



การทำชาใบหม่อนโดยวิธีการที่แตกต่างกัน

โดย

นายสถาพร

สิงห์คำ

นายกิตติ

คำโพนทอง

ระดับชั้น ปวช. 3 เกษตรศาสตร์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ปีการศึกษา 2561

บทคัดย่อ

การศึกษาการทำชาใบหม่อนโดยวิธีการที่แตกต่างกัน วัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบวิธีการที่เหมาะสมในการทำชาใบหม่อน ทำการศึกษาที่แผนกวิชาพืชศาสตร์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด ระหว่างวันที่ 1 - 20 กรกฎาคม 2561 โดยมีสิ่งทดลอง 3 สิ่งทดลองคือ

สิ่งทดลองที่ 1 ชาที่ผลิตโดยวิธีนึ่งก่อนคั่ว

สิ่งทดลองที่ 2 ชาที่ผลิตโดยลวกก่อนคั่ว

สิ่งทดลองที่ 3 ชาที่ผลิตโดยวิธีคั่วสด

ผลการวิจัยพบว่า ชาใบหม่อนที่ผลิตโดยวิธีคั่วสด มีคุณภาพดีที่สุดในระดับมาก คะแนนเฉลี่ยผลการประเมิน 4.09 โดยชาที่ผลิตโดยวิธีคั่วสด มีคุณภาพในด้านกลิ่น สี และรสชาติ หลังชงแล้ว ดีที่สุด