



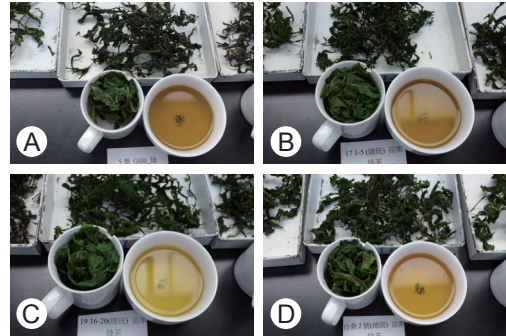
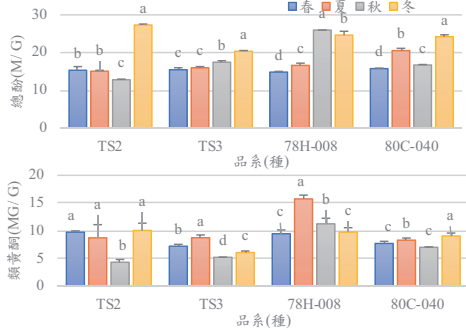
行政院農業委員會苗栗區農業改良場
Miaoli District Agricultural Research and Extension Station, Council of Agriculture, Executive Yuan

機能性桑葉茶飲品開發

Exploitation of the Functional Tea Using Mulberry Leaves

桑樹是桑科桑屬多年生木本植物，桑葉主要作為家蠶及反芻動物的食物，也是傳統藥典所記載之藥用植物，經現代研究證實具有多種保健功效。本場開發桑葉茶飲原料的可行性，發現桑葉具有高量總酚、類黃酮，品系與收穫季節間呈顯著性差異（圖一），作為茶飲原料具有潛力。建議依桑樹品種選擇適當採摘季節，以獲得較高量的總酚及類黃酮含量。

除此之外，本場與茶改場合作，開發利用厭氧專利技術，研發桑樹 203 品系 GABA 桑葉茶調製技術，兼具高 GABA 含量及特殊風味，期望增加國內桑葉多元利用，提升農民收益。



圖一、4 種桑樹品種在不同收穫季節桑葉水萃物之總酚及類黃酮含量變化 (每品種內相同英文字母表示統計學上最小顯著性測驗未達 5% 顯著水準)

圖二、4 種桑樹品種 (系) 之 GABA 綠茶製程 A, TS2; B, 203; C, 78H-008; D, 80C-040

表一、不同加工方式對 4 個桑樹品種 (系) 一心五葉桑葉茶感官品質之影響

	加工處理	GABA (mg/100g)	水色	香氣	滋味	風味描述
A 品系	GABA 綠茶	388.7±10.2 a 🍌	5.0±1.2 ax	4.3±0.9 bc	4.4±0.6 a	微悶酸
	GABA 萎凋綠茶	167.6±4.0 c	4.3±0.3 a	5.3±0.3 ab	5.0±0 a	微悶酸
	GABA 烏龍綠茶	368.8±3.1 a 🍌	5.0±0.6 a	5.6±0.4 ab	5.3±0.6 a	滋味微甜 🍌
	紅茶	260.6±26.5 b 🍌	4.3±0.9 a	3.1±0.1 c	4.3±0.5 a	悶酸
B 品系	GABA 綠茶	73.8±1.1 d	5.7±0.3 a	5.9±0.8 a	5.6±0.9 a	微菁味、滋味甜 🍌
C 品系	GABA 綠茶	92.0±2.4 d	6.3±0.9 a	5.1±0.3 ab	5.0±0.4 a	微菁味
D 品系	GABA 綠茶	104.7±2.3 d	5.7±0.9 a	4.9±0.4 ab	5.2±0.7 a	滋味偏淡

(每欄內相同英文字母表示統計學上最小顯著性測驗未達 5% 顯著水準)

研究人員：廖久薰、吳姿嫻、施佳宏 *
*Email : sch@mdais.gov.tw