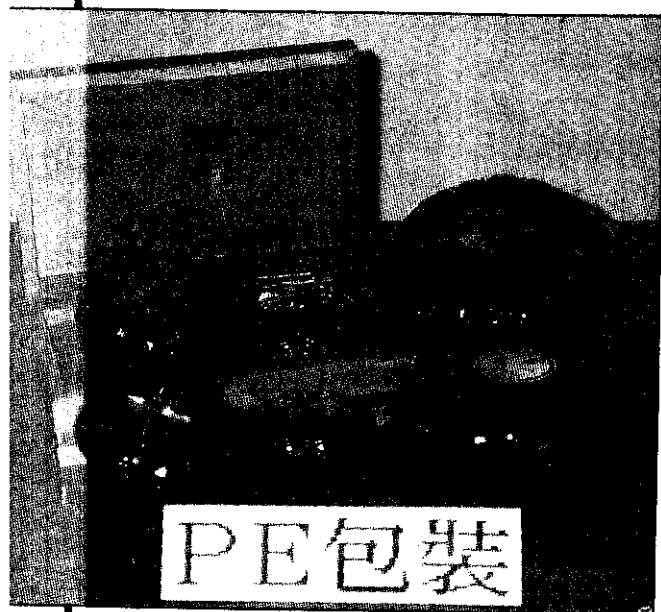


茶葉多元化加工產品系列④

高雅美觀的 果茶

茶業改良場台東分場場長／張清寬



採用PE包裝，便於貯藏備用。

果茶之製作相傳距今已有300餘年的歷史，據說是由福建、廣東梅縣之客家祖先移民來台時傳承而來。由於成品果粒呈扁平狀外表漆黑，身繫紅或白色繩索，外觀十分典雅，故深受老一輩人士的喜好，目前本省山區有客家人聚集的地方，都有零星的製造，惜因產製過程繁複，並受天候影響，無法大量的加以推廣，使得果茶這一種具有傳統自然色彩的產品，已逐漸失去其魅力，年輕一代對其不再熟

悉，本文有鑑於此，特將「果茶」相關資料加以說明以分饗讀者。

果茶的由來

果茶從字義來看，就是以水果和茶葉為原料，經加工製作為飲料的茶，如民間常見的柚子茶即以柚子為原料，酸柑茶即以酸柑為原料，檸檬茶以檸檬為材料，由於製作方法大同小異，僅水果原料不同而已，因此為使消費能一目瞭然，台灣省茶業改良場場長邱再發博士，乃以統稱「果茶」，使人不僅容易明白而且有一份親切感。由於本省水果產量豐富、茶葉品質優良，二者皆受到消費者喜好，如將二者合為一種兼具茶香及水果滋味的飲料，不但使消費者一飽口福，同時可增加茶葉及水果的銷路，一舉兩得。

製作材料的選擇

1. 水果：

本省水果種類繁多，因此可製成果茶的水果種類亦多，一般以柑桔類之椪柑、酸柑、桶柑、晚崙西亞及柚子類之斗柚、白柚、文旦與檸檬、萊姆等為主，其他如蘋果、荔枝、百香果、番石榴、洛神葵等均可製作成不同風味之果茶。

2. 茶葉：

現今世界茶葉市場，由於消費者口味詭譎多變，加上國外不同口味的加料茶、草藥茶，幾乎搶占了大部分的市場，使得純茶飲用僅能占其中一部分，而國內茶葉產量每年幾十萬公噸以上，受到內銷市場有限，而外銷市場又無法打開之下，目前茶農幾乎無利可圖，因此本省今後茶葉發展，除提倡喝茶外，應鼓勵飲用不同加料茶，以增加銷售層面，果茶製作即符合這一發展方面，且果茶製作上茶葉材料之選



取出果肉後與茶葉混合，充填捆綁。



充填原料

定並無嚴格之限制，除了綠茶及苦澀味較重之低級茶外，均可加以利用，尤其本省夏、秋二季為本省茶葉銷售之淡季，形成滯銷壓力，故如能因應市場需要，將一部分夏、秋茶製成較高經濟價值的果茶，應可促進茶葉之銷售。

製造方法

1. 選果：供製果茶之果實柑桔及檸檬以成熟適中者為宜，太熟或未成熟之青果均不宜，而柚子則以成熟度足夠者較佳。果實大小則選擇越大者越好，果實在製作前須以鹽水加以清洗後開始製作。

