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายโดยรวมสูงกว่าชา อาทิ แคลเซียม โปแตสเซียม โซเดียม แมกนีเซียม เหล็ก สังกะสี วิตามินบี ๑ บี ๒ และวิตามินซี

จากการรายงานของสถาบันวิจัยหม่อน ๒๐๐๖ รายงานว่า การผลิตชาหม่อนมี ๒ ลักษณะ คือ การผลิตในรูปโรงงาน และการผลิตแบบครัวเรือน จากการศึกษาวิจัยพบว่า การผลิตชาหม่อนในรูปแบบโรงงานและแบบครัวเรือนมีความเป็นไปได้ทั้งสองรูปแบบ ทำให้สามารถทำชาหม่อนแบบครัวเรือนไว้บริโภคเองได้ เกษตรกรที่มีแปลงหม่อนเพื่อใช้เลี้ยงไหมอยู่แล้ว บุคคลทั่วไปที่ปลูกหม่อนไว้ตามสวนหลังบ้านหรือปลูกไว้เป็นไม้ประดับ สามารถทำชาหม่อนได้ด้วยตนเอง ด้วยการใช้อุปกรณ์ในครัวเรือนที่มีอยู่แล้ว ไม่ต้องซื้อหาเพิ่มเติมแต่ประการใด

การทำชาหม่อนแบบครัวเรือนอาจพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมภายในครอบครัวได้ แต่การทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายในปริมาณมาก ๆ ต้องคำนึงถึงคุณภาพ เนื่องจากจะมีความแตกต่างในการทำแต่ละ

ครั้ง รวมทั้งการแปรรูปที่อาจเกิดขึ้นจากความชำนาญของแต่ละบุคคล โดยเฉพาะเรื่องความชื้น ถ้าความชื้นไม่เหมาะสมในชาใบหม่อนสูง มีเชื้อราและแบคทีเรียเข้าทำลาย ทำให้ชาหม่อนเสื่อมคุณภาพ และอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ดังนั้นการผลิตในปริมาณมาก ควรผ่านกระบวนการทำชาของโรงงาน เพราะผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีคุณภาพเหมือนกันหรือใกล้เคียงกัน

อุปกรณ์ในการทำชาหม่อนในระดับครัวเรือน ประกอบด้วย

๑. ใบหม่อนสด พันธุ์ บร.๖๐ หรือ นม.๖๐ ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิตชา
๒. วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ได้แก่
 - ๒.๑ หม้อ ชนิดใดก็ได้ ขนาดประมาณ ๑๖ นิ้ว - ๑๘ นิ้ว
 - ๒.๒ กระทะ ขนาดประมาณ ๒๔ นิ้ว - ๒๘ นิ้ว
 - ๒.๓ มีด
 - ๒.๔ เขียง
 - ๒.๕ เต้าแก๊ส
 - ๒.๖ ผ้าขาว
 - ๒.๗ กระชอน หรือสวิง
 - ๒.๘ ทัพพี

คุณสมบัติของใบหม่อนที่ใช้ทำชา

๑. พันธุ์ ใช้พันธุ์ส่งเสริมของทางราชการ คือ พันธุ์บุรีรัมย์ ๖๐ หรือ พันธุ์นครราชสีมา ๖๐ ซึ่งทั้งสองพันธุ์เป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง ใบขนาดใหญ่ หนา ไม่เหนียวง่าย เหมาะกับการผลิตเป็นชา
๒. ความสด ใบที่ใช้ในการผลิตชา

ใบหม่อนจะต้องมีความสด ไม่ใช้ใบที่เหี่ยวหรือตายเน่า ในการผลิตชาใบหม่อนนั้น ใบสดจะทำให้ได้ใบชาที่มีสีเขียวและมีคุณภาพดี

๓. ความสมบูรณ์ของใบ ใบที่ใช้ในการผลิตชาใบหม่อน จะต้องเป็นใบหม่อนที่ได้รับการบำรุงรักษาโดยการใส่ปุ๋ยกำจัดวัชพืช และการตัดแต่งเป็นอย่างดี ทำให้ใบมีความสมบูรณ์ เขียว ไม่แคะแกระ

