

การทำชาใบไผ่

การศึกษาสารสกัดจากใบไผ่พบว่า มีสารต้านอนุมูลอิสระ และมีศักยภาพในการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพหรือเครื่องดื่มสุขภาพ เพื่อป้องกันการเกิดโรคที่มีสาเหตุจากการที่เซลล์ถูกทำลายด้วยสารอนุมูลอิสระ เช่น โรคมัลไซเมอร์หรือความจำเสื่อม โรคมะเร็งหรือภูมิคุ้มกันบกพร่อง และโรคเบาหวาน เป็นต้น

สำนักวิจัยและพัฒนาการป่าไม้จึงได้นำใบไผ่มาแปรรูปเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยได้ศึกษาการแปรรูปใบไผ่เป็นผลิตภัณฑ์ชาใบไผ่ ซึ่งผลิตภัณฑ์นี้เกษตรกรหรือแม่บ้านสามารถลงมือทำได้ วิธีการไม่ยุ่งยากและลงทุนน้อย สามารถผสมกับพืชสมุนไพรที่มีประโยชน์หรือมีกลิ่นหอมได้ เช่นนำใบไผ่คั่วผสมกับใบเตย แล้วชงน้ำร้อนแช่ประมาณ 2-5 นาที

วิธีการทำชาใบไผ่คั่ว ดังต่อไปนี้



1. ตัดแต่งเอาส่วนไม้ต้อออก
2. ล้างทำความสะอาดใบไผ่
3. ตัดเป็นชิ้นเล็กๆพร้อมนำไปคั่ว



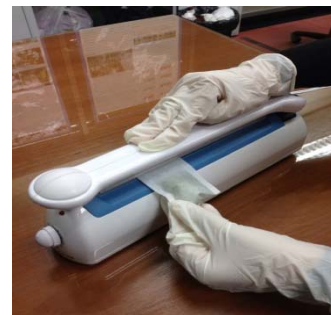
4. คั่วที่ไฟอ่อนๆ ประมาณ $50 \pm 5^{\circ}\text{C}$



5. บดเป็นผง



6. บรรจุผงชาใส่ถุงชา



7. การปิดปากถุงชา



8. น้ำชาใบไผ่



กรมป่าไม้

กลุ่มงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ป่าไม้
สำนักวิจัยและพัฒนาการป่าไม้ กรมป่าไม้
www.forest.go.th