

咖啡！也可以是茶～機能性咖啡葉茶！

文·圖／李穎宏



機能性咖啡葉茶成品

為厚植臺灣咖啡產業利基，致力咖啡副產物加工研究，本場成功開發了口感優雅的高機能性咖啡葉茶。產品具淡淡的茉莉花香、淡淡的甜香味，後韻甘甜綿長，茶湯顏色清澈帶著琥珀淺紅，特殊又獨特。本項產品的加工技術於今年3月首次非專屬授權給農科生技廠商，期許藉由咖啡葉茶產品的研發上市，提供消費大眾另類咖啡新式健康茶飲選擇，並促進臺灣咖啡產業多元發展。

臺灣近年來隨著飲食習慣的多元化，加上國際知名連鎖咖啡館、便利超商現煮咖啡供應，「咖啡」儼然成為國人生活必需品，更帶動了咖啡豆栽培種植風潮。但臺灣咖啡目前仍面臨有產量不足，生產成本過高等問題。本場為提升臺灣咖啡產值，透過探討咖啡樹老葉及嫩葉，以及萎凋、發酵、揉捻、烘焙、乾燥等製程對咖啡葉茶品質口感及成分影響，開發了含高綠原酸機能成分及口感佳的咖啡葉茶產品供產業利用。

古老的咖啡葉茶飲早於200年前，即已存在衣索匹亞及蘇丹。近

年咖啡葉更獲得英國及法國學者的驗證發現了10數種成分，包括具有許多生理活性功能的芒果苷及綠原酸。本場率先利用液相層析質譜儀，鑑定出高山有機咖啡葉共含有40餘種多酚成分。其中除含大量綠原酸、芒果苷外，更含可觀的槲皮苷。臺灣咖啡市場約近700億元，保健產品市場更破千億元。因此，若能善用咖啡葉特殊機能成分，開發推展以健康為訴求的飲品，將如同咖啡、綠茶或紅茶等傳統飲品，擁有一片商機。

本場研發的咖啡葉茶加工技術，可用以製造高綠原酸的機能性咖啡葉茶產品或萃取產品，歡迎有意加工技術授權的公司、法人及農民團體，聯繫本場洽商相關事宜。本項機能性咖啡葉茶加工技術已非專屬授權農科生技廠商－茂泰生技公司(08-7625821)，消費者可逕洽商品購買事宜。



頂芽



嫩葉(綠)



嫩葉(黃)



老葉



不同成熟度咖啡葉比較



咖啡果實生長情形



咖啡葉生長情形



咖啡葉揉捻情形