๔. ความสะอาดของใบ ใบที่ใช้ในการผลิตชาใบหม่อนจะต้องเป็นใบที่สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน เช่น ดิน ทราย เศษพืชชนิดอื่น เศษพลาสติกจากถุงปุ๋ยที่อาจหลุดปะปนมาในใบหม่อน

๕. ปราศจากโรคและแมลง ใบที่ใช้ในการผลิตชาใบหม่อน จะต้องเป็นใบที่ปราศจากโรคชนิดต่างๆ และต้องไม่มีแมลงหรือไข่แมลงปะปนมากับใบหม่อน

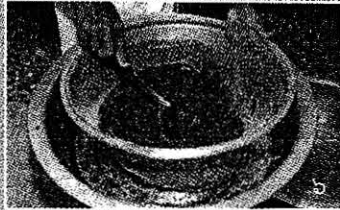
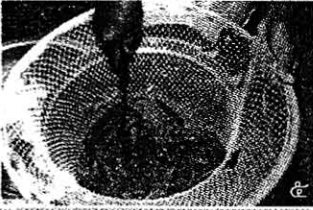
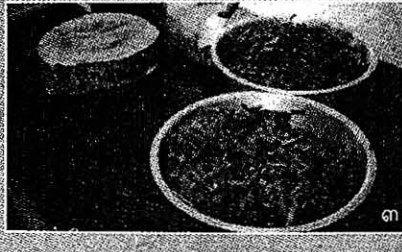
๖. ปลอดสารเคมี ใบที่ใช้ในการผลิตชาใบหม่อน จะต้องเป็นใบที่ได้จากแปลงที่ไม่ใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และไม่ควรรออยู่ใกล้กับแปลงพืชชนิดอื่นที่ใช้สารเคมี

๗. การเก็บเกี่ยวใบหม่อน วิธีที่เหมาะสมคือ การเก็บเกี่ยวโดยการเก็บใบเช่นเดียวกับการเก็บใบเพื่อเลี้ยงไหม

วิธีการทำชาหม่อนในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน

ชาเขียว ใช้ใบหม่อนสด ได้ทั้งใบอ่อนและใบแก่ มีขั้นตอนการทำ ดังนี้

๑. คัดใบหม่อนที่ไม่มีคุณภาพออก เช่น ใบเหลือง ใบเป็นโรค หรือมีสิ่งเจือปน
๒. หั่นใบหม่อนให้มีขนาดประมาณ ๐.๕ x ๓ - ๔ เซนติเมตร



๓. ลวกน้ำร้อน ๒๐ - ๓๐ วินาที หรือ นึ่งประมาณ ๑ นาที

๔. ถ้ำลวกในน้ำร้อน จุ่มน้ำเย็นทันที ผึ่งลมให้แห้งหมาดๆ

๕. คั่วในกระทะด้วยไฟอ่อน ประมาณ ๒๐ นาที

๖. อบที่อุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๑ ชั่วโมง สามารถเก็บไว้ดื่มได้นาน

ชาจีน ใช้ใบหม่อนสด ได้ทั้งใบอ่อน และใบแก่ มีขั้นตอนการทำ ดังนี้

๑. คัดใบหม่อนที่ไม่มีคุณภาพออก เช่น ใบเหลือง ใบเป็นโรค หรือมีสิ่งเจือปน

๒. ตัดก้านใบทิ้ง หั่นใบหม่อนให้มีขนาด ๐.๕ x ๓-๔ เซนติเมตร

๓. คั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนๆ นาน ประมาณ ๒๐ นาที

๔. อบที่อุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียส

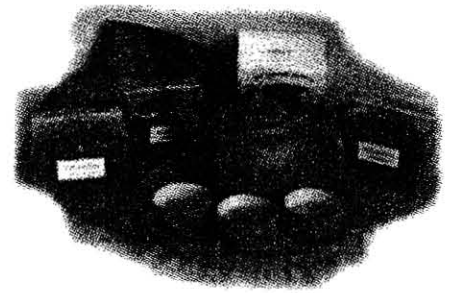
๑. พันธุ์หม่อนพันธุ์ดี
๒. อุปกรณ์ในการทำชาหม่อน
๓. การหั่นใบหม่อนขนาด ๐.๕ x ๔.๐ ซม.
๔. การคัดและหั่นใบหม่อนที่มีคุณภาพ
๕. ลวกในน้ำร้อน
๖. จุ่มในน้ำเย็น
๗. อบที่อุณหภูมิ 80 °C เพื่อให้ความชื้น อยู่ในระดับมาตรฐาน
๘. การคั่วในกระทะ

