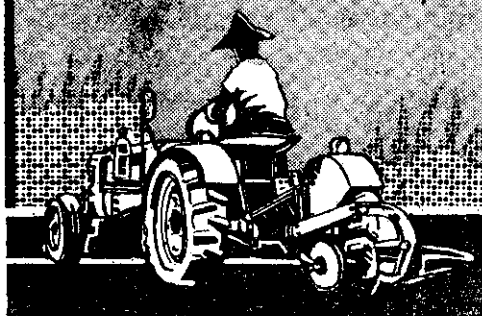


加強農村建設專欄

優良技術·新知識
第二階段農地改革



發展台茶的新途徑

——茶精及添加茶的製造

■ ■ ■ ■ 阮逸明

農村勞力隨著社會工業化轉移至城市，茶園勞力逐漸缺乏；政府為持續農業發展，提高農民所得，近年來對農業大量投資，積極推展農業機械化；茶園耕作遂由傳統的人力及獸力耕作轉為機械化作業。

茶葉採摘除高級茶區（約占茶園總面積15%）仍舊手採外，其他85%的茶園皆採用機械採收，節省大量勞力，降低生產成本；但隨著機械採收而來的問題是副茶增加。

本省年產茶葉26,000~28,000噸，其中副茶約6,000~7,000噸，目前該項副茶皆以極低的價格銷售國外，做為提煉茶精的原料，亦有部份茶商將副茶摻雜於正茶，致降低茶葉品質或發生“不對樣”的糾紛。因此如何開展副茶的利用，提高副茶的經濟價值，是目前的一大課題。

本省具有種類繁多，產量豐富的園藝作物及藥用作物，倘能利用

具有特殊風味的香花、果實、葉片等添加於副茶中，製造各種特殊風味的添加茶，或利用副茶提煉茶精，實不失為發展台茶的新途徑。

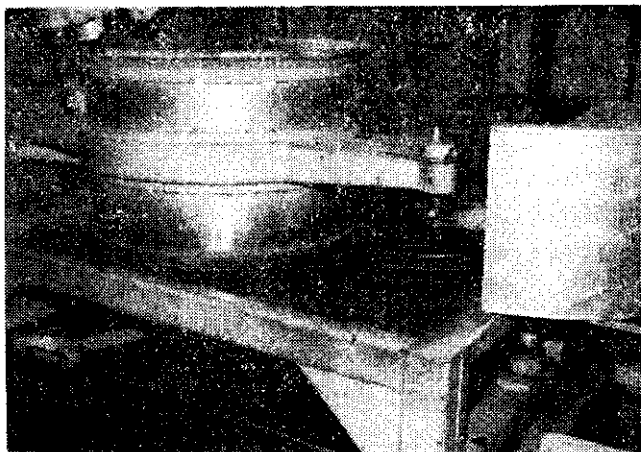
茶精生產

(一)國際茶精生產狀況

茶精是將茶葉所含水溶性成份先抽出，再經過濃縮及乾燥而成為具有原茶風味的粉末或粒狀物，可用

熱水或冷水迅速沖調的新興產品；不但沖調方便且品質均一，更可配合自動販賣機自動供應銷售，極適合餐飲業者及公司行號供應消費者及員工飲用。

第二次世界大戰結束後，咖啡精的研製、發展及市場開拓，曾引起一陣熱潮；1950年代中葉，這股熱潮轉移到茶精的研製，初期有許多製造咖啡精的設備與技術被引用



採茶機

來研製茶精，但由於茶葉的化學組成份不同於咖啡，因此設備與技術逐漸被修改，而使得茶精的生產技術更趨於專業化，不同於咖啡精的提煉。

世界主要茶葉生產地的印度，1966年茶精生產量僅30噸，近年來（1976~1979年）已增至年產約600噸，產量為初期的20倍；另一亞洲主要產茶國——錫蘭，近年來（1976~1979年）亦年產茶精約200噸。

