

精 緻 農 業

(前言)

茶葉多元化加工產品

茶業改良場課長／阮逸明

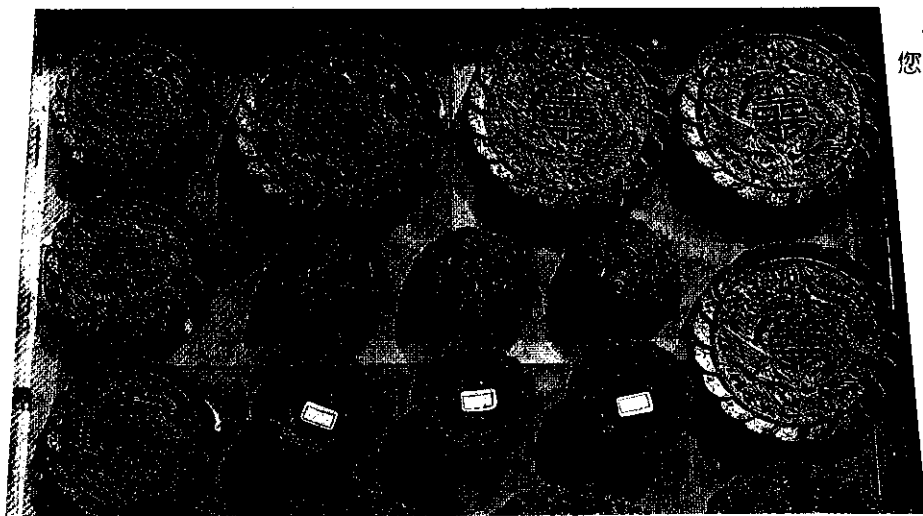
茶糖具有茶的特殊風味，細巧精緻。



速溶茶成品及隨身包



不同口味的果茶



外型古樸的餅茶，讓您發思古幽情。

茶

葉多樣化產品之開發研製為目前茶葉試驗研究重要課題之一。茶業改良場自五、六年前即積極開發研製茶葉的多樣化產品，其目的與意義，除了為促銷茶葉，擴大茶葉的消費形態外，尚有為了解決近年來本省茶園作業自從實施機械採茶後造成副茶（茶角、茶梗、茶粉）大量增加之問題，利用該等經濟價值甚低之副茶，研製成較高經濟價值的新加工產品，以提高茶農收益，及迎合消費者求新求變的多樣化口味需求。

至今，茶業改良場研究開發完成的各類茶葉多元化產品如：速溶茶、罐（瓶）裝茶飲料、茶果凍、茶果凍蛋糕、茶葉軟糖、果茶、餅茶及加料（調味）茶等，經各界品評，深獲大家的喜愛與好評。其生產技術已可轉移民間商業化生產。

速溶茶是將茶葉中的水溶性成分以熱水抽出後，經濃縮、冷凍乾燥而成的粉末或粒狀產物，是一種具有原茶風味的新興產品，沖調方便，並可配合自動販賣機自動供應銷售，已逐漸受速食餐飲業者所重視及消費者所喜愛。

茶果凍是以茶湯添加適量的糖、酸及凝固劑（如：果膠、洋菜、海藻抽出物、愛玉粉等）而製成具有茶特殊風味的甜點。

茶葉軟糖是以茶湯調配砂糖、麥芽糖、果

膠、酸味料及香味料所製成具有茶風味及水果風味的軟糖。

加料（調味）茶是以茶做為基質調配具有特殊風味或保健功效的花、果、葉、根、莖並配合袋茶包裝技術所製成沖調方便、口味多樣化的新興茶飲料。

果茶為本省客家莊流傳已久之特色茶，具有特殊風味，故深受老一輩人士所喜，惟因產製過程繁複，且缺乏現代加工技術整合，故一般製作不僅浪費人力且成本高，又不符合現代化食品衛生安全要求，且沖泡不容易，已逐漸沒落。為振興此傳統特色茶，茶改場台東分場針對果茶省工製造方法進行研究，並改良其包裝方式，開發果茶小袋茶包，既衛生、美觀，又便於沖泡及貯放。

餅茶為我國傳統特色茶之一，惟外型單調，不易為現代人所接受，為使餅茶配合民俗融入現代生活，茶改場台東分場已開發出各種造型美觀之餅茶以供喜慶禮品之用，如供祝壽用壽桃型餅茶，供婚嫁用的龍鳳餅茶、元寶餅茶等，除具祝賀之意，又可珍藏紀念，經久成為陳年餅茶則價值更高。歡迎業者商業化生產供特殊喜慶之用。

