

都有良好成效，尤其在烘焙熱效應茶葉成分之變化，也有深入的研究；同時進而研發紅外線烘焙機及低溫除濕乾燥烘焙機，提供茶農及業者更方便而省時的操作。

茶改場強調，該場對相關技術之掌握已屆成熟，未來除繼續研發新技術外，更以技術移轉為核心，搭配其他相關服務提供予技轉業者，積極協助業者提升應用效益，共同為提升台灣茶葉品質努力。🌿

茶業改良場：03-482-2059

防止茶葉貯藏品質劣變的方法

老祖宗為防止茶葉於貯藏期發生劣變，早已訂下一些規則而有五忌之說：1. 忌含水量高。2. 忌久露空間。3. 忌光照。4. 忌高溫。5. 忌異味。以現代科學研究茶葉包裝貯藏方法也離不開此範疇。

特別報導

資料來源 | 台南縣政府

咖啡紅了 · 橘子綠了

—台南縣東山咖啡節

咖啡紅了，咖啡的季節又將到來！連推3年，愈來愈紅的台南縣東山咖啡節，今年將以「咖啡紅了，橘子綠了」為主題，自即日起至11月18日為止，推出採果樂等活動，要以豐富的內容營造出不同於都市的咖啡生態之旅，讓遊客見識東山之美。

台南縣東山咖啡節今年除了以「咖啡紅了」為主題外，另外加入「橘子綠了」，因為東山鄉除了盛產咖啡外，青皮椪柑更是當地特有的農產品，一顆顆鮮綠的果實，讓人忍不住要摘下來品嚐。

今年開放咖啡採果的單位有山野農莊咖啡園、仙湖農場、東香貓咖啡、御香咖啡園、三尖山咖啡園、竹拱仔厝、T2 COFFEE、老家咖啡園、瑪哩咖啡園、村長庭園咖啡等業者，民眾所採集之咖啡果每斤可折抵消費額10元，最高折價30元；青皮椪柑部分，有山野農莊咖啡園、仙湖農場、東香貓咖啡、御香咖啡園、羅嘉地產銷班等，民眾只需繳交100元入園清潔費，除了可無限量現採現吃外，於出園時還可攜帶2斤的椪柑回家當作伴手禮，真是一舉兩得的好活動。🌿

