

加碼茶了。目前國立中興大學食科系區少梅博士，正在實驗室裏進行含量檢驗與研究的工作。

李振昇強調，加碼茶的製造過程，不同於傳統的製茶方法，其特點不在色澤與香氣，也不在「品茶三要」—季節、品種、產地，最重要的是產製加碼茶的茶菁，必須比傳統製茶之茶菁要嫩採，且需含有高量的胺基酸，因此，茶農需要調養茶樹根系，以利充分補足有機養份。

茶葉本身就含有許多保健元素，如眾所皆知的兒茶素，即有清除自由基、抗癌等效果；1987年，日本國立茶試場津志田氏博士開發了

加碼茶，引發日本學界與茶界之興趣。台灣於2003年3月，由南投名間鄉的晉昇茶廠自創品牌，推廣產製加碼茶，由於製造過程複雜，且長期在無氧狀態下發酵，要製成讓消費者都能接受的良好口味，同時必需檢驗證實其含量，並非易事。李振昇表示，加碼茶的特點，是經特殊方式製造，仍保有原來的保健元素，尤其兒茶素與GABA的結合，更能提高保健的功效 [圖]

名間鄉特用作物產銷第12班

「加碼茶」晉昇茶廠

地址：南投縣名間鄉松山街13號

(049) 2581-820

【新產品】

資料來源／行政院農業委員會

花蓮山苦瓜

山苦瓜，台灣東部及中南部平原至低海拔山區常見到，近年來多已馴化人工栽植。主要栽培地區是花蓮縣壽豐鄉，有20餘公頃，5~10月是盛產季節。

行政院農委會花蓮區農業改良場收集台灣各地的山苦瓜，經過優良性狀選拔，即將育成高節成性而且品質很好的雜交一代山苦瓜品系，果色草綠至深綠，果長10~15公分，果重100~200公克，嫩果適合涼拌、煮食、炒食，風味比栽培種大苦瓜稍加苦中帶甘，果實切片曬乾或經高溫烘焙後，沖泡成苦瓜茶飲用。

到花蓮旅遊可別忘了品嚐在地的保健美食—山苦瓜。

優質鵝肉上市

農委會與中華民國養鵝協會輔導認證的「優質鵝肉」，於今年7月正式上市，消費者可以在超市買到生鮮冷藏的分切鵝肉，喜好鵝肉的民衆也有更新鮮、更便利、更實惠的選擇。

鵝肉的脂肪凝固點低，不飽和脂肪酸含量又較其他禽類高，故肉質清新甜美，富鮮草芬芳，用鹽水煮就可以呈現絕佳的美味。

農委會說，「優質鵝肉」代表自源頭管理及屠宰分切等環節，均符合規範之鵝肉產品，未來將開發各類分切鵝肉及加工品，增加「優質鵝肉」的品項，期能推廣並順利進入家庭或高級餐廳，有效擴展鵝肉的銷售通路，甚至開拓國際市場。

機能食品——鰻鮫

農委會水產試驗所已研發成功從鰻魚頭萃取出具調節免疫功能的活性蛋白質，並將之製成錠劑，預計該產品將成為機能性食品的新力軍，不僅造福消費大眾，也進一步提高鰻魚加工副產品的利用價值，及產業的國際

競爭力。

鰻魚一向被視為滋補聖品，水試所經過多次試驗，已探討出最適的萃取法，可將鰻魚頭中具有免疫調節功能的活性蛋白質萃取出來。經實驗證實，這些鰻魚頭的萃取物具有提高免疫細胞的活性。為能讓消費者方便攜帶及食用，進一步將此等萃取物經過濃縮，並調整蛋白質比例後，製成錠狀產品，此產品經過貯藏試驗，確認品質及穩定性良好。

福來梨上市

農委會台中區農業改良場經18年之選拔、試驗、研究，終於在92年育成福來梨（台中1號）新品種。甜脆多汁的「福來梨」，為高品質之幸水梨與橫山梨雜交代代中選育出之優良品種。

福來梨果實碩大、平均果重約500公克，大者可達1公斤以上，果型呈圓形，果皮顏色為綠褐色，皮薄、果心小、可食率高、果肉細緻、脆而多汁、微酸、甜度高、品質絕佳，食後回味無窮。

福來梨於6月中旬上市，今年產量有限。

薑花更美更香了

薑花有了新的色彩了！行政院農委會高雄區農業改良場在93年7月28日通過薑花新品種高雄六號及高雄七號命名，與傳統純白薑花不同的是，這兩種新的薑花都具有彩色和香氣，將可提供消費者更多元的選擇。

薑花高雄六號花色為粉白黃心，高雄七號花色為白花黃心，與本地種的白花白心顏色不同，可豐富薑花的外貌，且其香氣濃郁，符合家庭用切花及祭祀花卉。將可提供消費大眾更多元的選擇，深具市場潛力。 [圖]

