

ม.แม่ฟ้าหลวง จัดครบรอบ 20 ปี สถาบันชาและกาแฟ

ก.ค. 4, 2024



ม.แม่ฟ้าหลวง จัดครบรอบ 20 ปี สถาบันชาและกาแฟ



วันที่ 4 กรกฎาคม 2567 ที่ห้องประชุมตึก 1 อาคารพลเอกสกลา ชูศรี โดยมี ศ.(พิเศษ) ดร.วันชัย ศิริชนะ นายกสภามหาวิทยาลัย ผศ.ดร.มัชฌิมา นราติศร อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) ร่วมเป็นประธานในพิธี ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ กล่าวรายงานและ วัตถุประสงค์การจัดงาน TCIS2024 ขณะนี้ Prof. Dr. Xiaochun Wan จากสาธารณรัฐประชาชนจีน กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของ The 3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea Asia



มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) โดยสถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์อันฮุยของจีน จัดงานประชุมวิชาการนานาชาติ 2 งาน พร้อมกัน ได้แก่ “Tea and Coffee International Symposium 2024” (TCIS2024) และ “The 3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea Asia” ใน ระหว่างวันที่ 3-5 กรกฎาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย





ซึ่งการจัดงานดังกล่าว เพื่อเฉลิมฉลองครบรอบ 25 ปี ของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และครบรอบ 20 ปี ของสถาบันชาและกาแฟ ภายใต้แนวความคิด “ความยั่งยืนและความเป็นอยู่ที่ดี” มุ่งเน้นการสร้างเวทีให้ผู้เชี่ยวชาญ นักวิจัย นักศึกษา และผู้ประกอบการจากทั่วโลกได้แลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มระดับโลก นวัตกรรมล่าสุด การรับมือกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และการพัฒนาตลาดและการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง



การประชุมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเครือข่ายและพัฒนาองค์ความรู้ในอุตสาหกรรมโกโก้ ชาและกาแฟ โดยมุ่งเน้นการใช้องค์ความรู้เป็นฐานในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรม เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ และสร้างความยั่งยืนให้กับอุตสาหกรรมชาและกาแฟของไทย รวมถึงเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก

ภายในงานมีการสัมมนาวิชาการ กิจกรรม Workshop นิทรรศการ การเจรจาธุรกิจ และนุแสดงสินค้าชา กาแฟ และโกโก้ โดยคาดว่าจะมีผู้เข้าร่วมประชุมประมาณ 300 คน เวีรค็ข้อบที่นำสนใจมีหลายรายการ อาทิ



ประสมการณโการตีมชา: สำรวจวัฒนธรรมชา East Frisian Tea Culture Prof. Dr. Hartwig Bohne ศาสตราจารย์ด้านการจัดการโรงแรมระดับนานาชาติและหัวหน้าฝ่ายการศึกษาด้านการโรงแรม ประธานสถาบันวัฒนธรรมชายุโรป เบอร์ลิน ประเทศเยอรมนี กาแฟ Cupping & Sensory โดย คุณสาโรจน์ อินเทพ หัวหน้าฝ่ายการชิม CcL การชิมชาจีนที่มีชื่อเสียง โดย Prof. Dr. Yue Fei จากมหาวิทยาลัยเกษตรกรรมอันฮุย

ปาฎิหารียของเอนไซม์ในกาแฟและชา โดย ดร.วลัยพร ทิมบุญธรรม, บริษัท อามาโนะ เอนไซม์ เอเชีย แปซิฟิก จำกัด และคุณดวงกมล ทัทภมมาน, บริษัท ซีเอฟเคม จำกัด การสร้างโปรไฟล์รสชาติโกโก้ โดย Misa Vanlayawadde Tangjitruamboon จากบริษัท วี.เอ.ที. ซัพพลาย จำกัด การชิมมัทจะ โดยคุณ Kazuyoshi NAKAKOJI ประธานบริษัท Ever Green & Company., LTD ประเทศญี่ปุ่น และกรรมการสมาคมชา Chamber Tea แห่งจังหวัดชิซูโอกะ งานฝีมือโดยไซโตะชาเขียวที่ Yaizu, Shizuoka

การประชุมสัมมนาครั้งนี้เป็นโอกาสสำคัญในการแบ่งปันความรู้ อัปเดตสถานการณ์ล่าสุดของอุตสาหกรรมชา กาแฟ และโกโก้ รวมถึงการสร้างเครือข่ายระหว่างผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการ และผู้ประกอบการจากทั่วโลก อันจะนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนของอุตสาหกรรมชาและกาแฟไทยต่อไป.