

2020-09-01

"น้ำมันเมล็ดชา" ทางเลือกผู้บริโภคด้วยพระวิสัยทัศน์ สมเด็จพระกนิษฐาธิราช
เจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

Follow this and additional works at: <https://digital.car.chula.ac.th/jamjuree>



Part of the [Social and Behavioral Sciences Commons](#)

Recommended Citation

(2020) "น้ำมันเมล็ดชา" ทางเลือกผู้บริโภคด้วยพระวิสัยทัศน์ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, *Jamjuree Journal*: Vol. 22: Iss. 3, Article 2.

DOI: 10.58837/CHULA.JAMJUREE.22.3.2

Available at: <https://digital.car.chula.ac.th/jamjuree/vol22/iss3/2>

This Article is brought to you for free and open access by the Chulalongkorn Journal Online (CUJO) at Chula Digital Collections. It has been accepted for inclusion in Jamjuree Journal by an authorized editor of Chula Digital Collections. For more information, please contact ChulaDC@car.chula.ac.th.

ร่มเกล้าชาวจุฬาฯ



ภาพ: เฟซบุ๊ก Tea Oil Center

"น้ำมันเมล็ดงา" ทางเลือกผู้บริโภค

ด้วยพระวิสัยทัศน์
สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า
กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
สยามบรมราชกุมารี

ปัจจุบัน ผู้บริโภคมีความตื่นตัว ระวังระวังในเรื่องการดูแลสุขภาพ รวมถึงมองหาอาหารทางเลือกที่จะเป็นประโยชน์ต่อร่างกายและลดความเสี่ยงในการเกิดโรคมีข้อได้แ่งใหม่ๆ มากมายเกี่ยวกับความเชื่อในการรับประทานอาหารหรือเรื่องของประโยชน์ของอาหารประเภทต่างๆ

ประโยชน์ของไขมันบางประเภท ก็เป็นอีกหนึ่งประเด็นที่ในปัจจุบันมีผลวิจัยมากมายรองรับว่าเป็นสารอาหารที่อุดมด้วยคุณค่า การเลือกรับประทานไขมันประเภทไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวและไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน เช่น น้ำมันพืชบางชนิด จะช่วยลดไขมันไม่ดีในเลือด หรือลดคอเลสเตอรอล LDL ทำให้ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ

"น้ำมันเมล็ดชา" เริ่มมีผู้นำมาใช้ประกอบอาหารเนื่องจากอุดมไปด้วยไขมันไม่อิ่มตัว นอกเหนือจากใช้ในการบริโภค น้ำมันเมล็ดชาสามารถนำไปผลิตเป็นเครื่องสำอางบำรุงเส้นผมและผิว โดยการวิจัยและทดสอบกับอาสาสมัครพบว่าโลชั่นที่ผสมน้ำมันเมล็ดชา 5% และ 10% ช่วยปรับสภาพผิวเรียบเนียนขึ้น เพิ่มความชุ่มชื้น ความยืดหยุ่น ลดความหยابกร้านและริ้วรอยบนผิวได้ภายใน 8 สัปดาห์

กากของเมล็ดชาที่ได้จากการหีบน้ำมันออกแล้ว ก็ยังมีสารซาโปนิน 11-18% ซึ่งสามารถนำไปใช้เป็นสารลดแรงตึงผิวและทำให้เกิดฟอง สำหรับใช้ในการผลิตน้ำยาทำความสะอาดต่างๆ รวมถึงน้ำยากำจัดศัตรูพืช เช่น หอยเชอรี่ในนาข้าว



ในประเทศไทย ศูนย์วิจัยและพัฒนาชาน้ำมันและพืชน้ำมัน มูลนิธิชัยพัฒนา วิจัยและพัฒนาในการนำน้ำมันเมล็ดชามาใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ต่างๆ เริ่มดำเนินงานอย่างเป็นทางการมาตั้งแต่ปีพ.ศ. 2554

ศูนย์ฯ ประสบผลสำเร็จในการพัฒนาและผลิตเครื่องสำอาง สบู่ บอดี้ลotion ครีมนกันแดด ผลิตภัณฑ์ดูแลเส้นผม ฯลฯ จากน้ำมันเมล็ดชา โดยได้รับการตอบรับที่ดีเป็นอย่างมากจากผู้ซื้อ และยังได้มีการขยายไปยังการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชน้ำมันอื่นๆ ด้วย เช่น มะรุม และงาหม่อน

