



# PRODUCTS KNOWLEDGE INFORMATION

# Cocoa Classification

## FORASTERO

- West African Amelonado
- Uper Amazon



## THAILAND

- I.M.1
- Chumphon 1

# Thai Cocoa Species



I.M. 1



Chumphon 1



# BRAND HISTORY

## ความเป็นมาของแบรนด์

“จากองค์ความรู้สู่การพัฒนาสายพันธุ์โกโก้พันธุ์ I.M.1 และการผลิตผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลต”

2530

รศ.ดร.สันต์ ละอองศรี หนึ่งในผู้ก่อตั้ง MarkRin เริ่มสอนและศึกษาวิจัยเกี่ยวกับโกโก้ รวมถึงพืชเครื่องเคียงดั้งเดิมชนิดอื่น ๆ ได้แก่ ชา และกาแฟ ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่.

2535

ได้รับความอนุเคราะห์ โกโก้สายพันธุ์ ICS จากประเทศเปรู จากเพื่อนของสองสามีภรรยา ชาวเมือง Wichita มลรัฐ Kansas city ประเทศสหรัฐอเมริกา ที่เดินทางมาประเทศไทยในโครงการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และ Wichita State University

2544

ได้รับความอนุเคราะห์ สายพันธุ์โกโก้ซึ่งเป็นลูกผสมระหว่างกลุ่ม Criollo และ กลุ่ม Forastero สาย Amelonado ซึ่งได้รับความอนุเคราะห์จากเพื่อนของ ผศ.ดร. สุเมธ เทตวรารักษ์ ที่ทำงานในมหาวิทยาลัย Central Luzon ประเทศฟิลิปปินส์

2548

ภายหลังต้นโกโก้จากทั้งสองสายพันธุ์จากประเทศเปรู และ ฟิลิปปินส์ออกดอก ติดผล จึงเริ่มทำการผสมข้าม ปรับปรุง และ พัฒนาจนได้พันธุ์ใหม่ ซึ่งเป็นพันธุ์ โกโก้หอม

2548

ในขณะเดียวกัน รศ.ดร.สันต์ ละอองศรี ได้เริ่มทำวิจัย โดยได้รับการช่วยเหลือจากภรรยา คุณกนกเกศ ละอองศรี ในการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีภายหลังเก็บเกี่ยว (Post-harvest technology) ได้แก่ การหมัก และการตากเมล็ดโกโก้ เพื่อให้ได้เมล็ดโกโก้แห้งที่มีคุณภาพ และพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตต่อไป



# BRAND HISTORY

## ความเป็นมาของแบรนด์

“จากองค์ความรู้สู่การพัฒนาสายพันธุ์โกโก้พันธุ์ IM.1 และการผลิตผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลต”

2553

ด้วยความรักในช็อกโกแลตของครอบครัว จึงเริ่มก่อตั้งแบรนด์ มาร์คริน (MarkRin) จากชื่อของบุตรทั้งสองไอริส และ มาร์ค ที่ได้สืบทอดจนมาถึงปัจจุบัน

2560

ดำเนินการยื่นขอจดทะเบียนรับรองพันธุ์ โกโก้ต่อกรมวิชาการเกษตร ในชื่อพันธุ์ IM.1 และได้จดทะเบียนบริษัท มาร์ค ริน ช็อกโกแลต จำกัด

2561

จดทะเบียน บริษัท มาร์ค ริน ฟาร์ม

2562

เริ่มเป็นตัวแทนประเทศไทยในฐานะ National Organization Committee (NOC) โดยได้รับมอบหมายให้จัดตั้งคณะกรรมการคัดเลือกเมล็ดโกโก้ในประเทศไทยประกวดระดับเวทีนานาชาติ Cocoa of Excellences

2563

จัดตั้งสมาคมโกโก้ครั้งแรกในประเทศไทย เป็นผลสำเร็จ เพื่อผลักดันการวิจัยพัฒนาโกโก้และช็อกโกแลตอย่างยั่งยืน ทั้งในภาคการเกษตร และในภาคอุตสาหกรรมโกโก้และช็อกโกแลตในประเทศไทย





