

佳果茶介紹

■ 文圖/茶作課 曾信光、邱垂豐

往昔在桃竹苗茶農，會在冬季配合虎頭柑產季，利用農閒時期製作酸柑茶，相傳將酸柑茶敲碎後加入冰糖與開水，微火燉煮之茶水，具有養顏美容、生津解渴、潤喉且幫助消化的保健功能，是非常好的養生飲料。但是傳統製作酸柑茶的工法需時三至五個月，因產製過程費時費工，此客家傳統技藝之傳承已逐漸凋零。本場為提振茶多元化利用，再將此固有的技藝加以改良，研發成符合現代人的生活步調，兼顧安全又衛生的優質沖泡茶飲料新產品。

佳果茶為佳葉龍茶結合檸檬所產製的一種果茶。是本場產學合作計畫所研發之一種新型態茶葉產製品，據有關科學文獻顯示佳葉龍茶與檸檬對人體均具有正面效果，結合二種優質材料產製之果茶，其特色是可以排除佳葉龍茶給人較不易入口之苦澀感覺，故加入純天然水果原味，經過烘焙後將更加使此一產品展現其特有的風味。佳果茶經熱水沖泡後茶湯兼具有酸、甜、香的特殊滋味，其溫醇順口的口感有別於一般茶葉產品，因此非常具有市場潛力。

「佳果茶」之研發乃以自然、健康、養生、無毒為訴求，因此其產製首重在二種原料的安全品質，楊梅產銷班採

用本場技術指導生產無農藥殘留之佳葉龍茶，結合檸檬產銷班策略聯盟所生產無農藥殘留之檸檬，加上產製之果茶產品均必須經過台灣檢驗科技公司(SGS)檢驗達到無檢出的標準，冀以確保品質安全無虞，並希經此生產過程獲得的技術，建立茶與水果結合之一種安全品質茶產品之生產模式。

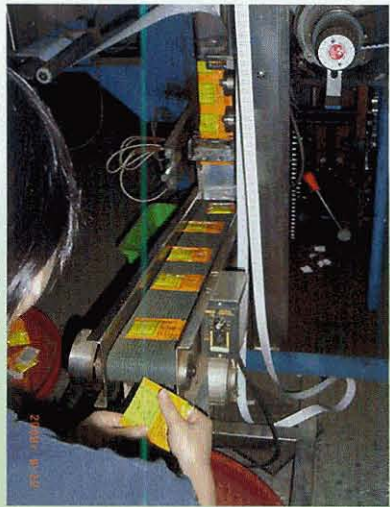
目前所研發出之佳果茶產品系列計有緊壓茶、袋茶（隨身包）、咖啡沖泡式之果茶茶粉，甚至近來更透過本場產學合作之冰品公司合作研發具有非常特殊果酸風味之佳果茶冰淇淋，此佳果茶冰品可說是非常獨特，相信日後佳果茶將以多元化茶產製品呈獻給國人，希望藉此研發對人體更具有健康養生之優質茶產品。



果汁與茶葉混合攪拌後回填入果內



烘焙完成之佳果茶



佳果茶經粉碎後裝袋