



# 顛覆傳統 最放鬆的烏龍茶

## 保健、品飲兩相宜--「GABA烏龍茶」

文圖/製茶技術課 楊美珠\*、邱喬嵩  
(\*電話03-4822059轉608)

工作繁忙、壓力破表的現代人，經常有喜歡喝茶又怕睡不著的困擾，現在有這種「症頭」的人有福了！本場歷經數年試驗研究，創新開發出「GABA烏龍茶」及系列產品，喝了有助紓壓，是烏龍茶愛好者的新選擇。

該茶品富含機能成分 $\Gamma$ -胺基丁酸( $\Gamma$ - Amino Butyric Acid, GABA)，同時兼具烏龍茶的機能性成分與回甘滋味，因此命名為「GABA烏龍茶」。

「GABA」是一種天然存在於人體中的胺基酸，為哺乳動物中樞神經系統中重要的抑制性神經傳遞物質，可抑制中樞神經系統過度興奮，對腦部具有安定作用，有助放鬆和消除神經緊張。當體內缺乏「GABA」時，會導致焦慮、不安、疲倦、憂慮，因此，「GABA烏龍茶」非常適合生活壓力大的族群飲用。此外，茶葉中同時富含許多保健成分，除可調節生理機能，也具提神醒腦的作用。

傳統烏龍茶的製作，是在有氧狀態下讓茶葉發酵，而「GABA烏龍茶」則顛覆傳統製程，融合了「佳葉龍茶」無氧發酵工序，誘導茶葉中的「GABA」生合成與累積。GABA茶於1987年原創於日本，商品化的「佳葉龍茶」之GABA含量須達150mg/100g產品以上，是發芽糙米與發酵大豆產品GABA含量的10倍以上。傳統「佳葉龍茶」在厭氧狀態下製成，很容易帶有一股悶酸臭味，讓一般消費者難以接受。為滿足烏龍茶愛好者的需求，本場開發出富含「GABA」又帶有水果香氣的烏龍茶，讓飲茶同時兼顧保健與品飲樂趣。

「GABA烏龍茶」熱泡、冷泡皆宜，熱泡帶有烏龍茶果香，冷泡則有胺基酸的甘甜，各具特色。為滿足消費者多元品飲的需求，吸引國人飲用GABA烏龍茶作為日常保健，本場也積極投入以



圖一、GABA烏龍茶



「GABA烏龍茶」為基底的多元化產品研發，包括：搭配香花、香草開發風味獨具的GABA花草茶、GABA果茶，及添加GABA烏龍茶的機能甜點等產品，賦予GABA烏龍茶不同的新樣貌。目前GABA烏龍茶相關產品產製技術已成熟，可進行技術移轉，歡迎對以上產品配方或生產技術有興趣的農友或業者，洽詢本場製茶技術課。技轉諮詢專線(03)4822059轉608、635。



圖二、球形GABA烏龍茶