



速溶茶粉加工技術

文圖 / 茶作課 蔡憲宗*、戴佳如
(* 電話：03-4822059 轉 501)

本技術為利用滾輪乾燥之加工技術，將茶菁或萃取濃縮茶湯進行乾燥，產品風味有別於傳統噴霧乾燥製程，且可降低加工成本。本產品可應用於手搖飲店、即溶茶包及食品加工等，茶粉具備容易沖泡、便利等特點，亦可作為食品添加物之用途。根據經濟部統計處資料顯示，109 年茶類飲料之銷售額達 207 億元之規模，故本產品極具市場應用性。

本製程將茶菁進行蒸菁、濕粉碎、乾燥、磨粉等程序，產品可根據茶菁品質保持其原色，沖泡後色澤穩定不變色，成品粉末可保存 2 年。如為萃取茶湯需加入一定比例膳食纖維再進行乾燥。

本技術為非專屬授權技術，技轉金 20 萬元，有意願之農友、個人或企業均可洽詢本場茶作課取得相關資訊。此技術目前已技轉 1 家廠商生產，且有多家洽商中，歡迎有意願之廠商與本場聯繫。



圖一、茶菁蒸菁。



圖二、濕粉碎。



圖三、茶粉。



圖四、茶粉冷泡。