แรกเริ่มปลูกและพัฒนาต้นชาน้ำมันในไทย

ย้อนไปในปี พ.ศ. 2546 รองศาสตราจารย์ ดร.นลิน นิลอุบล อาจารย์ผู้ก่อตั้งภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้นำความกราบบังคมทูลสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ถึงประโยชน์ของชาชาน้ำมัน รวมถึงความเป็นไปได้ในการส่งเสริมการปลูกชาสายพันธุ์ *คามิเลีย โอลิเฟรา* (Camellia Oleifera) ในประเทศไทย

นอกเหนือจากใช้ในการบริโภค น้ำมันเมล็ดชาสามารถนำไปผลิตเป็นเครื่องสำอาง บำรุงเส้นผมและผิว โดยการวิจัยและทดสอบกับอาสาสมัคร พบว่าโลชั่นที่ผสมน้ำมันเมล็ดชา 5% และ 10% ช่วยปรับสภาพผิวเรียบเนียนขึ้น



สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ได้ทรงศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมด้วยพระองค์เอง และได้รับสั่งกับ **ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล** กรรมการและเลขาธิการมูลนิธิชัยพัฒนา ว่าทรงสนพระทัยในการนำต้นชาน้ำมันมาปลูกในประเทศ

ในปี พ.ศ. 2547 ดร.สุเมธ ได้มีโอกาสเข้าชมโรงงานชาน้ำมันแห่งหนึ่งในเมืองคุนหมิง มณฑลยูนนาน สาธารณรัฐประชาชนจีน และได้ซื้อน้ำมันเมล็ดชากลับมาตุลเกล้าฯ ถวาย ทรงรับสั่งว่าได้ทรงนำน้ำมันเมล็ดชาไปประกอบอาหารแล้ว เป็นน้ำมันที่ดีมาก จึงได้มีพระราชกระแสให้มูลนิธิชัยพัฒนาดำเนินการทดลองปลูกต้นชาน้ำมัน *Camellia Oleifera* และผลิตน้ำมันเมล็ดชา

มูลนิธิฯ จึงดำเนินการติดต่อขอรับเมล็ดพันธุ์และต้นอ่อนชาน้ำมัน จากสถาบันพฤกษศาสตร์มณฑลยูนนาน โดยในครั้งแรกได้รับการส่งมอบเมล็ดพันธุ์ประเภทดอกสีแดงและสีขาวจำนวน 10 กิโลกรัม และต้นอ่อนชาน้ำมันประเภทดอกสีแดงและขาว 61 ต้น มาทดลองปลูกในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยการดูแลของกรมวิชาการเกษตร โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และมหาวิทยาลัยแม่โจ้

ปรากฏว่าต้นชาน้ำมันสามารถเจริญเติบโตได้ดีในภูมิอากาศภาคเหนือของประเทศไทย จึงได้พระราชทานพระราชนามัติแต่งตั้ง **หม่อมราชวงศ์ ดิศนัดดา ดิศกุล** เป็นผู้อำนวยการโครงการศึกษาและพัฒนาการปลูกชาน้ำมันของมูลนิธิชัยพัฒนา

คณะทำงานได้เริ่มปฏิบัติการตามล่าหาชาน้ำมัน โดยเดินทางไปศึกษาชนิดและพันธุ์วิธีการปลูก เยี่ยมโรงงานผลิตชาน้ำมันในสาธารณรัฐประชาชนจีน เชิญคณะผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันวิจัยป่าไม้กวาสี มณฑลกวาสี สาธารณรัฐประชาชนจีน มาถ่ายทอดความรู้และศึกษาสภาพภูมิประเทศในภาคเหนือของไทย รวมถึงให้การแนะนำสายพันธุ์ใหม่ที่จะช่วยให้ได้ผลผลิตที่มากกว่าพันธุ์ดั้งเดิม มีการนำคณะทำงานไทยเดินทางไปประเทศจีนหลายครั้ง เพื่อศึกษาเพิ่มเติมและจัดหาเมล็ดและต้นอ่อนที่เหมาะสม และทดลองปลูกกับขยายพันธุ์ในพื้นที่ **โครงการพัฒนาตอยตุง (พื้นที่ทรงงาน)** อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดเชียงราย และพื้นที่ใกล้เคียง จำนวน 3,000 ไร่