๕. เก็บไว้ในภาชนะป้องกันความชื้น สามารถเก็บไว้ดื่มได้นาน

ชาฝรั่ง

๑. คัดเลือกใบหม่อนที่ไม่มีคุณภาพออก เช่น ใบเหลือง ใบเป็นโรคหรือมีสิ่งเจือปน

๒. ตัดก้านใบทิ้ง หั่นใบหม่อนให้มีขนาด ๐.๕ x ๓-๔ เซนติเมตร



ชาที่พร้อมจำหน่าย

๓. คั่วในกระทะด้วยไฟอ่อน คั่วใบหม่อนแรงๆ เพื่อให้เซลล์ใบหม่อนแตกช้า จนกระทั่งใบหม่อนแห้งกรอบ ใช้เวลานานกว่า ๒๕ นาที

๔. ทดสอบ สี กลิ่น รส ของน้ำชา และสีของกากใบชา เบื้องต้นเช่นเดียวกับชาจีน

คุณประโยชน์ของชาใบหม่อน

- ลดระดับคอเลสเตอรอล เนื่องจากมีสาร Phytosterol ซึ่งเป็นสารที่มีประสิทธิภาพในการลดคอเลสเตอรอลในเลือด โดยยับยั้งการดูดซึมคอเลสเตอรอลจากลำไส้
- ลดน้ำตาลในเลือด มีสารที่เรียกว่า ดีออกซิโนจิริมายซิน อยู่ ๐.๑% ซึ่งสารนี้จนกระทั่งปัจจุบันจะพบเฉพาะในใบหม่อนเท่านั้น ซึ่งมีผลยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ที่ย่อยสลายน้ำตาลและชะลอการดูดซึมน้ำตาลจากลำไส้ ซึ่งมีผลในการลดระดับน้ำตาลในเลือด
- ลดความดันโลหิต มีสาร Gamma-amino butyric acid ซึ่งมีคุณสมบัติในการลดความดันโลหิต
- บำรุงร่างกาย นอกจากมีสารที่เป็นประโยชน์ในทางการแพทย์แล้ว ยังพบว่าในการวิเคราะห์หาเจือปนจากใบหม่อน พบแร่ธาตุต่างๆ และโปรตีนที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

วิธีชงชาที่ถูกต้อง มีขั้นตอนดังนี้

๑. ใช้น้ำร้อนลวกภาชนะชงชา เพื่อให้กาน้ำชาและถ้วยน้ำชาชุ่มชื้น ช่วยฆ่าเชื้อโรคและดับกลิ่นต่างๆ
๒. ใส่ใบชาในปริมาณที่พอเหมาะ ถ้าเป็นใบชาฉนวนประมาณ ๑ ใบ ๓ ของกาน้ำชา ถ้าเป็นใบชาไม่ฉนวนประมาณ ๑ ใบ ๒ ของกาน้ำชา
๓. เทน้ำร้อนลงในกาให้เต็ม เพื่อกระตุ้นใบชาให้คลายออก และช่วยล้างใบชาให้สะอาด แล้วรีบเทน้ำทิ้ง อย่าวุ่นกาน้ำชา (ชาน้ำแรกเททิ้ง)
๔. เทน้ำร้อนลงในกาน้ำชาอีกครั้ง ทิ้งไว้ประมาณ ๒ นาที
๕. รินน้ำชาในถ้วยแต่ละถ้วยให้หมดกา แล้วยกเสิร์ฟ เมื่อต้องการดื่มชาเพิ่ม ให้เติมน้ำร้อนลงในกาอีกครั้ง ทิ้งไว้ ๒-๓ นาที แล้วยกเสิร์ฟใหม่