# MARKRIN COCOA FARMING IN THAILAND

*Mark  
Rin*  
CHOCOLATE

## 75 จังหวัดทั่วประเทศไทยที่ปลูกโกโก้พันธุ์ I.M.1 Provinces throughout Thailand

จังหวัดกำแพงเพชร • จังหวัดเชียงราย • จังหวัดเชียงใหม่ • จังหวัดตาก • จังหวัดนครสวรรค์ • จังหวัดน่าน • จังหวัดพะเยา  
จังหวัดพิจิตร • จังหวัดพิษณุโลก • จังหวัดเพชรบูรณ์ • จังหวัดแพร่ • จังหวัดแม่ฮ่องสอน • จังหวัดลำปาง • จังหวัดลำพูน  
จังหวัดสุโขทัย • จังหวัดอุตรดิตถ์ • จังหวัดอุทัยธานี • จังหวัดกาฬสินธุ์ • จังหวัดขอนแก่น • จังหวัดชัยภูมิ • จังหวัดนครพนม  
จังหวัดนครราชสีมา • จังหวัดบุรีรัมย์ • จังหวัดบึงกาฬ • จังหวัดมหาสารคาม • จังหวัดมุกดาหาร • จังหวัดยโสธร  
จังหวัดร้อยเอ็ด • จังหวัดเลย • จังหวัดศรีสะเกษ • จังหวัดสกลนคร • จังหวัดสุรินทร์ • จังหวัดหนองคาย  
จังหวัดหนองบัวลำภู • จังหวัดอำนาจเจริญ • จังหวัดอุดรธานี • จังหวัดอุบลราชธานี • จังหวัดกรุงเทพมหานคร  
จังหวัดกาญจนบุรี • จังหวัดฉะเชิงเทรา • จังหวัดชัยนาท • จังหวัดนครนายก • จังหวัดนครปฐม • จังหวัดนนทบุรี  
จังหวัดปทุมธานี • จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ • จังหวัดปราจีนบุรี • จังหวัดอยุธยา • จังหวัดเพชรบุรี • จังหวัดราชบุรี  
จังหวัดลพบุรี • จังหวัดสมุทรสาคร • จังหวัดสระแก้ว • จังหวัดสระบุรี • จังหวัดสิงห์บุรี • จังหวัดสุพรรณบุรี • จังหวัดอ่างทอง  
จังหวัดจันทบุรี • จังหวัดชลบุรี • จังหวัดตราด • จังหวัดระยอง • จังหวัดกระบี่ • จังหวัดชุมพร • จังหวัดตรัง  
จังหวัดนครศรีธรรมราช • จังหวัดนราธิวาส • จังหวัดปัตตานี • จังหวัดพังงา • จังหวัดพัทลุง • จังหวัดภูเก็ต • จังหวัดยะลา  
จังหวัดระนอง • จังหวัดสงขลา • จังหวัดสตูล • จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ต้นโกโก้จำนวนกว่า **2,000,000** ต้น