ศูนย์วิจัยและพัฒนาชาวน้ำมันและพืชน้ำมัน จึงก่อตั้งขึ้นใน พ.ศ. 2554 ที่ตำบลเวียงพางคำ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย ทำหน้าที่เป็นทั้งศูนย์วิจัยพัฒนาเป็นที่ตั้งของโรงงานผลิตชาวน้ำมันและพืชน้ำมัน เป็นสถานที่จัดแสดงนิทรรศการเกี่ยวกับชาวน้ำมัน ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากชาวน้ำมัน **ร้านอาหาร เมล็ดชา** และสวนสาธารณะหรือพื้นที่สีเขียว ที่ประชาชนสามารถเข้ามาพักผ่อนและออกกำลังกาย

“ ปัจจุบัน พื้นที่ดำเนินการปลูก
ต้นชาน้ำมันของศูนย์ฯ อยู่ใน
หลายพื้นที่ในจังหวัดเชียงราย
เชียงใหม่ และนครราชสีมา รวมกว่า
3,500 ไร่ รวมต้นชาน้ำมันกว่า
570,000 ต้น

ในปัจจุบัน พื้นที่ดำเนินการ
ปลูกต้นชาน้ำมันของศูนย์ฯ อยู่ใน
หลายพื้นที่ในจังหวัดเชียงราย เชียงใหม่
และนครราชสีมา รวมกว่า 3,500 ไร่
รวมจำนวนต้นชาน้ำมันกว่า 570,000 ต้น
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
สยามบรมราชกุมารี ทรงกล่าวเมื่อครั้ง
เสด็จพระราชดำเนินไปทรงเปิดงาน
เทศกาลน้ำมันเมล็ดชา ภัทรพัฒน์
เมื่อปี พ.ศ. 2559 ว่า

"ขอเล่าเรื่องตั้งแต่เริ่มตั้งแต่โบราณ
ความเริ่มจากอาจารย์คณะวิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มาถามว่า
มีเมล็ดชาขายหรือไม่ จะเอามาทำยา
ฆ่าแมลงเลยงั้นว่าเมล็ดชาเป็นอย่างไร
จึงให้เจ้าหน้าที่ไปดูงานที่จีน ทางจีนเขาก็
บอกว่ารู้จักกันมานานแล้ว ที่บ้านแต่ละคน
จะมีหีบไว้หีบน้ำมันจากเมล็ดชาใช้กัน
ในครัวเรือน แล้วก็มีการขยายขนาดใหญ่
ซึ่งทางจีนอธิบายให้ฟังว่า น้ำมันเมล็ดชา
ให้ประโยชน์หลายอย่าง ใช้ประกอบ
อาหารได้ มีคุณสมบัติให้ประโยชน์กับ
ร่างกายลักษณะคล้ายน้ำมันโอลีฟ
ของตะวันตก เราจึงเรียกกันว่าน้ำมัน
โอลีฟตะวันออก นอกจากนี้ ยังนำมาทำ
เครื่องสำอางปกป้องผิวตั้งแต่หัวจรดเท้า
เช่น ครีม สบู่ และน้ำมันใส่ผม และมี
สรรพคุณด้านเภสัชกรรม"

"แต่เราเท่าที่จีนแนะนำ ถ้าเป็นชาน้ำมันชนิดดอกสีขาว ใช้ทำอาหาร ทำเครื่องสำอางได้
แต่ที่มีสรรพคุณทางยา ต้องเป็นชนิดที่ดอกสีแดง เราก็กำลังลองดูอยู่ แต่ที่ผ่านมาไม่ประสบ
ความสำเร็จ เพราะต้องการอากาศที่เย็น และต้องการความสูงมากกว่า แต่ที่เราปลูกมาได้ผลดี
และมีผลผลิตออกมาเยอะ ทางจีนมาดูแล้วก็บอกว่าไม่สามารถแนะนำได้แล้ว เพราะสภาพ
ภูมิอากาศ ภูมิประเทศของไทยและจีนไม่เหมือนกัน เพราะฉะนั้นนักเกษตรไทยต้องค้นคว้า
ด้วยตัวเอง ก็ต้องศึกษากัน"

"ซึ่งมูลนิธิชัยพัฒนาร่วมมือกับมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง โดยได้ให้ทุนเพื่อจ้างเกษตรกร และ
ให้ความรู้เกษตรกรให้ทำด้วยตนเอง พวกเขาทำได้ดี แต่ที่มีจำนวนมากที่สุดคือ อำเภอ
แม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย แต่การนำชาลงมา ก็ไม่ได้ทำได้ง่าย เพราะเส้นทางถนนขรุขระ
ร้ายกาจ ในประเทศไทยยังไม่ได้ได้รับความนิยมแพร่หลาย แต่ในจีนมีความต้องการสูงมาก"



