

## 佳葉龍茶之降血壓功效

佳葉龍茶降血壓功效之研究做得最完整、最透徹者莫過於日本大妻女子大學大森正司教授，大森正司教授致力於佳葉龍茶研究前後六、七年間曾發表多篇論文，並著有各種專書討論佳葉龍茶製造與功效。一般商品化之佳葉龍茶必需每100公克乾茶至少含150毫克以上之r-胺基酪酸，才能稱之為佳葉龍茶。大森教授研究結果顯示，在動物試驗中，以對照區一水，綠茶及佳葉龍茶長期餵給自發性高血壓症的老鼠，1~2週後，餵給佳葉龍茶的老鼠群血壓（150mmHg）確實比餵給水或綠茶的老鼠群血壓（175~180mmHg）下降25~30mmHg（約15%），但是，一旦中止佳葉龍茶的餵給，血壓會迅速上昇至與對照區相同的高血壓值，由此可知，佳葉龍茶確實具有血壓降下作用，因此大森教授建議，高血壓患者可飲用佳葉龍茶降血壓，但必須繼續不斷服用以控制血壓。

另高血壓患者的臨床試驗顯示，以尚未服用降血壓藥物的高血壓患者為試驗對象，經服用佳葉龍茶三個月後，有半數病患的高

血壓已有明顯下降，此結果在醫學界是被共認為有效的。佳葉龍茶確實具有血壓降下作用，但是否有其它副作用，據試驗證明，佳葉龍茶並無任何副作用，所以佳葉龍茶絕對是安全的。

由大森教授研究證實，佳葉龍茶確實對降血壓有顯著功效。

## 佳葉龍茶的製造方法

一般茶葉製造方法嚴格要求需要在有氧狀態下進行，很忌諱在無氧狀態製造茶葉，以免品質缺憾。然而佳葉龍茶製造適得其反，必需在無氧狀態下製造；同時商品化佳葉龍茶至少必需每100公克含150毫克以上r-胺基酪酸才算真正佳葉龍茶。目前各種佳葉龍茶製造方法大概已確定，其製程如下：

1. 生葉→充氮處理（4~8小時）→蒸菁→揉捻→乾燥→佳葉龍綠茶

2. 生葉→日光萎凋→室內靜置攪拌→充氮處理（4~8小時）→殺菁→揉捻→乾燥→佳葉龍烏龍茶（包種茶）

3. 生葉→萎凋→充氮處理（4~8小時）→揉捻→發酵→乾燥→佳葉龍紅茶

佳葉龍茶製造關鍵有兩點應特別注意者

# LUNG MINN 加拿大原裝進口“新珠肥”

# 新珠肥

輸入肥料登記證臺進氮字13401號  
保證成分：硝酸態氮14.5

農作物多用途中性肥料、生長快、速效增加產量、提早收成。

使用作物：檳榔菁、蓮霧、釋迦、香蕉、茶葉、梨、蘋果、草莓、楊桃、  
洋香瓜、棗、木瓜、蕃茄、水果、高麗菜，效果保證！

產地製造：加拿大 AGRICO SALEA LTD.  
台灣現貨供應商：農民實業有限公司

地址：屏東縣麟鳳鄉成功街2段127號  
TEL: (08) 731-1111