2. 取果帽：取果帽時，為使切口整齊平



完成充填捆綁的果茶，利用日光曬乾。

滑，可用不銹鋼管（厚度0.3mm），其切口直徑則視果粒大小而定，一般檸檬及柑桔以口徑2—3公分者為宜，柚子則以5—7公分較適合。

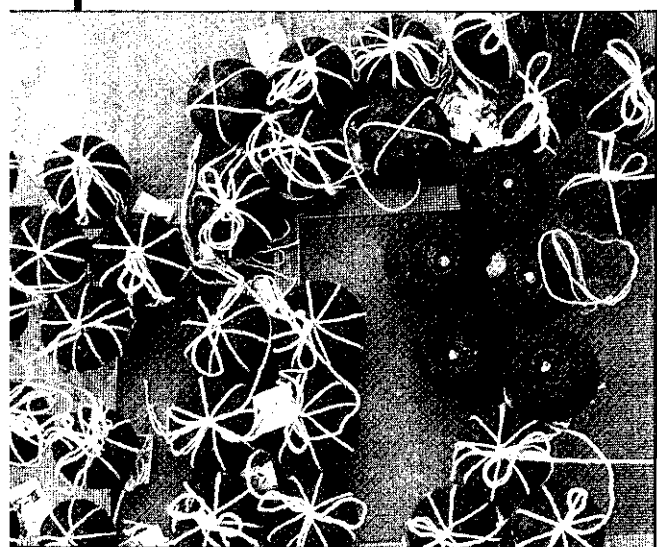
3. 取果肉汁：取下果帽後，接著將果肉挖出、打碎、除去種子，餘果肉及果汁備用。

4. 果汁拌茶葉及靜置：取出之果肉與其重量8—9成的茶葉混合，靜置一小時，使果肉汁與茶葉充分吸附後為佳。

5. 初乾：將靜置後的果汁及茶葉，分別進行初乾約1小時，初乾的方法可用日曬法及烘乾兩種皆可，如以機械烘乾則溫度以90℃為佳，其間應稍加攪拌翻動。

6. 充填捆綁：充填時不宜過緊亦不可太鬆，並注意美觀。

7. 蒸煮：蒸煮目的在於殺菌，並避免發霉，且增加果皮孔隙度，以利乾燥並使茶葉及果汁可以再充分吸附，蒸煮時間檸檬、酸柑以15分鐘即可，柚子則須20—30分鐘。



綁上顏色對比鮮明的細繩，外觀就不一樣，可引起消費者的購買慾。

8. 初烘再綁烘乾擠壓靜置：經蒸煮後之果粒水分含量甚高，故應以高溫儘速初烘，其溫度以80℃，連續初烘二小時以上，由於此時果粒鬆軟，宜再綁一次，再綁之果粒再以80℃溫度再烘一小時，取出擠壓約1~2小時。

9. 烘乾靜置再蒸再壓：經擠壓後之果粒繼續進行烘乾與靜置工作，烘乾溫度以不超過60℃為宜，且每天烘乾6小時後即需靜置，至烘乾進行約6天後須再蒸一次，時間較初次蒸煮加長，並視外觀決定是否須再擠壓。

10. 成品：果茶製作時最費時間則在烘乾過程，必須確定果粒內外均乾才能完成，一般以成品的重量約為原重50%為標準來判定果粒是否完全乾燥。

省工製造方法

果茶加工製造，一般以傳統製造方法進行加工，但其缺點為費時、費工且成本又高，且要有較佳的製造環境來配合，因此特介紹果茶省工製造方法，以期使果茶製作更便捷。

果茶省工製造時，將果皮與果肉分開，取

果肉汁與茶葉拌和，置於容器內，約8~10小時後，取出乾燥，乾燥可採用日曬或乾燥乾烘乾，烘乾溫度以60~80℃為宜，而果皮的乾燥以單獨乾燥為宜，待兩者皆乾燥後，再將兩者混合，置於甕內3~6個月取出磨粉，包裝即可飲用。

果茶的飲用

沖泡果茶的方法：取5公克果茶加8公克冰糖，放於玻璃或瓷製容器中，注入250毫升的沸水，加蓋5分鐘後即可熱飲，或置於冰箱內，即成為可口的冷飲。

果茶之飲用，相傳有解渴、潤喉、助消化、利尿、預防便秘的功效，常喝有益健康，建議讀者，當您相換口味，不妨喝一杯果茶，別有一番滋味在心頭，諸君不妨一試。

	
信用的標誌	品質的保證
適用作物：各種果樹、蔬菜、豆類、花卉。	
西德S.K.W 優肥® (氮氮化鈣) 總含氮量：18% 肥料登記證：北市建三肥字第17號 優肥： 徽桃園、苗栗經銷商	葉面施肥 含微量元素之複合肥料 六合肥系列 六合肥1號：19-19-19 六合肥2號：9-45-9 六合肥3號：11-8-30 六合肥4號：14-19-19 肥料登記證：北市建三肥字第17號 00501/00502/00503/00504號 六合肥： 徽各縣市經銷商
六和化工股份有限公司 台北：02-5954321：吳經理 高雄：07-8717881：陳先生	