

次世代茶飲原料－速萃茶

文圖/加工技術科 郭芷君*、蔡憲宗
(*電話：03-4822059轉601)

臺灣茶飲市場四十年來蓬勃發展，炎炎夏日總能見到人手一杯冰涼的手搖茶飲。然而，一杯珍珠奶茶，從茶葉、奶精到珍珠又有多少原料真的是國產的農特產品？走入最前端供應鏈，在勞力、原料及運輸等多項成本及產量的現實考量下，會發現國產農產品能進入調飲市場或甚至全球市場的比例不高。當全球消費市場對茶飲品質要求日漸提升的情況下，品質高端的國產農產品開始有機會能打入調飲市場，然而面對過去以人力沖泡茶湯的產品模式，我們現行的茶葉產品型態真的適合商業化的機械萃取嗎？

商業化的茶飲市場要求的是低單價、高品質、標準化、規格化及自動化的產業鏈，即便是全球消費量最大的綠茶與紅茶，主產地中國、日本及斯里蘭卡也並未針對商用機械化萃取模式開發專用的茶飲原料。因此，農業部茶及飲料作物改良場站在原料改良的角度，確立精品茶及商用茶應用途徑的差異來改良茶產品樣態，依據茶飲原料的基礎特性、商業化的萃取標準，針對國際市場需求的綠茶與紅茶，以及臺灣最具代表性的烏龍茶，針對茶飲產業的商業化模式研發了萃取率高、萃取速度快、品質良好、可符合自動化及標準化萃取模式的「速萃調飲茶新型加工技術」，僅保留商業萃取所必要的加工製程，減少原料損耗、勞力成本及能源成本，並期望以提升下個世代健康為宗旨，開發「次世代健康調飲茶」原料，讓茶湯更新鮮清爽、水色清透，加上萃取時間較傳統沖泡快一倍，且茶湯更鮮爽香甜，鮮甜的口感讓消費者無需加糖便能感受到茶湯的好滋味。因應未來茶飲市場健康化、高質化、成本低之需求，此技術已可應用在綠茶、烏龍茶及紅茶等次世代健康調飲原料，未來必能引領國內茶飲進軍國際市場。



圖1、技術原理



圖2、核心技術

