

加強防止茶葉摻雜異物

◎文／製茶課 陳國任

◎圖／賴正南

茶葉是高價值的農特產品，茶葉原料、製作技術及貯存條件關係著茶葉色、香、味品質的表現。現今消費市場講求健康、衛生及安全之立場，茶葉是否潔淨關係著消費者權益，亦關係著茶農及茶商的信譽。因此，如何加強防止茶葉中摻雜異物是十分重要的。

一般而言，要防止茶葉裡摻雜異物可以從以下幾個過程中去注意：

一、採茶時：

若是手採的茶葉，一般而言並不容易混到異物，但若是採用機械採收茶葉的話，則有時候容易在剪茶的過程中將其他茶園的植物也剪入茶袋中。除了須注意茶園管理，減少其他植物在茶樹附近生長，在機採前可先巡視茶園，將可能剪到其他植物拔除，可有效降低茶葉裡摻雜異物的機會。

二、萎凋時：

通常在進行室外日光萎凋時，是最容易讓茶葉中摻雜到異物的時候。有時是因為萎凋場沒將一些雜物吹到茶葉堆裡。因此進行萎凋時，萎凋場及其四週應先清掃乾淨，再鋪上麻布，或採取使用萎凋架高離地面，採取使用萎凋架高離地面，可以有效減少異物摻雜進茶葉裡。

三、製茶時：

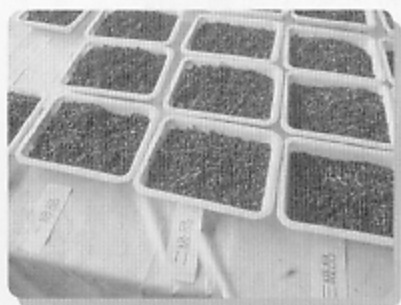
在製茶過程中，炒菁機、揉捻機及乾燥機有時可能會因為

保養、清潔不當，譬如說上次製茶時所遺留下的殘渣未清理乾淨，或是人體的毛髮不慎掉入茶葉中，而使得茶葉中混有異物。因此，每次製茶之前後，用空氣壓縮機將機器清理乾淨，如果更謹慎的話，帶上衛生頭套以防止毛髮掉進茶葉裡。

四、精製及包裝時：

茶葉精製及包裝的過程，可說是茶葉之衛生及品質把關的重要關卡。將茶葉中的混雜物確實地篩分清除，同時精製及烘焙器具要十分潔淨，不能有一點油垢或異味，並且在乾淨的環境下加以包裝，可以確保茶葉的品質。

在茶葉的產製過程中，事前主動預防異物摻雜比事後被動篩除容易，譬如不要在製茶時抽煙吃檳榔，就不會有摻雜到的煙灰、檳榔蒂、檳榔渣的顧慮。如果能夠小心謹慎的加強防止茶葉裡摻雜異物，可以有效提升茶葉之衛生及品質，對消費者而言可是互蒙其利。



摻雜異物，應加強防止茶葉中
茶葉，應加強防止茶葉中