



傳統製茶技術新應用 蔬菜粉變身新興健康飲料

文圖 / 茶作課 蔡憲宗*、蘇宗振
(* 電話：03-4822059 轉 501)

新鮮綠色蔬菜（如甘藷葉、菠菜）含有許多抗氧化物質（例如：多酚類）和機能性成分（例如：葉黃素、葉綠素），但鮮葉保存期短，且需經烹飪後方可食用，故在使用便利性上有其限制性。本場為方便消費者食用，成功利用製茶技術運用於開發蔬菜粉茶加工，把蔬菜變成粉末調飲，除保留其原有的營養價值外，更具備便利性，消費者僅需加水沖泡後即可飲用，亦可作為天然原料應用於麵條、包子、饅頭等加工食品，極具應用風潮。

翻轉嗜好飲料新風潮 蔬菜、水果營養攝取好便利

為提高農產品之加工加值及多元利用，本場利用傳統茶葉加工過程之乾燥與磨粉核心技術，進一步運用於蔬菜類。透過此技術，不僅可去除蔬菜之草青味，更於加水沖泡即可直接飲用極為便利，除可獲得蔬菜之營養成分，亦可提升飲料之風味；此外，加工後之蔬菜粉其保存期限亦較未加工之新鮮蔬菜長，可提升農產品加工加值效益。以甘藷葉粉為例，本場加工技術產品較市售加工產品具有較高的抗氧化能力、色澤鮮綠且風味亦佳，其抗氧化能力是一般的3倍（圖一）。

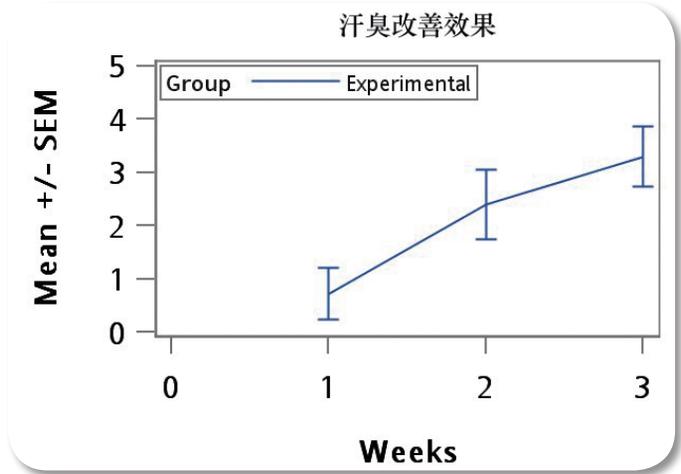
一般市售加工產品 (甘藷葉粉)	比較	本場加工技術產品 (甘藷葉粉)
清除DPPH自由基能力 (IC ₅₀) 330.12 µg/ml	抗氧化能力 勝	清除DPPH自由基能力 (IC ₅₀) 91.73 µg/ml
黃綠	色澤 勝	鮮綠
感官品評總分為67.1分	風味 勝	感官品評總分為84.9分
		

圖一、本技術產品與市售產品之比較。(IC₅₀ 的數值愈小，表示清除 DPPH 自由基能力愈高。)



本場亦委託臺北醫學大學利用人體試驗（30人）評估綜合蔬菜粉（甘藷葉/菠菜葉黃金配比）對改善體味之效果，統計分析三週實驗期間的資料後發現，受試者自評項目中腳臭、汗臭與衣服油垢味可達顯著的改善程度（圖二）。

本場已開發新興蔬菜粉加工技術，運用該技術及其開發產品極具發展潛力，加工後可延長保存期限且讓農產品加值，其富含多種營養素、抗氧化物質及膳食纖維，且不含咖啡因等優點，亦相當適合銀髮族飲用，將帶動健康飲料新風潮，歡迎有意生產相關蔬菜或水果農產品之農友及企業逕洽本場，可先行洽談原料加工及相關製造技術及調整方法，俾利共同推動健康飲料新市場。



圖二、汗臭改善狀況的評分表現趨勢。(異味改善程度分數為0至6分，分數越高代表明顯改善，服用至第2與第3週時，改善汗臭味的效果變好，具統計學上差異。)



圖三、蔬果粉產品。