

GABA桑葉茶產製技術參展 2021臺灣創新技術博覽會

文/廖久薰、施佳宏

圖/詹甘伊

由科技部、經濟部及農委會等10部會主辦「2021臺灣創新技術博覽會」實體及線上展同步於110年10月14日起盛大開展。實體展10月14至16日假臺北世貿一館展出，主展場分為「創新領航館」、「未來科技館」、「永續發展館」及「傑出發明館」四大專館，其中農委會負責的「永續發展館」本場亦配合展出「GABA桑葉茶產製技術」研究成果，3天展期吸引約85人次的參觀民衆

及廠商駐足詢問，除現場由農科院安排1對1商談會外，也有3家國內廠商進行線上洽談，觸及領域包括食品業、飲料業及太陽能光電等，對本項技術成果提出高度興趣。

本技術由本場選育高機能成分桑樹品種，建立桑樹友善栽培及採摘技術，導入茶業改良場無氧充氮與製茶技術，提高桑葉茶GABA含量1.7~2.9倍以上，其健康價值引發消費者關注。市售飲料市

場無論是咖啡或以茶葉茶為基底的手搖飲多含有咖啡因，對想飲用又怕睡不著的消費族群往往望之怯步；本場「GABA桑葉茶產製技術」，包含參香、麥香及果香等3種風味，不管是熱飲或是冷飲，都別有一番風味，預期成為健康飲品的新選擇。本技術利用在地桑樹材料，推出無咖啡因、無農藥且高GABA機能成分的創新技術，期望開拓國內蠶桑產業加值應用。



施副場長佳宏（左1）向農委會黃副主委金城（右1）、農糧署陳主任秘書啟榮（右3）及茶業改良場蘇場長宗振（右2）說明本技術研發歷程



GABA桑葉茶產製技術及商品化展示