



茶業改良場於台灣農藝學會發表重點摘錄

文 / 茶作技術課 胡智益*
(* 電話：03-4822059 轉 531)

本(110)年4月29日，本場同仁在國立嘉義大學舉辦的台灣農藝學會作物科學講座暨研究成果發表會踴躍投稿文章，共發表11篇茶業最新研究，包括5篇生物統計或作物栽培研究、5篇作物生理或生物技術研究、1篇遺傳育種研究，其發表題目如表一，以下分別就三組作簡要說明，讀者若有興趣，可直接接洽本場相關研究人員。

第一組的生物統計或作物栽培研究中，劉秋芳助研員等人彙整民國88年~108年茶樹天然災害損害狀況，說明茶樹以低溫的損害金額最高，其次為颱風，再其次為旱害，另近年(民國100年)來，乾旱發生頻度也有增加的趨勢。陳柏蓁助研員等人比較有機及慣行農法茶園的蜘蛛、蝴蝶及雜草等多樣性研究，經兩年期調查結果說明，有機茶園的蜘蛛及蝴蝶數量與物種豐富度較高，但慣行茶園的科(物種分類單位)豐富度較高，雜草項以有機茶園數量、物種及科豐富度均較高，但與慣行茶園未達顯著差異性。林秀榮股長等人測試乙酸對茶園雜草防治效果評估，說明10%乙酸施用後，隔天可看到茶園雜草枯死現象，效果可維持兩週。郭婷攻助研員等人針對106-108年度農民學院及委託訓練之茶葉感官品評中級班參訓學員進行線上問卷調查，回收231份有效問卷經統計顯示，學員背景與訓練後能力、能力提升度、工作重要性、學習難易度、對實際工作幫助程度等皆有關聯。黃惟揚助研員等人說明本場輔導農民導入乘坐式採茶機，推動代耕模式，以實例說明目前遭遇的問題與解決方式，可提供有興趣加入代耕模式的茶農參考。

第二組的作物生理或生物技術研究中，林儒宏站長等人以青心烏龍及臺茶12號春季球形烏龍茶為材料，探討不同溫度及時間烘焙對感官品評及化學成分之影響，並說明香氣及茶湯發生明顯變化溫度為110°C，茶湯化學成分與香氣成分均有變化。羅士凱股長等人利用GC-MS分析臺茶22號製作之清香型烏龍茶，說明該茶樣具有各種高香愉悅之香氣，涵蓋草本、花香、果香、木材香等各類揮發性成分。郭芷君助研員等人應用酵母菌之微生物酵素系統對各式受到霜害、旱害、病蟲害等茶葉進行加值，可有效降低菁味、悶雜味不良香氣40-60%以上，並增加花香及果香成分30%以上，感官品評亦顯示可增加香甜味，提升受害茶葉品質。陳忠偉助研員等人測試8個茶樹品種在30°C固定溫度下，光合作用特性之差異，相關參數可作為育種及栽培管理之參考。黃宣翰助研員等人建立臺灣茶六大風味輪，作為品質描述共同基準，可提供製茶師與消費者參考。



第三組的遺傳育種研究中，胡智益股長等人開發 12 組螢光 SSR 分子標誌，建立 120 個臺灣茶品種資料庫，利用 Multiplex-PCR 技術，可節省分析成本與時間，適用於鮮葉、茶苗或製茶加工品（成品茶及商用茶原料）的品種鑑定，在實際應用上，不但可作為茶苗純度與品種權保護之依據；在優良茶比賽中可確認參賽茶樣品種的純正性，另也可輔助鑑定商用茶原料是否混參國外茶樣，該鑑定套組已利用非專屬方式技轉給廠商，以利服務更多茶產業相關業者需求。

表一、茶業改良場同仁於本（110）年度台灣農藝學會發表項目

發表人 [#]	報告型式	組別 [*]	題目
劉秋芳	論文宣讀	A	臺灣茶樹歷年天然災害分析
陳柏蓁	壁報張貼	A	有機及慣行茶園之生物多樣性比較分析
林秀榮	壁報張貼	A	乙酸除草效果評估
郭婷玫	壁報張貼	A	茶葉類課程規劃與整合研究 -- 以茶葉感官品評中級班為例
黃惟揚	壁報張貼	A	茶葉代耕智慧化管理系統之開發
林儒宏	壁報張貼	B	茶葉烘焙過程之成分變化
羅士凱	壁報張貼	B	臺茶 22 號清香型烏龍茶香氣分析
郭芷君	壁報張貼	B	微生物發酵技術改善茶葉風味之研究
陳忠偉	壁報張貼	B	固定溫度下 8 種不同品種茶樹之光合作用特性差異
黃宣翰	壁報張貼	B	運用風味輪強化消費者對臺灣特色茶認知之研究
胡智益	壁報張貼	C	臺灣茶品種鑑定套組之開發與應用

註、發表排列依據台灣農藝學會研究成果發表會專書出現頁次排序。

[#]發表人僅以第一作者代表。

^{*}組別：A. 生物統計 / 作物栽培、B. 作物生理 / 生物技術、C. 遺傳育種。