

論文宣讀

海報張貼

## 不同製程及品種對紅茶、包種茶兒茶素含量的影響

石榆鳳\*<sup>1</sup> 邱垂豐<sup>2</sup> 劉景平\*\*<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 嘉義大學農學研究所

<sup>2</sup> 行政院農委會茶業改良場

本研究以台茶 8 號、台茶 18 號、台茶 12 號和青心烏龍之新鮮茶芽做為不同製程之材料，探討 Caffeine、Gallate acid (GA)、(-)- Epigallocatechin (EGC)、(+)- Catechin (C)、(-)- Epigallocatechin gallate (EGCG)、(-)- Epicatechin (EC) 和 (-)- Epicatechin gallate (ECG) 等在製程含量之變化。由結果得知紅茶 Caffeine 以發酵製程之 31.05 mg/g 最高，GA 則以乾燥製程之 3.22 mg/g 最高，EGC、C 及 EC 以新鮮茶芽為最高，分別為 17.58、1.01 及 6.02 mg/g，EGCG 及 ECG 以乾燥製程為最高，分別為 9.80 mg/g 及 1.29 mg/g。紅茶主要兒茶素成分 EGC>EGCG>EC>ECG>C；品種間則是台茶 18 號高於台茶 8 號。包種茶 Caffeine、GA、C 及 ECG 均以第一次攪拌製程為最高，分別為 13.22 mg/g、1.35 mg/g、0.11 mg/g 及 1.81 mg/g，EGC 及 EC 以炒菁製程為最高，分別為 43.67 mg/g 及 5.60 mg/g，EGCG 則以乾燥製程之 14.12 mg/g 最高。包種茶主要兒茶素成分 EGC>EGCG>EC>ECG>C；品種方面則以青心烏龍高於台茶 12 號。紅茶及包種茶之總兒茶素含量於發酵製程前皆是下降之趨勢，但於發酵製程後皆有顯著增加之趨勢，由上述結果得知不同製程對總兒茶素含量有顯著影響。

\*為報告人:石榆鳳

\*\*為連絡人:劉景平

聯絡人服務單位：國立嘉義大學農藝學系 聯絡人 e-mail：[cpliu@mail.ncyu.edu.tw](mailto:cpliu@mail.ncyu.edu.tw)

聯絡人 電話：05-2717382