



茶改場開發蔬果粉保持鮮綠及營養價值 歡迎技轉新技術

文圖 / 茶作課 蔡憲宗
(電話：03-4822059 轉 501)

本場自民國 100 年起，除茶葉之技術研發及推廣外，服務範圍擴及咖啡與飲料作物。本場利用果粉茶加工原理(106 年 12 月通過農委會智審會技轉審查)，除可保留蔬果原有的營養價值外，更能保持色澤鮮綠是一大特色，以隨身攜帶包方式使用非常便利，消費者僅需加上冷或熱水沖泡後即可飲用；除了沖泡飲用外，還可當作天然的色素原料，可廣泛應用於麵條、包子、饅頭、糕點及餅乾等加工食品，極具食品應用性，將是未來食品產業新明星。

色澤鮮綠的地瓜葉粉源自茶葉加工技術 保留營養兼具飲用方便

為提高農產品之加工加值及多元利用，本場利用茶葉加工過程之乾燥與磨粉核心技術，可有效降低蔬菜之青草味，並將營養成分濃縮 8-10 倍，加水沖泡即可直接飲用極為便利，除了獲得蔬菜之營養成分，亦保有品飲飲料之風味。此外，加工後蔬果粉其保存期限亦較一般未加工之生鮮農產品為長，可有效提升加工加值效益。

本場歷經 2 年的改良研發，開發出即飲式地瓜葉粉，打破傳統地瓜葉需經烹飪後方可食用之問題。根據研究，地瓜葉粉的加工溫度及乾燥時間為重要之關鍵因子，透過本場研發技術可降低蔬菜類之青草味，並保留高量之抗氧化物質(總多元酚含量 16mg/g 以上)，提高商品價值。此外，該技術為克服一般磨粉過程產生的高溫導致鮮葉色較暗沈，風味較差的現象；改採低溫研磨技術加以克服，保留地瓜葉鮮綠原色(地瓜葉粉色澤鮮綠可保持二年)，為天然植物成分可廣泛應用在食品添加物上。

本場開發的蔬果粉加工技術目前已可應用在山苦瓜、秋葵、檸檬等農產品，其保留蔬果本身多種營養素、抗氧化物質及膳食纖維等優點，相當適合銀髮族飲用，未來將帶動飲料及食品加工市場新風潮。歡迎有意生產地瓜葉粉或相關蔬果粉類產品之農友及企業逕洽本場(03-4822059 轉 501，聯絡人：蔡憲宗課長)，以取得相關製造方法之技術授權。



圖一、地瓜葉粉



圖二、地瓜葉粉飲品