如何購買衛生安全之食用乾燥菊花？認明標章就對了！！

文圖／茶作課 劉秋芳*、曾信光
(*電話：03-4822059轉506)

近年因市售乾燥菊花遭消基會或衛生單位抽檢農藥殘留問題，引起消費者之關心，讓民眾誤以為只要是乾燥食用的菊花就一定有農藥，甚至超標的問題。從農產貿易進出口資料可看出，2013年進口乾燥菊花量達109公噸，幾乎全由中國大陸進口，臺灣杭菊栽培面積2012年度僅25.56公頃，產量20.58公噸 (農糧署農情報告資源網)，由此可知我國生產量是不足以支應消費量的，消費者在市面上購買的菊花大多是大陸進口貨，國產杭菊零售價格每臺斤在1,000~1,200元，進口乾燥菊花則在300~500元間。消費者也因國產杭菊生產量少，故難以辨認國產與進口菊花的差異，再加上每年相關單位抽檢市售乾燥菊花大多有農藥殘留的狀況，媒體報導時往往沒有明確指出該批檢驗之菊花係為國產或是進口，造成消費者對於飲用菊花存有負面印象。為了釐清國產與進口貨的不同，也為了讓消費者對於國產杭菊的安全衛生有信心，農政單位積極投入相關經費及輔導措施，引進共同防治及田間健康管理之栽培管理模式，經2年努力，於2012年度台東及苗栗地區已經有部分菊農首先取得吉園圃標章，苗栗縣銅鑼鄉農會也於2012年度12月取得『銅鑼杭菊』產地團體商標，農糧署並於2012年12月13日在苗栗縣銅鑼鄉九湖農場舉辦"拒絕黑心-形塑苗栗優質杭菊"記者會，讓國產杭菊從此有名有號，消費者只要認明商品包裝上貼有吉園圃或銅鑼杭菊產地標章者，就是合格安全的，消費者不必擔心買到黑心菊花，國產杭菊可安心食用。

杭菊
銅鑼 Tong Luo

ISSN 1729-2824
9 771729 282008
GPN：2008100103
工本費：NT $ 3.5 元



行政院新聞出版事業登記證局版台誌第5782號
臺灣郵政中壢誌字第11號執照登記為雜誌寄交
發 行 人：陳右人
編輯委員：陳　玄、蔡右任、林金池、
　　陳國任、邱垂豐、蔡憲宗
執行編輯：賴正南
發 行 所：行政院農業委員會茶業改良場
地　　址：桃園縣楊梅市埔心中興路324號
電　　話：(03) 482-2059
傳　　真：(03) 482-4790
工 本 費：每本3.5元
設計印刷：曦望美工設計社
電　　話：(02) 2309-3138

本場網址：http://tea.coa.gov.tw
GPN：2008100103

目　錄

1 高雄市政府抽驗南投縣某製茶廠所產製產銷履歷茶葉產品，其外包裝之標章追溯碼不完整　申請產銷履歷農民應注意並避免發生類似事件 /林柏霖

2 103年度農民學院茶業改良場農業訓練班別簡介 / 潘韋成

3 優質安全烏龍茶10大忌味 / 陳國任

5 小型履帶式茶樹中剪枝機介紹 / 張振厚

7 改良型茶菁熱風萎凋槽 / 劉銘純、黃惟揚、蔡憲宗

10 本場開發可攜式多功能焙炒機新型專利 / 蔡憲宗、黃惟揚

12 茶葉產品追蹤管理資訊系統推廣說明會紀要 / 楊小瑩、黃正宗

13 茶渣再利用及做為菇類栽培基質之初探 / 郭芷君

14 如何購買衛生安全之食用乾燥菊花?認明標章就對了!! / 劉秋芳、曾信光

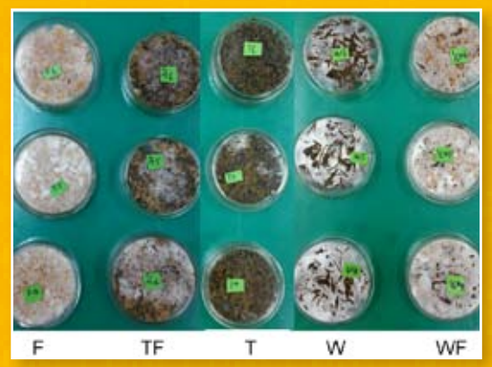
茶渣再利用及做爲菇類栽培基質之初探

文圖／製茶技術課 郭芷君
（電話：03-4822059轉607）

臺灣飲料茶市場龐大，每年產生數以萬噸之茶渣廢棄物，造成廢棄物處理成本增加，茶渣多數可溶成分雖已被萃出，然其所殘留之許多難溶成分，仍然具有極高的營養成分與價值，部分學者亦持續研發茶渣可利用成分再萃取技術。

目前茶渣應用現況可分為下列數種：（一）飼料用：茶渣經處理醱酵後，粉碎包裝使用，或直接作為飼料添加劑，可改善家禽類肉質；（二）堆肥：茶渣處理醱酵後作為有機堆肥，可提高土壤肥力、抑制硝化作用並改善土壤物理性質；（三）吸附劑：茶葉多孔之網狀結構可吸附化學物質及重金屬離子，如甲基藍（methylene blue）、鎘、鉛、鋅等離子；（四）合成建材或塑膠材料：茶渣乾燥達一定程度後，再添加塑化資材，所合成之材料可做為日常生活用品及家具。一般家庭回收的茶渣則可做為花圃堆肥、清洗碗盤，或乾燥後做為茶枕、除臭茶香包。

本場利用濕茶渣（W）、濕茶渣混木屑（WF）、茶葉（T）、茶葉混木屑（TF）、木屑（F）共五個處理，六重複，搭配養料接種秀珍菇及玉米菇菌液，十天後菌絲生長情形（如圖一）接種秀珍菇者F、W和WF處理之菌絲皆已走菌完全，TF處理走菌率則約莫70%左右，T處理之走菌率則低於50%；接種玉米菇者則以F處理走菌率最佳、WF其次、W再次，三者走菌率皆達50%以上，TF及T處理走菌率則低於50%，尤其T處理走菌率幾乎趨近於0%。試驗結果顯示：以未處理之茶渣做為培養基栽培秀珍菇，其效果可與一般木屑培養基相同，且因茶渣無需額外耗能進行乾燥，沖泡完畢之濕茶渣即可做再利用，達到廢物利用、節能減碳及避免資源浪費之目的，故未來將持續針對不同配方之茶渣培養基及合適菇類菌種進行探討，並將進一步研究茶渣栽培之菇類其營養成分是否有所變化。



圖一、不同基質培養基接種秀珍菇十天後走菌情形 (F：木屑、TF：茶葉混木屑、T：茶葉、W：濕茶渣、WF：濕茶渣混木屑)



圖二、茶渣混合木屑之培養基接種秀珍菇之出菇情形