

即芒種至夏至前後，這段時間高溫多濕，茶樹根部水分吸收與葉面之蒸發與光合作用失調，使茶樹心葉無法正常生長，致使生長點肥大，葉片萎縮成特別之形狀，加上小綠浮塵子寄生，分泌一種酵素，使製茶有特殊風味與鮮艷的顏色。

槿風茶必須完全用人工採摘，再以傳統的手工方法製造，這種茶菁的生產必須無農藥，才可能有小綠浮塵子寄生。據頭份鎮槿風茶展售中心的黃文維班長說，僱採茶菁每一台斤就需1000-1200元成本。

茶葉製作過程，依其發酵程度不同，製成的產品亦不同，普通發酵可分為全發酵（100%）如紅茶，高發酵（65-85%）如槿風茶，初發酵至半發酵（25-45%）如金萱茶、翠玉茶、烏龍茶、包種茶，零發酵如煎茶、綠茶。

槿風茶產區在新竹縣峨眉、北埔及苗栗縣中港溪之頭份、三灣等地區，近幾年來擴及台北縣石碇鄉亦有生產槿風茶。東方美人茶包括槿風茶、番石茶、半頭青、烏龍茶等，但槿

風茶並不等於東方美人茶。槿風茶是用傳統手工製造，各地區有各地區之獨特秘方。

筆者喝茶的歷史已超過半

世紀，但在下午八點以後喝烏龍茶、金萱茶會有失眠的情形，喝槿風茶則無妨，不知各位茶友同道是否同感？

《好康道相報》

文／報馬仔

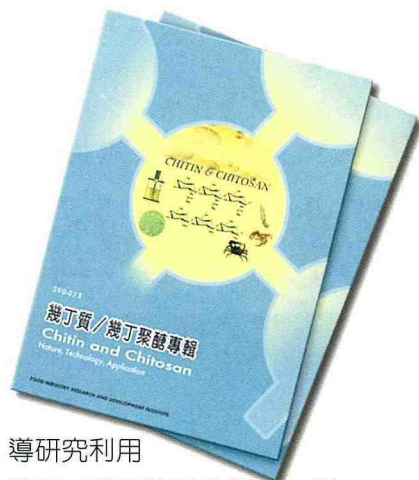


新生技產品

幾丁質／幾丁聚醣專輯

幾丁質與幾丁聚醣（甲殼類物質）是由蝦蟹殼所萃取的物質，以往蝦蟹殼是屬於廢棄污染物，由這類廢棄物的再生利用是一舉數得，因為幾丁質產品可應用在醫藥、化工、環保、食品、農業等領域，範圍相當廣泛，目前用途最廣的是保健食品。

因此，未來如何掌控此生化材料的特性，量化生產具明確特性的幾丁質產品，以拓展利用於各相關領域，衍生高附加價值的產品，都在「幾丁質／幾丁聚醣專輯」一書中告訴您。該書集結多篇介紹幾丁／幾丁聚醣之特性、技術與應用專文，供各界參考，希望能誘



導研究利用

幾丁／幾丁聚醣的風潮。

「幾丁質／幾丁聚醣專輯」定價500元，優惠特價399元至今年7月底，欲購從速。

劃撥帳號：00153101

戶名：食品工業月刊社

服務專線：(03)5223191 轉 261



■ 頭份槿風茶禮盒。