ทำไมต้องน้ำมันเมล็ดชา

ต้นชาน้ำมัน เป็นพืชสกุลชา (Camellia L.) วงศ์ Theaceae ที่สามารถนำเมล็ดแห้งมาบีบสกัดน้ำมันสำหรับการบริโภค หากสืบค้นประวัติของต้นชาน้ำมันจะพบว่ามันมีถิ่นกำเนิดมาแต่โบราณในมณฑลทางใต้ของจีน นับว่าทางตอนใต้ของจีนบริโภคน้ำมันที่ได้จากเมล็ดชามานานและรู้จักกันในแผ่นดินจีนมานานกว่า 1,000 ปี



น้ำมันที่ได้จากเมล็ดของต้นชาน้ำมันมีองค์ประกอบไขมันที่ดีต่อร่างกายไม่น้อยกว่าน้ำมันมะกอกซึ่งได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ไม่มีกรดไขมันทรานส์ ทำให้ร่างกายสามารถดูดซึมวิตามิน A D E และ K ได้อย่างมีประสิทธิภาพ กับมีกรดไขมันอิ่มตัวที่ไม่ดีต่อร่างกายต่ำ ในขณะที่มีกรดโอเมก้า-9 สูง 81-87% กรดโอเมก้า-6 13-28% และกรดโอเมก้า-3 1-3% กรดไขมันไม่อิ่มตัวเหล่านี้ช่วยลดระดับ LDL หรือคอเลสเตอรอลชนิดไม่ดีในร่างกายและเพิ่มระดับ HDL หรือคอเลสเตอรอลชนิดดีให้กับร่างกาย ช่วยป้องกันการเกิดโรคหลอดเลือดตีตัน โรคอัมพาต ความดัน เบาหวาน และโรคหัวใจ จึงเหมาะกับผู้ที่มีภาวะน้ำหนักเกิน สตรีมีครรภ์ และผู้สูงอายุ

น้ำมันเมล็ดชาอุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระที่มีฤทธิ์สูง ซึ่งนอกจากจะช่วยยืดอายุการใช้งานของน้ำมันให้นานขึ้นแล้ว การมีจุดเดือดเป็นควีนสูงที่ 252 องศาเซลเซียส ทำให้สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายวิธี ทั้งทอด ผัด หรือเป็นส่วนประกอบน้ำสลัด หรือซอสหมักเนื้อสัตว์

น้ำมันเมล็ดชานับเป็นทางเลือกในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งมีหัวใจหลักอยู่ที่การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง ปัจจุบัน น้ำมันเมล็ดชาได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา และมูลนิธิโรคหัวใจได้อนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ **อาหารรักษหัวใจ** ในสินค้าน้ำมันเมล็ดชาภายใต้ตราสินค้า **ภัทรพัฒน์** และการกำกับดูแลของมูลนิธิช่วยพัฒนา

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงมีพระเมตตาพระราชทานเมนูอาหารที่ใช้ น้ำมันเมล็ดชาเป็นส่วนประกอบ อาทิ โครกไก่เบคอน ซุปมะเขือเทศ น้ำสลัดน้ำมันเมล็ดชา ข้าวต้ม เป็นต้น ทุกเมนูจะทรงเน้นว่าต้องปรุงง่าย มีคุณค่าทางโภชนาการ และต้องอร่อย

“ **ชาน้ำมัน มีองค์ประกอบไขมันที่ดี**
ต่อร่างกายไม่น้อยกว่าน้ำมันมะกอก
ซึ่งได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ
ไม่มีกรดไขมันทรานส์ ทำให้ร่างกายสามารถ
ดูดซึมวิตามิน A D E และ K ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ”



เมื่อเดือนตุลาคม พ.ศ. 2563 ฝ่ายประชาสัมพันธ์
ของศูนย์วิจัยและพัฒนาชาวน้ำมันและพืชน้ำมัน ให้ข้อมูล
ต่อหนังสือพิมพ์ประชาชาติธุรกิจว่าที่ผ่านมาศูนย์ฯ ได้รับ
การติดต่อจากเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์บำรุงผิวแบรนด์ดัง
ระดับโลกในการซื้อน้ำมันเมล็ดชาเพื่อนำไปเป็นส่วนประกอบ
เครื่องสำอาง แต่ศูนย์ฯ ไม่สามารถรองรับได้ อันเนื่องมาจาก
วัตถุดิบที่มีจำกัด



