

可口香醇的東方美人茶飲料

文/製茶課 陳國任
圖/賴正南

「東方美人茶」，是目前台灣所產製部分發酵茶中，屬於重萎凋重攪拌之重發酵之茶類，因製成之茶葉白毫明顯，又稱「白毫烏龍茶」，客家人稱它「膨風茶」或「槓風茶」，又其外觀有紅、白、黃、綠、褐五色，謂之「五色茶」，這種茶的原料，必須受小綠葉蟬之危害，危害程度愈高，茶葉品質愈佳。適製品種為青心大有，該品種早期與青心烏龍、大葉烏龍及硬枝紅心為台灣四大茶樹品種，分布於桃園、新竹及苗栗等茶區。早期青心大有以製造綠茶與紅茶為大宗，行銷國外為主，近年來由於外銷市場萎靡不振，轉型製造部分發酵茶，並以內銷為主要架構。東方美人茶首重茶菁原料，必須嫩採帶心芽且受小綠葉蟬危害，由於茶菁原料鮮嫩（只採一心一葉或二葉），兒茶素含量遠比一般製作高山茶、文山茶、凍頂茶和鐵觀音等高出至少50% 以上。

台灣的瓶裝茶飲料在2000年代成長迅速，成長率在飲料市場市佔率往往是名列前茅，從2006年的百分之三十八至2011年百分之四十三，消費金額同步成長，表示國人飲用茶類飲料的比重逐年提高。以不同茶類在最近幾年市佔有率的變化來分析，綠茶依然是茶類飲料中，銷售比例最高的種類，而紅茶則略高於烏龍茶，且近年來有比例升高的趨勢。台灣特色茶—東方美人茶，其茶飲料在市場上佔有率低，因此極有發展的空間。可口香醇的東方美人茶飲料係茶業改良場科技計畫「茶飲料澄清技術之研究」及「東方美人茶飲料調製技術」之研發成果，鼓勵業者生產及茶多元化產品之研發，茶業改良場已技術移轉峨眉鄉農會從事生產行列。

在那秋高氣爽的季節，熟悉了綠茶的蔬果香、文山包種茶的清香、高山茶的優雅香氣、凍頂烏茶的熟香及鐵觀音的火候香之後，來享受東方美人茶獨特之香氣及滋味，提供全方位的茶葉享受。由於熱飲或冷泡皆宜，更能添增東方美人茶品質之多樣性與感官享受。



陳場長主持發表東方美人茶飲料研發成果
(左為峨眉鄉農會郭總幹事)



東方美人茶飲料
(530毫升)

ISSN 1729-2824



GPN : 2008100103
工本費 : NT \$ 3.5 元