

ชาสมุนไพร

กัจฉณากร ชูแสง
วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต
0898770189
jira@ptech.ac.th

ตะไคร้เป็นพืชสมุนไพรที่ผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยเรามาตั้งแต่อดีต มนุษย์รู้จักนำมาใช้ประโยชน์เพื่อรักษาโรคต่าง ๆ เช่น แก้ปวดกระตุก ป้องกันโรคกระตุกผุ ป้องกันโรคไต โรคเบาหวาน และยังช่วยลดคอเรสเตอรอลได้มากที่สุด ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของสมุนไพรในท้องถิ่นอย่างตะไคร้ ผู้จัดทำจึงได้มีการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรตะไคร้ ให้ทันสมัยและแปลกใหม่ยิ่งขึ้นโดยนำสมุนไพรหลากหลายชนิดมาเป็นส่วนผสม เช่น โกจิเบอร์รี่ดำ มีสรรพคุณ บำรุงเลือด บำรุงสายตา บำรุงผิวพรรณ หล่ำหวาน มีสรรพคุณ ช่วยเพิ่มกำลังวังชา ลดระดับน้ำตาลในเส้นเลือด ช่วยบำรุงตับ เพื่อให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคให้มากที่สุด โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรตะไคร้ให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค เพื่อหาสูตรส่วนประกอบและหาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการผลิตชาสมุนไพรตะไคร้ และเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนและเกษตรกรผู้ปลูกตะไคร้ ซึ่งมีหลักการและทฤษฎีที่นำมาใช้ คือ PDCA , SWOT Analysis, 4P's (Marketing Mix)

วิธีการสร้างสรรค์ผลงาน

1. นำตะไคร้ที่ผ่านการเตรียมไว้มาชำระล้างให้สะอาด
2. จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ประมาณ 1-1/2 นิ้ว โดยเลือกใช้เพียงแค่ส่วนใบของตะไคร้เท่านั้น
3. นำตะไคร้ โกจิเบอร์รี่ดำ หล่ำหวาน ไปตากแดดให้แห้ง
4. บรรจุใส่ถุงชา ซึ่งปริมาณเท่า ๆ กัน

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. รสชาติได้มีความหอม เข้มข้นมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นแหล่งรวมวิตามินมากมาย เช่น วิตามินเอ วิตามินบี ธาตุเหล็ก โฟเลต ที่ก่อให้เกิดประโยชน์ทางสุขภาพ บำรุงเลือด บำรุงสายตา ลดระดับน้ำตาลในเส้นเลือด ช่วยบำรุงตับ
2. พัฒนาสมุนไพรไทยให้ร่วมสมัย สามารถเข้าถึงคนรุ่นใหม่ที่ไม่รู้จักชาสมุนไพรได้มากขึ้น
3. สร้างรายได้ให้ตนเองและเกษตรกรผู้ปลูกตะไคร้หอม

