



三峽碧螺春綠茶比賽茶等第與成分之相關性

文圖 / 製茶課郭芷君*、楊美珠

(* 電話：03-4822059 轉 607)

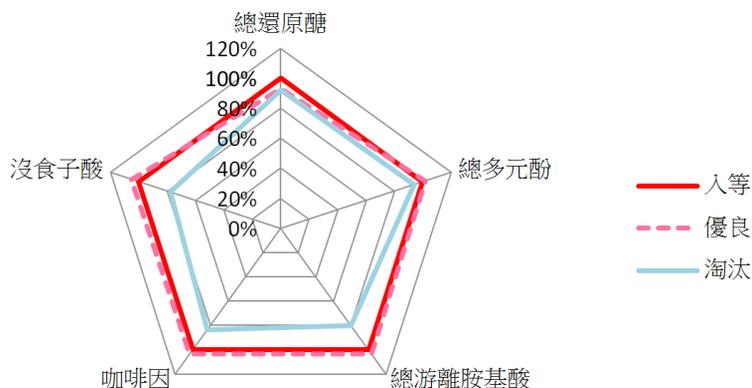
碧螺春綠茶為臺灣新北市三峽區之重要特產，當地每年固定於春冬兩季舉辦比賽茶會。碧螺春綠茶主要以青心柑仔品種製作而成，外觀碧綠，白毫多，形狀細緊捲曲，茶湯碧綠清澈、鮮活爽口。綠茶傳統製程為茶菁採摘後進行炒菁、揉捻、乾燥，然三峽碧螺春綠茶於製作過程當中會於室內靜置萎凋數小時。

全球現行之茶葉品質訂定多數仰賴感官品評，茶葉感官品評是依據評審人員的視覺、嗅覺、味覺及觸覺來審評茶葉品質的優劣，而茶葉成分含量如兒茶素、胺基酸、咖啡因、黃酮類及揮發性有機化合物 (Volatile organic compounds, VOCs) 等與感官品評時所感受的香氣與滋味關係密切。

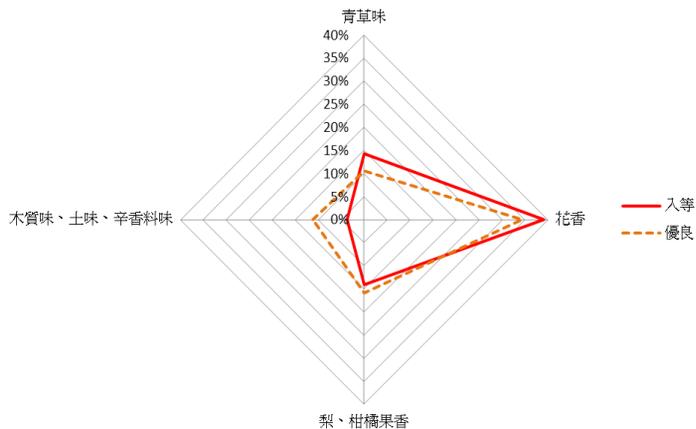
碧螺春比賽茶分為特等、頭等、金獎、銀獎、優良及淘汰 6 種等級，本場蒐集 108 年頭等至淘汰 5 種等第之碧螺春比賽茶春茶，探討茶葉成分與等第之關聯性。若將比賽茶分為入等 (包含頭等、金獎及銀獎)、優良及淘汰 3 種等級，則由圖一可知淘汰茶樣其總多元酚、沒食子酸、咖啡因及總游離胺基酸含量皆顯著低於入等及優良茶樣 (圖一)，顯示淘汰茶樣各項化學成分含量皆較低。

若進一步探討入等及優良茶樣之差異性，則入等茶樣之總還原糖含量較優良茶樣高 (圖一)，且其揮發性有機化合物之組成中，入等茶樣帶有鮮爽感的「青草味」含量較高 (圖二)，而「木質味」、「辛香料味」、「土味」等不屬於典型碧螺春綠茶之香氣成分遠低於優良茶樣，顯示入等茶樣之香氣需乾淨、無雜味。

綜上，整合總多元酚、個別兒茶素、沒食子酸、咖啡因、總游離胺基酸、總還原糖及揮發性有機化合物含量，可做為不同等第間分級參考依據。



圖一、碧螺春比賽茶其入等、優良與淘汰茶樣成分含量差異雷達圖
(以入等茶樣各化學成分含量作為 100% 進行比較)



圖二、碧螺春比賽茶入等與優良茶之揮發性有機化合物相對面積百分比差異雷達圖

(A)



(B)



圖三、碧螺春茶樣入等 (A) 及淘汰 (B) 茶樣之外觀色澤