

ขั้นตอนการผลิตชาเขียวจากต้นอ่อนข้าวหอม

1. เพาะต้นกล้าข้าวหอมพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 หรือข้าวหอมพันธุ์อื่นๆ และตัดใบจากต้นอ่อนเมื่ออายุ 14 - 21 วัน โดยตัดให้เหนือข้อลำต้น ใบข้าวที่ตัดมาแล้วต้องทำให้เสร็จวันต่อวัน
2. เลือกใบที่ปราศจากโรค/แมลง ล้างด้วยน้ำสะอาด พักสะเด็ดน้ำ ผึ่งลมให้แห้ง
3. ตัดใบเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดยาวประมาณ 1 เซนติเมตร
4. นำใบข้าวที่ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ แล้ว มานวดในกระทะด้วยมือโดยใช้ไฟอ่อนๆ หรือนำไปอบด้วยตูบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส จนกระทั่งใบข้าวแห้งและมีน้ำหนักคงที่ แล้วพักให้เย็น
5. บรรจุชาในซองเยื่อกระดาษแบบซองชาลิปตัน เพื่อสะดวกต่อการชงกิน แล้วจึงบรรจุในซองอลูมิเนียมฟอยล์ หรือบรรจุในภาชนะทึบแสงเพื่อป้องกันไม่ให้ออกซิเจนสัมผัสกับชา และไม่ให้เปลี่ยนเป็นสีเหลือง

คุณค่าทางโภชนาการของชาเขียวข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105

องค์ประกอบสารอาหาร	ปริมาณ (กรัม/100 กรัม)
แคลเซียม	415.00
โซเดียม	29.00
โปแตสเซียม	1180.60
แมกนีเซียม	194.20
เหล็ก	8.09
วิตามินบี 1	0.51
วิตามินบี 2	0.90
วิตามินซี	5.91
วิตามินอี	5.34
คลอโรฟิลล์	8.69
เบต้ากลูแคน	4.16



ใบชาเขียวและน้ำชาจากต้นอ่อนข้าวหอม