นับว่าโอกาสในการขยายตลาดน้ำมันเมล็ดชา และการเพิ่ม
ความนิยมแพร่หลายในการบริโภคน้ำมันเมล็ดชา มีแนวโน้มที่จะเติบโต
ได้ในอนาคต

ต่อยอดด้วย Deep Science & Technology

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย นำโดย
ศาสตราจารย์ ดร.นงนุช เหมืองสิน อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี
ได้นำทีมคณาจารย์ นักวิจัย และนิสิต เข้าพบผู้บริหารมูลนิธิชัยพัฒนา
และได้รับโจทย์จากมูลนิธิฯ ในการต่อยอดการพัฒนาของศูนย์วิจัย
และพัฒนาชาวน้ำมันและพืชน้ำมัน ในการดำเนินการศึกษา ทดลองปลูก
และพัฒนาชาวน้ำมันเมล็ดชาสายพันธุ์คามิเลีย โอลิเฟรา ได้มีการสร้าง
โจทย์ให้นิสิตทำการวิจัยทางการตลาด ตลอดจนหาวิธีแก้ไขจุดด้อย
ของน้ำมันเมล็ดชาด้วยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ผ่านการใช้ความรู้
ทางวิทยาศาสตร์เชิงลึก (Deep Science & Technology) สกัด
เมล็ดชาด้วยวิธีเคมีสะอาด หรือ Green Chemistry โดยสูตรที่
คณะฯ วิจัย ได้ออกมาเป็นกระบวนการธรรมชาติ (Green Process)
ที่จะช่วยลดปริมาณของเสียต่อสิ่งแวดล้อม และมีกลิ่นที่เหมาะสมกับ
การปรุงอาหารมากยิ่งขึ้น เป็นอีกหนึ่งทางเลือกของผู้บริโภคในการ
บริโภคน้ำมัน โดยตั้งเป้าไปสู่การผลิตและจำหน่ายในเชิงอุตสาหกรรม
ต่อไปในอนาคต

โครงการสนองพระราชดำริในการริเริ่มและพัฒนากลุ่ม
ต้นชาน้ำมัน นอกจากจะเป็นทางเลือกในการสร้างแหล่งอาหาร
คุณภาพสูงและเป็นประโยชน์ต่อร่างกายประชาชนแล้ว ยังเป็นการ
ช่วยแก้ไขปัญหาป่าเสื่อมโทรม สร้างรายได้ แก้ไขความยากจน
เก็บเกี่ยว และแปรรูปผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเพิ่มมูลค่าในระยะยาว
และยังเป็นวิธีในการช่วยป้องกันการชะล้างพังทลายของหน้าดิน
บริเวณเชิงเขา และยังสามารถพัฒนาแหล่งเพาะปลูก ให้เป็น
แหล่งท่องเที่ยวได้ในอนาคตอีกด้วย



เมนูพระราชทาน "โครกิตบคอน"

ส่วนประกอบ

- มันฝรั่งสด 2,000 กรัม
- เบคอนทอดกรอบด้วยน้ำมันเมล็ดชา 1,000 กรัม
- พริกไทยดำ 30 กรัม
- เกลือ 10 กรัม
- แป้งหมี่ ไข่คลุกก่อนทอดพอประมาณ
- ไข่ไก่ ตีจนไข่แดง-ขาว เข้ากันดี
- เกล็ดขนมปังป่นหยาบ
- น้ำมันเมล็ดชา

วิธีทำ

1. หั่นมันฝรั่งเป็นแว่นและต้มให้สุก สะเด็ดมันฝรั่งให้แห้ง
และบดให้ละเอียด ปรุงรสมันฝรั่งบดที่ทิ้งไว้ให้เย็นด้วย
เกลือและพริกไทย
2. นำเบคอนทอดกรอบมาผสมกับมันฝรั่งบดและปั่นให้
เป็นก้อน
3. นำมาคลุกกับแป้งหมี่ ไข่ และเกล็ดขนมปังตามลำดับ
แล้วลงทอดในน้ำมันเมล็ดชาจนมันฝรั่งบดเป็น
สีเหลืองทอง

ที่มาของข้อมูล :

- ศูนย์วิจัยและพัฒนาชาวน้ำมันและพืชน้ำมัน มูลนิธิชัยพัฒนา www.teaoilcenter.org
- คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- หนังสือ เมนูพระราชทาน 60 พรรษา
- มติชน วันที่ 9 พฤศจิกายน 2559
- ประชาชาติธุรกิจ วันที่ 9 ตุลาคม 2563
- กรุงเทพธุรกิจ วันที่ 16 ตุลาคม 2563