



การทำชาใบรางจืดโดยใช้ใบรางจืดที่อายุแตกต่างกัน

โดย

นายสุรเดช ทาธิวัน
นางสาวนลินนิภา สิทธิสวนจิก
นางสมัย โคนแสงรักษา
ระดับชั้น ปวช. 3 เกษตรศาสตร์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด
สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ปีการศึกษา 2561

บทคัดย่อ

การศึกษาการทำชาใบรางจืดโดยใช้ใบรางจืดที่อายุแตกต่างกัน วัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบวิธีการที่เหมาะสมในการทำชาจากใบรางจืด ทำการศึกษาที่แผนกวิชาพืชศาสตร์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด ระหว่างวันที่ 5 - 30 สิงหาคม 2561 โดยมีสิ่งทดลอง 3 สิ่งทดลองคือ

สิ่งทดลองที่ 1 ชาที่ผลิตโดยวิธีการใช้ใบอ่อน

สิ่งทดลองที่ 2 ชาที่ผลิตโดยวิธีการใช้ใบกึ่งอ่อนถึงแก่

สิ่งทดลองที่ 3 ชาที่ผลิตโดยวิธีการใช้ใบแก่

ผลการวิจัยพบว่า ชาใบรางจืดที่ผลิตโดยวิธีการใช้ใบแก่มีคุณภาพดีที่สุดในระดับมาก คะแนนเฉลี่ยผลการประเมิน 3.95 โดยมีคุณภาพด้านกลิ่นและสีของชาเมื่อชงแล้ว ดีกว่าการใช้ใบอ่อนและใบกึ่งอ่อนถึงแก่เช่นกัน

