

## 貓裏紅茶優化加工技術

文圖 / 茶作課 劉秋芳  
(電話：03-4822059 轉 506)

近年來因氣候變遷，苗栗地區乾旱情況較為明顯，部分茶園受薊馬、紅蜘蛛、尺蠖等害蟲危害，導致茶菁臭味及苦澀味較嚴重，致使紅茶品質下降，而無法在紅茶比賽場次獲得較佳的成績。

本技術著重於貓裏紅茶風味改善，將受蟲害叮咬的茶菁進行重萎凋、攪拌及充足發酵，減少茶菁因蟲害產生的臭味、菁味及苦澀味，達到貓裏紅茶葉香氣提高，茶湯甘甜之狀態，以利茶葉銷售。

本技術為非專屬授權技術，技轉金5萬元，有意願之農會、合作社場、產銷班均可洽詢本場茶作課取得相關資訊。歡迎有意願之廠商與本場聯繫。



圖一、尺蠖(左)和薊馬(右)危害茶芽情形。



圖二、優化加工後的貓裏紅茶水色。