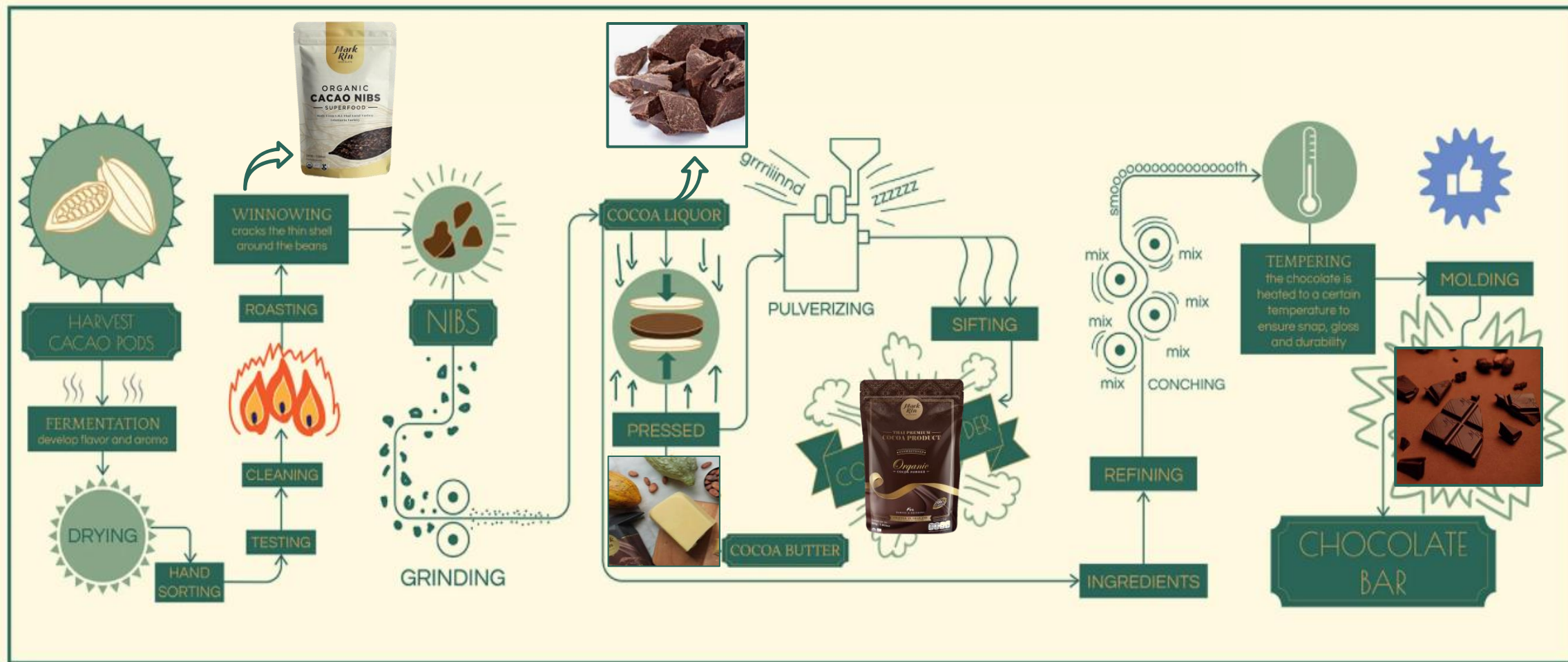
# Cocoa Processing



Source : World Cocoa Foundation



# Cocoa Products Processing

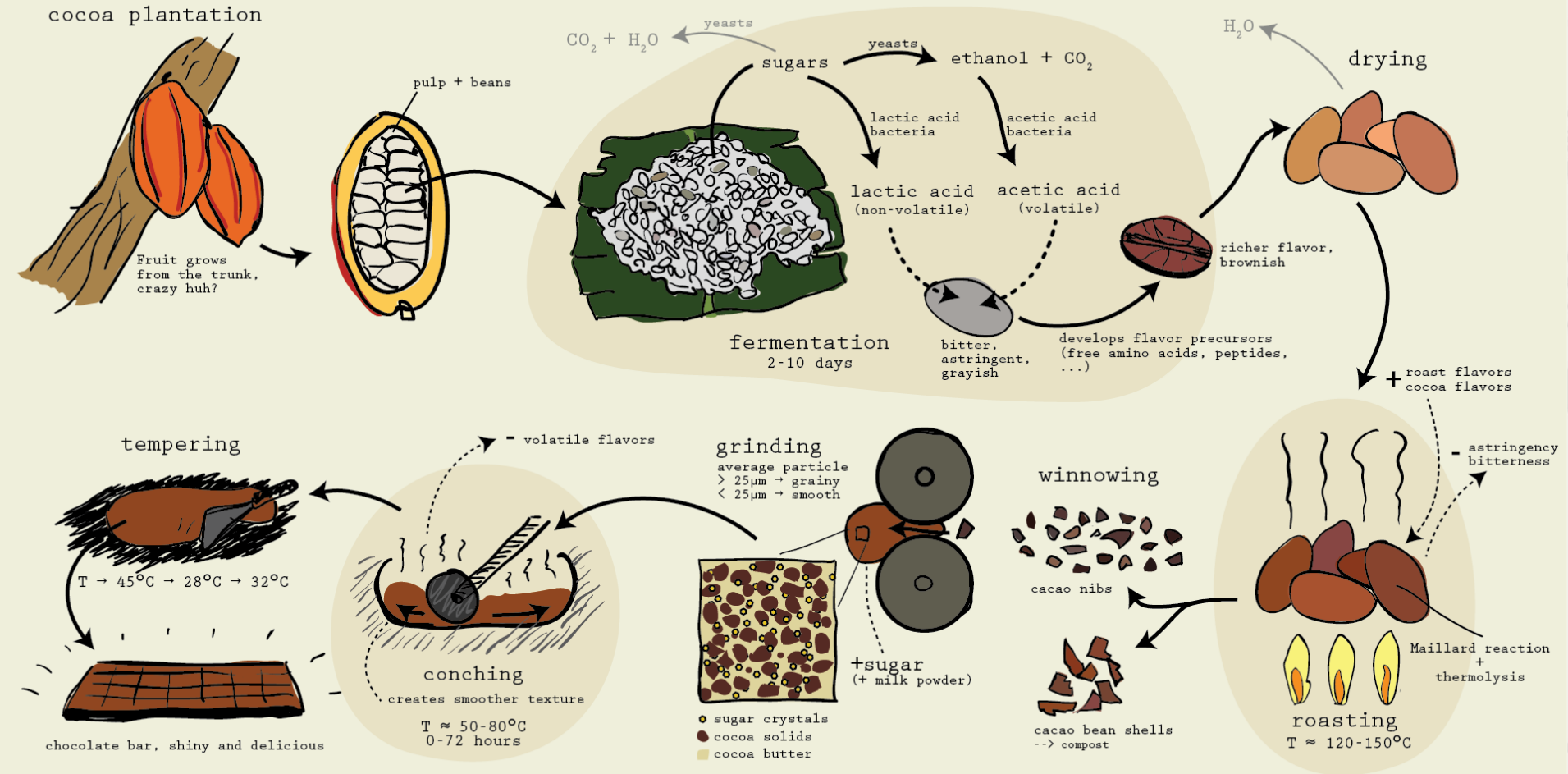


Source : <https://cochocolat.com/>



# FROM SEEDLING TO BAR

## tree-to-bar chocolate making



illustrated by  
sweetmatterphysicist.com

# Cocoa Processing



Cocoa Bean Fermented Stage



Dried Cocoa Bean Quality



# CACAO VS COCOA1



## Cacao vs Cocoa:



### CACAO

Cacao beans are dried, fermented, and heated at a low temperature. The heat separates the fatty part of the bean from the rest.

#### PROS

- More antioxidants
- Cacao nibs are a great chocolate chip replacement
- Cacao butter can be used as a moisturizer

#### CONS

- Not as sweet as cocoa

### COCOA

Harvested the same way as cacao but heated at a high temperature, the final product is much sweeter than cacao.

