

茶是我國的「國飲」，傳統是沖泡後飲用。但隨著現代食品科技的發展及消費者求新求變、追求新口味，各類食品朝多元化發展已漸蔚為風潮，茶葉自不例外。台灣省茶業改良場為解決茶葉目前所面臨飲料市場的多重競爭壓力，開發茶葉多樣化消費型態以促進茶葉消費量，自民國70年開始即積極研製開發茶葉多樣化產品，近年來已陸續完成多項產品的研發，並利用產品品嚐會的舉辦及傳播媒體的宣導，推薦給消費大眾，同時推廣教導製作方法，深獲各界好評。

茶產品簡介

茶葉多樣化產品，按照加工層次可概分為下列三種：

(一) 茶葉初級加工品之利用：此係以茶葉初級加工品（亦即傳統茶葉，如市面上可隨處買到的省產綠茶、包種茶、烏龍茶及紅茶等）為原料，並利用簡單的食品加工技術，在保持茶葉原有風味下使口味多樣化或飲用簡便化，例如調味茶（或稱加料茶、草藥茶）、包種茶及烏龍茶袋茶。

(二) 茶葉再加工品之利用：此指應用較高級的加工技術，並以傳統茶葉為原料，經加工後製成具有多種用途的產品，分述如下：

(1) 做為甜點：如茶果凍、茶軟糖及茶牛軋糖。這類產品不但具有茶特殊的風味，口味更是



■ 茶餅乾、茶月餅、茶糖、茶蛋捲、茶果凍。

多樣化的茶產品



■ 農會家政班員學習茶產品DIY。

茶訊

文 / 陳英萍

校外教學 認識台灣茶

彰化私立精誠高中舉辦校外教學，由黃振淳老師帶領學生20人參觀南投縣日月潭魚池茶業改良分場。茶改場的二位專家陳盈孔與施義忠為同學們現場解說，介紹台灣紅茶及包種茶的品種、栽培管理、茶葉採摘及加工調製的過程。

原住民 研習高山茶

南投縣信義鄉農會為穩固該鄉特產「玉山茶」的品質信譽，特別召集人和、雙龍、地利、潭南等4個原住民村落的茶農60名，講習高山茶的栽培管理與經營理念，由鄉農會總幹事黃志輝、茶改場魚池分場陳盈孔及許飛霜擔任講師。課程有茶樹種植管理、茶樹營養診斷與土壤分析、茶園保護、安全用藥、影響茶葉品質的因素。研討會中茶農發言踴躍，相關問題都由農會人員和講師當場一一解說。



千變萬化，深受消費大眾歡迎。

(2) 飲用簡便化：如罐裝茶飲料、速溶茶。這類產品由於飲用便利，漸受飲料業者重視及消費者喜愛。

(3) 做為食品加工配料：如粉茶，本場已利用粉茶應用在茶葉餅乾、茶麵條、茶餃子皮、茶麵包等糕點食品之製作。

(4) 口味多樣化：如果茶、茶葉、茶雞尾酒、茶燉蛋及茶月餅等，前三項產品均已編製成簡介手冊，供消費者參考運用。

(5) 生活用品：如清香舒適的茶葉枕頭及茶浴包。

(三) 茶葉抽出物之利用：是以茶菁(生葉)或中次級茶葉及副茶等作為原料，用熱水或有機溶劑萃取茶葉中的機能性成份，經分離及純化後作為天然抗氧化劑、除臭劑、茶牙膏、茶沐浴精及健康食品等。

大家來「吃」茶

(1) 舉辦品嚐會：本場曾在台北松山機場外貿展覽館、基隆市立文化中心、宜蘭縣立文化中心、台北市太平洋崇光百貨公司

舉辦多場產品品嚐會。新近在台中縣八仙山茶區也舉辦過品嚐會，深獲好評。

(2) 傳播媒體宣導：國內電視台或傳播公司曾來場拍攝茶葉多樣化產品之製作方法。另外本場也陸續編印完成「茶葉多樣化產品簡介」推廣手冊，及攝製完成「茶葉食譜」及「茶葉多樣化產品之利用與推廣」錄影帶，藉以推廣教導製作及使用方法。

(3) 技術轉移：本場陸續已將部份產品的技術轉移民間業者，部份業者並已商業化生產。

(4) 基層農會來場學習：部份基層農會曾派家政班人員來場學習製作技術，然後再推廣至該農會所屬會員，藉以促銷其茶葉。

除了上述產品之外，茶業改良場未來仍將積極研製開發茶葉的其他食用(如高纖茶、茶葉冰品及調味粉茶等)及非食用(如除臭劑、抗氧化劑等)系列產品。開發這些茶葉多樣化產品的最終目的，便是促使社會大眾多利用茶葉，以增加茶葉消費量及提高茶農收益，並藉以重新塑造茶在國人心目中的地位。

圖