三、「仙鶴古早茶」即溶包開發

「仙鶴古早茶」即溶包之開發，主要是利用噴霧乾燥方式進行生產，其原理係利用高溫之氣體將霧化噴出之水氣快速乾燥，以獲得均一且細緻之粉末。本產品於原料採收後，經乾燥後切段為3 ~ 5 cm長之植體，再經萃取及濃縮後加入賦形劑(一般常見的有玉米澱粉、乳糖、麥芽糊精等)，進行噴霧乾燥(圖1)。其成品為粉末狀，除可作為即溶包利用外，亦可作為錠劑、膠囊等產品開發。

本研究為提升白鶴靈芝等保健植物之利用價值，進行其總多酚類含量、抗氧化活性及自由基清除能力測試。酚類化合物(phenolic compounds)，又稱為多酚(polyphenols)，一般可分為三種，包括：(1)單純酚及酚酸類。(2)類黃酮類及(3)hydroxycinnamic acid。目前多酚的研究中以綠茶多酚最多，研究指出，其具有保護心血管及保護肝臟之效果，因此我們將總多酚類作為測定指標之一。在抗氧化方面，隨著國人平均壽命增加，預防醫學也逐漸受到重視，其中減低氧

化壓力方面，減少體內自由基之形成及攝取抗氧化物質為主要的方式，因此本研究亦進行白鶴靈芝等中草藥之抗氧化能力及自由基清除能力之測試。

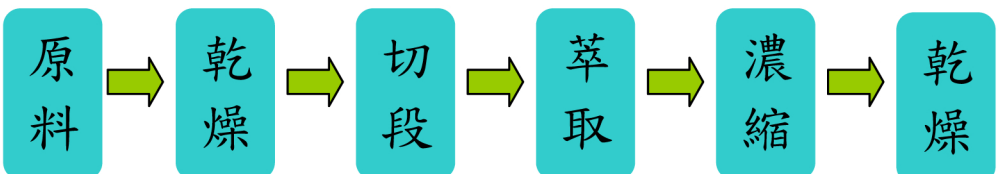


圖 1. 「仙鶴古早茶」即溶包加工製造之流程