



紅茶配月餅，今年最對味

中秋節將至，吃月餅容易膩嗎？茶葉改良場建議國人不妨搭配日月潭紅茶、阿里山紅茶、蜜香紅茶等各式台灣工夫紅茶，清口解膩、又有益健康。

大多數的月餅製作多採用高熱量、高糖分及高油脂的原料，不宜多吃。在品嚐月餅的同時，為保持健康，最好配中國的傳統飲料一茶。因為茶葉中富含茶多酚、解油的兒茶素類、具高抗氧化特性的茶黃質與茶紅質等，清口解膩，邊吃月餅邊喝茶，應該說是經典的搭配。

茶改場場長林木連指出，由於夏季日照強，因此茶菁所含兒茶素含量高，如果製成綠茶、包種茶或烏龍茶，滋味苦澀，香氣不易散發，因此一般茶農多不採收；紅茶卻反以夏秋季茶菁原料製成的品質最佳。特別在經過茶改場的研發推廣，目前全台各茶區都陸續推出具有特色的紅茶產品，像是日月潭紅茶、阿里山紅茶、梨山紅茶和在花蓮瑞穗培植的蜜香紅茶等，其共同特色為外觀條

索緊結油潤，茶湯水色趨向紅豔明亮，香氣轉甜香或濃郁花香，滋味鮮爽、甘醇濃稠，葉底柔軟紅勻明亮，可有效提升紅茶新口味及附加價值。

而為滿足消費者對茶葉安全品質之需求，維護茶農及消費者權益，農糧署近年來積極推動品質改進及產品安全追溯相關措施，輔導生產單位推動茶葉廠農合作及產銷班茶園健康管理，建立優良品牌及落實茶品標示；此外，並為防止進口劣質茶仿冒或混充台灣茶，正積極研究建立台灣茶樹品種之 DNA 圖譜資料庫，並調查台灣各茶區茶葉之微量元素、兒茶素等化學成分、蒐集進口茶樣分析比對與國產茶之差異，及利用放射性同位素等技術以供鑑別原產地。

台灣所產的烏龍茶享譽國際，至於紅茶，近年來外銷也有不錯的成績。中秋閨家團聚一堂，品嚐道地應景中秋月餅，不妨再搭配全發酵的紅茶，讓今年的中秋佳節，添加「茶」味。(陳建智) 