



การผลิตชาหม่อนในระดับครัวเรือน

การทำชาหม่อนแบบครัวเรือน มุ่งเน้นให้เกษตรกรและบุคคลทั่วไป ทำไว้บริโภคเองได้ เกษตรกรที่มีแปลงหม่อน เพื่อใช้เลี้ยงไหมอยู่แล้ว บุคคลทั่วไปที่ปลูกหม่อนไว้ตามสวนหลังบ้าน หรือปลูกไว้เป็นไม้ประดับ สามารถทำชาหม่อนได้ด้วยตนเอง ด้วยการใช้อุปกรณ์ในครัวเรือนที่มีอยู่แล้วไม่ต้องไปซื้อหาเพิ่มเติมแต่ประการใด เพราะจากการศึกษาพบว่า ชาหม่อนที่ได้จากการทำแบบครัวเรือนมีคุณสมบัติ เช่นเดียวกับการทำชาแบบอุตสาหกรรม โรงงานการทำชาหม่อนแบบครัวเรือนอาจพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมภายในครอบครัวได้ แต่การทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายในปริมาณมาก ต้องคำนึงถึงคุณภาพ เนื่องจากจะมีความแตกต่างกันในการทำแต่ละครั้ง รวมทั้งความแปรปรวนที่อาจจะเกิดจากความชำนาญของแต่ละบุคคล โดยเฉพาะเรื่องความชื้น ถ้าคั่วชาไม่ได้ที่ความชื้นในใบชาสูง มีเชื้อราและแบคทีเรียเข้าทำลายทำให้ชาหม่อนเสื่อมคุณภาพ และอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ดังนั้นการผลิตในปริมาณมาก ควรผ่านกระบวนการทำชาของโรงงาน เพราะผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีคุณภาพเหมือนกันและใกล้เคียงกัน

การทำชาเขียวแบบครัวเรือน

ชาเขียว ใช้ใบหม่อนสดได้ทั้งใบอ่อนและใบแก่มีขั้นตอนการทำ ดังนี้

1. หั่นใบหม่อนให้มีขนาดประมาณ 0.5x 4.0 เซนติเมตร ตัดก้านใบออก
2. ลวกน้ำร้อน 20-30 วินาที หรือหนึ่งประมาณ 1 นาที
3. ถ้าลวกในน้ำร้อนจุ่มน้ำเย็นทันที ผึ่งลมให้แห้งหมาดๆ
4. คั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนๆ ประมาณ 20 นาที สามารถเก็บไว้ดื่มได้นาน

ลักษณะทั่วไปของน้ำชา

- สีเขียวอ่อนปนน้ำตาล
- กลิ่น หอมใบไม้คั่ว เช่นเดียวกับใบชา แต่มีกลิ่นน้อยกว่า
- รสหวานเล็กน้อย ฝาดน้อยกว่าชาจากใบชา ไม่มีรสขม

ใบหม่อนสดพันธุ์ บร.60 เมื่อนำมาทำชาเขียวจะได้น้ำหนักใบชาเพียง 18.86% ที่ความชื้น < 1.0% ดังนั้น การจะได้ผลิตภัณฑ์ชาเขียวหม่อนแบบครัวเรือน 1 กิโลกรัม จะต้องใบหม่อนสดประมาณ 5.3 กิโลกรัม

การทำชาจีนแบบครัวเรือน

ชาจีน

1. นำใบหม่อนสดมาหั่นให้มีขนาดเท่ากับการทำชาเขียวตัดก้านใบออก
2. คั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนๆ นานประมาณ 20 นาที

3.เก็บไว้ในภาชนะป้องกันความชื้นเข้าได้ สามารถเก็บไว้ได้ไม่นาน

ลักษณะทั่วไปของน้ำชา

- สี เหลืองอ่อนปนน้ำตาล
- กลิ่น หอมใบไม้คั่ว เช่นเดียวกับใบชา แต่มีกลิ่นน้อยกว่า
- รส ฝาดน้อยกว่าชาจากใบชา

ใบหม่อนสดพันธุ์ บร.60 เมื่อนำมาทำชาจีนแบบครัวเรือน จะได้น้ำหนักใบชาเพียง 15.8% ที่ความชื้น < 1.0% ดังนั้นการจะได้ผลิตภัณฑ์ชาจีนแบบครัวเรือน 1 กิโลกรัม จะต้องใบหม่อนสดประมาณ 6.31 กิโลกรัม

หมายเหตุ

- 1.ถ้าไม่มีเครื่องอบ ตั้งคั่วใบหม่อนให้แห้งสนิท (แต่อย่าให้ไหม้) แล้วเก็บในภาชนะที่ป้องกันความชื้นได้
2. ใบหม่อนสด 5 กิโลกรัม นำ
3. ระวังอย่าคั่วใบชาหม่อนครั้งละมากๆ เพราะใบหม่อนจะสุกนึ่ง

การทำชาฝรั่งแบบครัวเรือน

ชาฝรั่ง

- 1.ตัดก้านใบทิ้ง หั่นใบหม่อนให้มีขนาด 0.5 x 3-4 เซนติเมตร
2. คั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนๆ ขณะคั่วควรมอบหม่อนแรงๆ เพื่อให้เซลล์ใบหม่อนแตกช้า จนกระทั่งใบหม่อนแห้งกรอบ ใช้เวลานานกว่า 25 นาที
3. บดใบหม่อนให้ร่วนเป็นผงด้วยมือ
4. ทดสอบสี กลิ่น รส ของน้ำชา และสีของกากใบชาเบื้องต้น เช่นเดียวกับชาจีน

ลักษณะทั่วไปของน้ำชา

- สี น้ำตาล (เหลืองทองแดง)
- กลิ่น หอมใบไม้คั่ว เช่น
- รสฝาดน้อยกว่าชาจากใบชา

ใบหม่อนสดพันธุ์ บร.60 เมื่อนำมาทำชาฝรั่งแบบครัวเรือน จะได้น้ำหนักชาผงเพียง 15.76% ที่ความชื้น < 1.0% ดังนั้น ถ้าต้องการชาฝรั่งจากใบหม่อนแบบครัวเรือน จำนวน 1 กิโลกรัม จะต้องใช้ใบหม่อนสดประมาณ 6.35 กิโลกรัม

สนับสนุนบทความโดย : บริษัท มัลเบอร์รี่ กรีน จำกัด