#### PROS

- Sweeter tasting
- Better for baking

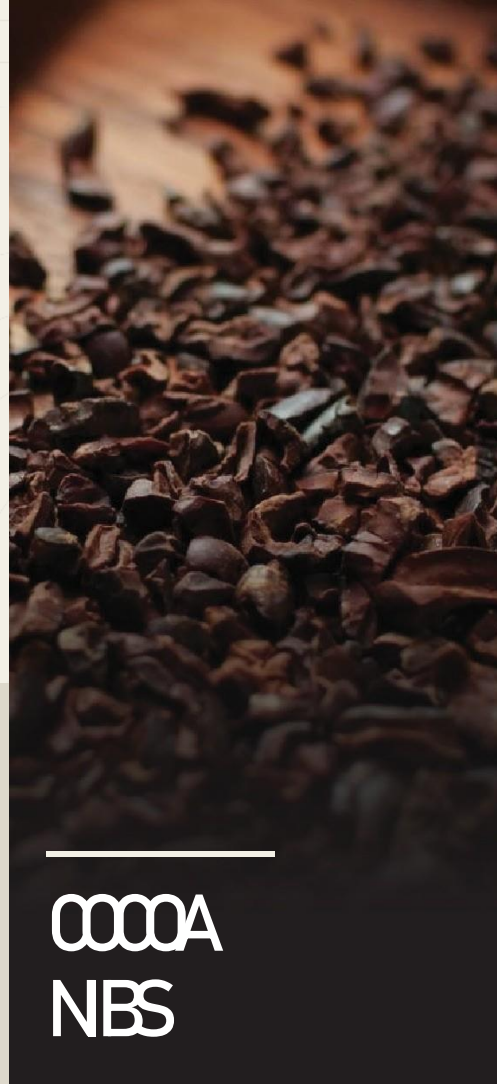
#### CONS

- More processed, decreasing antioxidants and nutrients



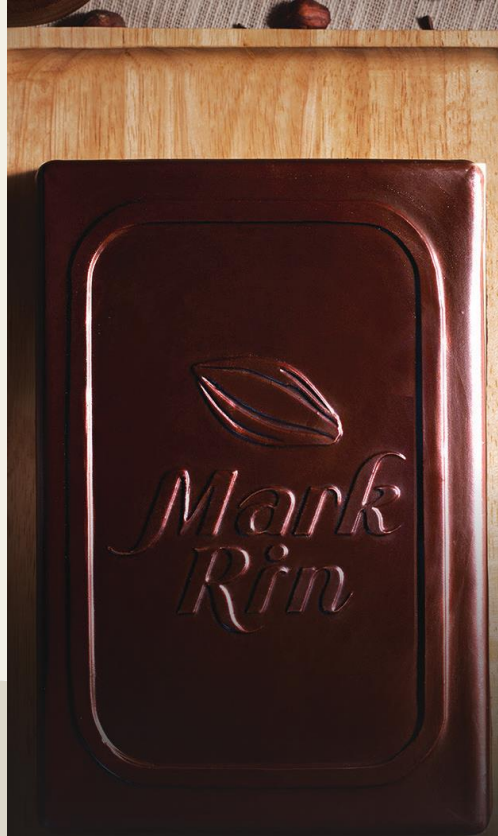


# OUR PRODUCTS





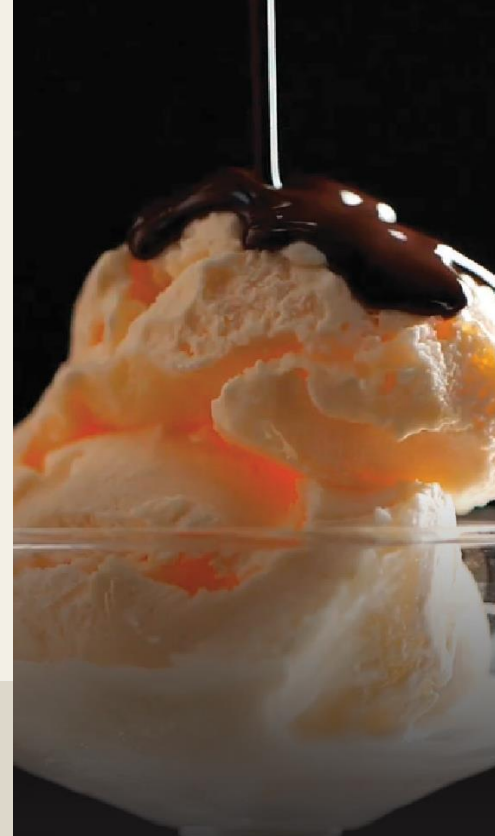
# OUR PRODUCTS



COCOA  
MASS



CHOCOLATE  
COUVERTURE



CHOCOLATE  
COATING



CACAO  
PRODUCTS



*THANK YOU*