

第六屆茶業科技研討會圓滿落幕

文 / 製茶課 郭芷君*、楊美珠 圖 / 劉志遠

(*電話：03-4822059 轉 607)

本場自101年起，每年舉辦茶業科技研討會，至今年已邁入第六屆，本次研討會以茶及飲料作物之加工製程與品質分析為主軸，總計有28篇論文發表。又本次適逢陳國任場長退休，1月11日活動當天特別邀請陳場長發表專題演講，將40年在茶業界耕耘的經驗與感想分享給大家，故本次與會嘉賓除了對茶業科技研究有興趣的民眾之外，自各地慕名而來的茶友亦不在少數，共有280餘人參與，直到最後綜合討論時間，大家仍熱烈參與、踴躍發言，可以感受到現場每一位茶人對茶產業的熱情與期許，讓研討會圓滿順利，大家收穫滿載。

陳場長以「茶若精彩、天自安排」為題，以感恩的心回顧最新研發成果，包含陸續推出的新品種、茶及飲料作物副產物之多元開發利用、茶葉品評員制度之建立、產地鑑別及農業4.0等多項成果。接著以早期珍貴的照片陸續道盡在茶改場各分場及總場製茶課之心路歷程，在恩師吳振鐸老師的帶領下，追逐茶葉的色、香、味，在諸位前輩的帶領下，逐漸成長茁壯，並同時獲得「十大傑出農業專家」及「農委會優秀農業人員」獎項。最後回顧場內同仁及夥伴陪伴的評審歲月，展望未來，以「明天會更好」作結，期盼未來的日子與「茶」、「慈善」和「關懷」為伴。

下午議程則分為「製茶技術改良」及「茶葉多元利用與品質提升」，「製茶技術改良」包含花東地區茶類變遷、茶葉烘焙、熟香型條形包種茶、離子燈萎凋製程研發、花茶窰製及包裝貯存議題，其中「茶葉多元利用與品質提升」則包含餅茶加工、茶菁汁研發、茶湯氟含量及兒茶素光敏化議題。同時海報區展示紅烏龍烘焙、製茶機械改良、茶香糖及茶梅等多元化茶產品研發、臺灣咖啡、杭菊等飲料作物製程改良及品質分析之研究。