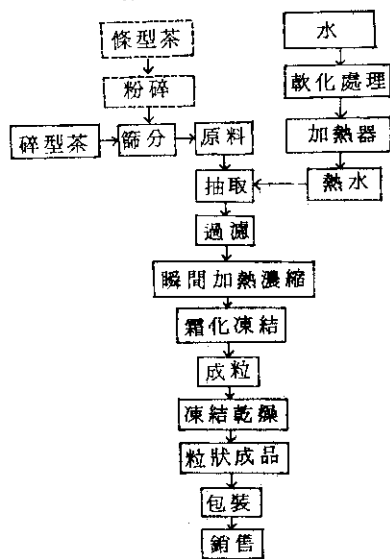
日本於1959年開始研製茶精，1962年已有成品上市，近年來更有公司行號以自動販賣機銷售茶精沖調的飲料，或以自動供水器供應茶精沖調的飲料給員工自由飲用，免除傳統茶葉沖泡處理茶渣的麻煩。

非洲主要茶葉生產國的肯亞，於1975年設廠生產茶精外銷英、美等國，年產茶精100~200噸，可見茶精的發展已逐漸成為茶葉的潮流，以提高茶葉的經濟價值。

(一) 茶精製造方法

茶精的製造總括不外抽取、濃縮、乾燥3個主要步驟，為便於明了提煉過程，茲將製造方法以流程圖表示如圖一、二。

茶精製造流程圖一



(二) 本省茶精工業推展現況

台灣省茶業改良場早於民國60年年終技術檢討會時，首度推出與食品工業研究所合作研製成功的紅茶精及茉莉花茶精，甚獲各界好評，並希望業者投資生產，但業者不敢冒險，寄望政府能投資先設立小型中間實驗工廠，一面繼續研究開發各種茶精新產品，一面誘導並訓練業者投資生產。經茶改場多方奔走，復蒙食品工業研究所支持，終獲經濟部的同意列入70年度科技發展專案計畫，又蒙農林廳及省議會支持撥款配合成立茶精生產中間實驗工廠，與食品工業研究所合作研究茶精的製造，實驗工廠預定70年底可完工，71年初開始生產茶精。

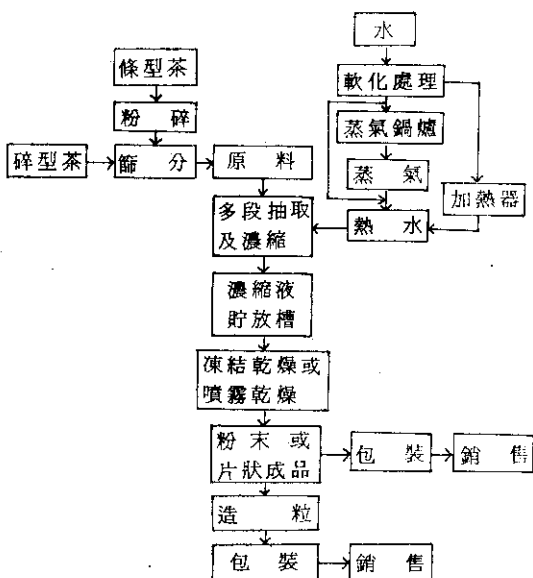
添加茶生產

所謂“添加茶”是利用園藝作物或藥用作物具有特殊風味或香味的花、果實、種子、葉片、莖部及根部等，添加於茶葉中（以副茶為



茶精(阿郎)

茶精製造流程圖二



主) 而成具有特殊風味的飲料。

茶業改良場於民國66年起先後研製完成檸檬紅茶、玫瑰紅茶、洛神紅茶、甜菊紅茶、薄荷綠茶等添加茶的製造，並已將生產技術轉移至民間，目前已有數家茶業公司（或茶商）投資生產；在市面已有的商品計有天仁茶業公司的“長壽茶”及“洛神紅茶”；高平製茶工廠的“恬恬”及“滋麗”；台農特產企業社的“樂樂茶”；懷得企業公司的“咖啡紅茶”（添加決明子）等等，種類繁多。但我們不以此為滿足，應再開發更多種類的添加茶，使副茶的利用更具價值。