



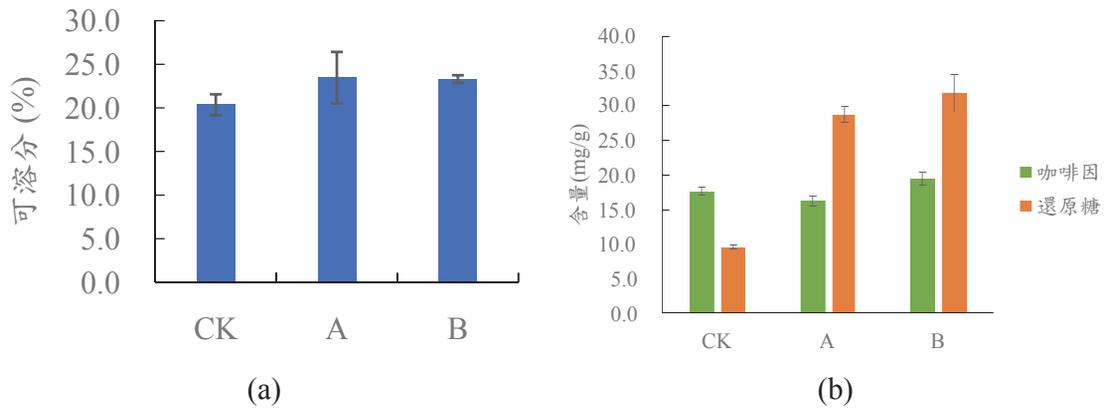
快萃商用茶原料之加工技術

文圖 / 茶作課 蔡憲宗*、戴佳如、劉秋芳
(* 電話：03-4822059 轉 501)

罐裝茶飲料或手搖飲現萃茶為提高萃取率及縮短萃取時間，會將原葉茶粉碎為碎形茶 (10-60 mesh) 再進行茶湯萃取，而在粉碎過程中，粒徑 60 mesh 以上的部分，因過細會造成茶湯混濁，故須將其過篩，因粉碎過程造成之茶葉損耗約佔 10-15%。本加工技術採用濕研磨技術，可有效降低茶葉損耗，並可提高茶葉萃取速度與茶湯濃度。

比較臺茶 12 號之茶菁以傳統商用製程及快萃新製程製成綠茶，並以熱水沖泡 1 分鐘後，進行茶湯成分分析，商用綠茶快萃新製程在可溶分和還原糖含量均較傳統商用製程組高，可溶分含量高於 15%，還原糖含量高出 3 倍；咖啡因含量 A 製程略低 CK 組 8%，B 製程則高於 CK 組 11% (圖一)。

本技術為非專屬授權技術，技轉金 21 萬元整 (含 5% 營業稅)，有意願之農友、個人或企業均可洽詢本場茶作課取得相關資訊，歡迎有意願之廠商與本場聯繫。



圖一、臺茶 12 號商用綠茶熱水沖泡 1 分鐘化學成分含量差異。CK 為傳統製程，A、B 為快萃新製程。

(a) 可溶分含量、(b) 咖啡因及還原糖含量