

# 茶油之香氣品質分析與感官品評方法之研究

## Research of aroma analysis and sensory evaluation in camellia oil

陳俊良

茶業改良場

### 一、中文摘要

本研究擬以茶改場現有之豐富感官品評資源，參照歐洲橄欖油品油師之相關系統，搭配氣相層析儀等儀器設備，建立台灣各種茶油之香氣品質分析與感官品評方法。目前已初步設定好氣相層析儀同時可嗅聞之系統；研究團隊中已取得兩張義大利品油師證照，並建立起茶油感官品評制度草案、茶油感官品評表、茶油品質分級暨比賽計畫等各式文件以待日後實行。

### 二、擬解決問題

苦茶油富含不飽和脂肪酸與天然抗氧化劑，素有「東方橄欖油」之稱。橄欖油的品質有「品油師」把關，然在台灣，茶油的部分目前無相關的品質分級鑑定之方法。

目前市面上茶油品牌眾多，消費者選購時希望能有所依據；在選育油茶品種時，優良的茶油感官品評結果為育種的目標；同樣的，不同的製油法會形成不同的風味，可藉由品油師的品評可給予改善製程的建議。因此要發展油茶產業價值鏈，茶油感官品評方法之建立為必須的。

### 三、研究方法

- (一) 以氣相層析儀搭配嗅覺偵測器針對國內茶油進行香氣成分分析。
- (二) 赴義研習橄欖油感官品評並取得品油師證照，結合橄欖油、茶葉、咖啡等已實行多年的品質鑑定與分級方法，建立臺灣茶油感官品評方法。

### 三、主要產出(104-106 年)

- (一) 香氣成分分析及嗅覺感官同步偵測系統之建立。各式茶油之香氣圖譜資料庫累積。
- (二) 台灣苦茶油感官品評評分表一式、茶油感官品評方法制度之建立、苦茶油品質鑑定分級與比賽計畫草案研擬。

### 四、研究貢獻(104-106 年)

- (一) 過去無相關研究，本研究成果(感官品評方法)可做為日後輔助油茶樹育種選拔、榨油製程改善及教育消費者甚至是可作為日後建立品油師相關證照制度之參考。
- (二) 研討會海報 2 篇，期刊論文 2 篇。