



桑葉茶不同加工製程研發

Research and Development of Different Processing Methods for Mulberry Leaf Tea

桑葉富含多種營養物質、微量元素及機能性成分，傳統作為餵養家蠶與反芻動物的食物。本研究採摘一心二葉及一心五葉桑葉，以不同臺灣特色茶製程進行加工，結果顯示，桑葉 203 品系經過不同程度之萎凋、炒菁、揉捻及無氧充氮等加工製茶，可使茶湯色澤、滋味及香氣產生差異。以茶飲重視之香氣而論，部分保留桑葉原味外，優化不同加工製程，使桑茶散發濃厚人參香、麥香或熟果香氣，水色分別呈現鮮綠至琥珀色澤。加入無氧充氮製程，則使桑葉茶樣比直接烘乾桑葉高 2-3 倍 γ -氨基丁酸 (GABA)，甚至達 570 mg DW/ 100 g，可推展桑葉茶成為具機能性茶飲。桑園友善耕作以生產無咖啡因、高 GABA 機能成分桑葉茶，為傳統桑樹應用注入新活水。



圖一、採摘一心二葉 (左) 與一心五葉 (右) 製作桑葉茶



圖二、桑葉茶不同加工製程之茶湯水色 (上) 與茶底 (下)

表一、不同加工製程對桑葉茶 GABA 含量之影響

製程	GABA (mg DW/100g)	
傳統烘乾桑葉茶	200	
參香 GABA 桑葉茶	466	↑ 2.3 倍
麥香 GABA 桑葉茶	570	↑ 2.9 倍
果香 GABA 桑葉茶	334	↑ 1.7 倍