

無咖啡因GABA桑葉茶 迴響熱烈

歷時兩年研發有成

文、圖/廖久薰

吃飽飯想來杯茶又怕晚上睡不著嗎?本場與茶業改良場合作成立研發團隊，首次導入臺灣特色茶製程，歷經兩年試驗成功開發高GABA含量兼具3種風味的桑葉茶，飲品自然呈現天然參香、麥香及果香風味外，桑葉不含咖啡因，GABA含量更是市售飲品當中翹楚，是一款兼具健康機能飲料的創新產品。

桑葉含有許多對人體有益的營養成分，包含蛋白質、多種胺基酸、多酚化合物、類黃酮及可溶性醣類等機能性成分。本團隊研發「高GABA桑葉茶產製技術」，口感溫潤且香氣宜人，透過此技術加工的桑葉茶，可提升1.7-2.9倍以上GABA含量，每百公克乾桑葉最高值達570mg以上，不管是熱飲或是冷飲都適宜。

本技術於108年11月19日正式推出，成果發表記者會吸引多家媒體採訪，現場備有GABA桑葉茶冷飲供試飲，深獲現場來賓喜愛與肯定，記者會後本場陸續接獲多起民衆來電詢問桑葉茶品。本技術同時參與「108台灣醫療科技展」，現場準備GABA桑葉茶熱飲供參觀廠商及民衆試飲，獲得極大迴響。本技術非專屬授權案已公告於本場網頁 (<https://www.mdais.gov.tw/ws.php?id=5818>)，歡迎有興趣的農民及農企業投入生產，期待早日有相關產品問市，提供消費者健康飲品新選擇。



多家媒體聯訪本場場長呂秀英有關GABA桑葉茶研發與技術特色



本場研究人員(前右1)解說桑葉茶技術及特色