



## 本場開發餅茶加工技術

圖文/茶作課 蔡憲宗\*、劉秋芳、劉千如  
(\*電話：03-4822059轉501)

本場歷經2年的研發，成功開發餅茶加工技術，傳統餅茶大家所熟知的為大陸的普洱茶，鮮少喝到正港臺灣製造的餅茶，原因出在臺灣茶的原料普遍果膠質含量少，造成黏度不足，僅靠蒸煮擠壓很難成型，本場已突破此技術，只要是臺灣茶都可以加工成餅茶。且此技術不但可以把臺灣的各種特色茶製作成餅，可保留茶葉原有的特色外，更提升茶葉的風味與價值，於106年2月20日農委會例行記者會上發表，當天由本場陳場長國任及研發人蔡課長憲宗共同蒞臨會場，推廣臺灣餅茶新技術，創造茶葉新價值，並造成熱烈迴響，且提升本技術之後續詢問度。

過去許多臺灣業者為了使用臺灣茶原料加工成餅茶，必須將茶葉切碎與使用高壓力，以解決臺灣茶原料黏度不足問題，因切碎與過高壓力影響茶葉風味與價值，造成鮮



圖一、106年2月20日記者會成果展示情形



少看到臺灣茶加工之餅茶產品。本場已找到突破方法並開發餅茶加工過程所需的機具，以後消費者便可品嚐正港臺灣茶原料製造的餅茶。餅茶需經過蒸製、加壓、乾燥才能成形，其製造過程中所需的各項參數、流程、原料、設備及機具，皆會影響外觀與品質，本場經過無數次之測試，終於找到適合臺灣茶原料的加工方法，利用本技術，可製作出外型緊結度適中及茶葉品質風味佳之各類餅茶產品。

臺灣之特色茶外觀主要以碎形、條形、半球形及球形為主，過去較少加工為餅茶之型態，茶改場自去年成功開發此加工技術後，增加茶葉多元之產品，透過此技術可使用臺灣各種特色茶之原料，大量規格化生產餅茶，特別是重發酵之茶類(凍頂烏龍茶、番庄烏龍茶、鐵觀音茶、東方美人茶、紅烏龍、紅茶及老茶等)更適合製作成餅茶，其滋味風味更佳。

目前本項技術已通過農委會之非專屬授權技術，授權期限5年，技術移轉金新台幣20萬元。本技術去(105)年已成功授權桃園一家業者生產，去年生產三個月已售出1,000個以上，每個餅茶平均售價可達1,000-1,500元。茶改場認為本產品未來極具發展潛力，加工成餅茶後每個可增加約500元之效益，且餅茶具有收藏保存價值，送禮自用皆宜，未來可推廣至臺灣及大陸地區等市場。茶農、茶廠或企業未來如有意生產餅茶產品均可洽詢茶業改良場，取得相關製造方法之技術授權。