

## 臺灣第一個商用茶新品種「臺茶26號」 配合速萃新技術 搶攻國際市場

文圖/林祐瑩\*、林金池、蘇宗振

(\*電話：03-4822059轉512)

近年來隨著茶產業結構的改變及年輕消費族群茶飲型態的轉變，促使國內瓶裝、罐裝即飲及手搖飲市場蓬勃發展，商用茶原料需求隨之與日俱增。本場為供應飲料市場原物料的強烈需求，特別選育出適製次世代茶飲之新品種「臺茶26號」。該品種具有生長勢強、產量高、茶芽直立適合機械採收及茶湯滋味濃稠且富餘韻感等特性，是臺灣正式推出的第一個商用茶新品種。藉由「臺茶26號」的推出，不僅滿足目前飲料市場茶葉原料的需求，並為臺灣茶產業之發展注入新活力。

### 新品種具生長勢強、豐產及茶芽直立適合機採之特性

以往茶樹新品種選育皆是強調高香型或具特殊風味的品質特性，但近年來為因應氣候變遷及缺工等因素，在品種選育時特別重視茶樹應具抗逆境、適合省工機械採收且豐產質優的特性。本次命名之商用茶新品種以此為目標，自97年起由一系列育種試驗程序的品系圖中，最終選出適合製造綠茶與紅茶的5313品系，並於113年6月11日正式通過審查命名為「臺茶26號」。



圖1、臺茶26號茶樹田間生長情形



新品種農藝特性如下：

1. 茶樹生長勢強、產量高：臺茶26號植株生長旺盛且樹冠幅大，不僅採摘面積廣，單位面積茶芽密度為青心柑仔2倍多。根據民國112年夏、秋及冬季機械採收茶菁產量推估，單季平均產量每公頃約3.3公噸，比一般綠茶品種青心柑仔相高出2倍。
2. 茶菁不易纖維化，適製性廣：茶樹生長期間茶菁的鮮嫩度持久，採摘期長，相對可製造品質優異的商用綠茶及紅茶。
3. 茶芽直立，適合機械採收：若以乘坐式採茶機(換袋式，2人/組)採收，每天可達1~1.5公頃作業效率；而雙人式採茶機(3人/組)作業效率約為0.5公頃/天；相較於一般人工手採，每公頃則需高達約90人次的採工。新品種具茶芽直立的特性，非常適合機械採收，除了解決採茶缺工問題，同時降低茶葉生產成本。

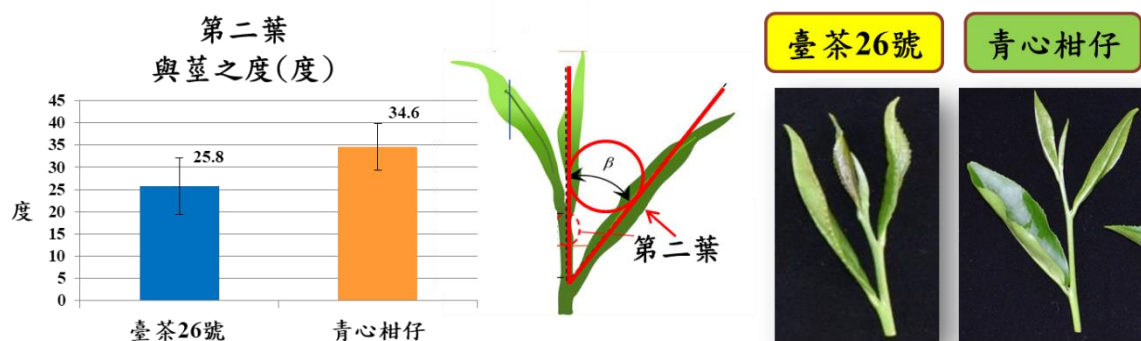


圖2、臺茶26號茶芽屬直立性且適合機採

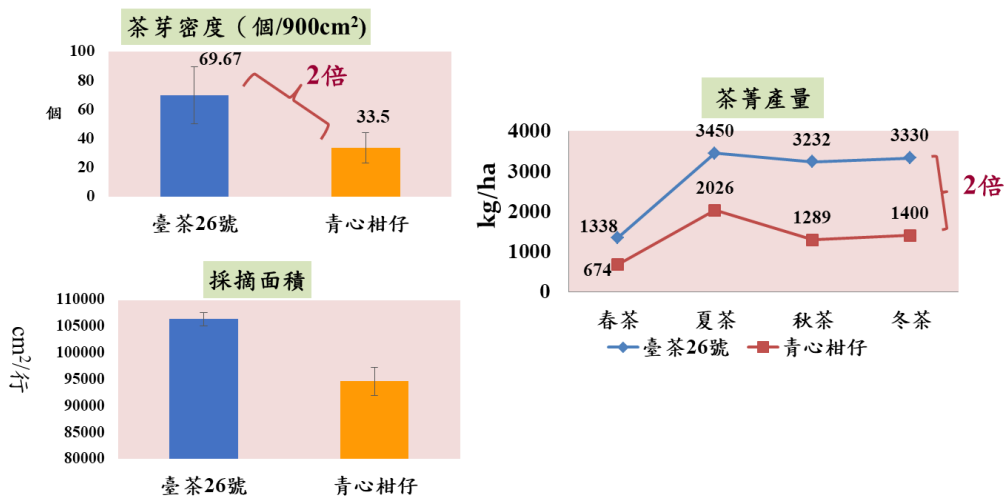


圖3、臺茶26號生長勢強且產量高



### 製造商用速萃綠茶及紅茶 滋味濃稠富餘韻感 極具市場競爭力

「臺茶26號」在農藝性狀上已具有顯著優勢且適製性廣，可滿足不同消費市場的需求，倘再搭配本場研發之「商用速萃製程」新技術，製造出的商用速萃綠茶或紅茶，其沖泡萃取後，茶湯不論熱飲或冷飲，滋味上均呈現濃稠度高且富有餘韻感的特色，整體風味表現優於目前栽種的綠茶品種。經由化學成分分析顯示，新品種之總非游離型兒茶素與總游離型兒茶素比值及咖啡因含量等均較高，意即使用較少的茶葉量，就可沖泡出人體味覺感受同樣濃度的茶湯風味，在重視茶葉成本的商用茶市場上極具發展潛力。整體而言，新品種相關農藝性狀及製茶品質的新組合，可有效降低飲料市場中茶葉原物料生產成本，多元應用於罐裝飲料及手搖飲品之開發，藉此增加飲料市場中使用國產茶比例，達到替代部分進口茶葉的目標，進而搶攻國際市場，增加茶農收益。



圖4、臺茶26號製造商用速萃綠茶（上）及紅茶（下）茶葉外觀（左）、茶湯水色（圖右）

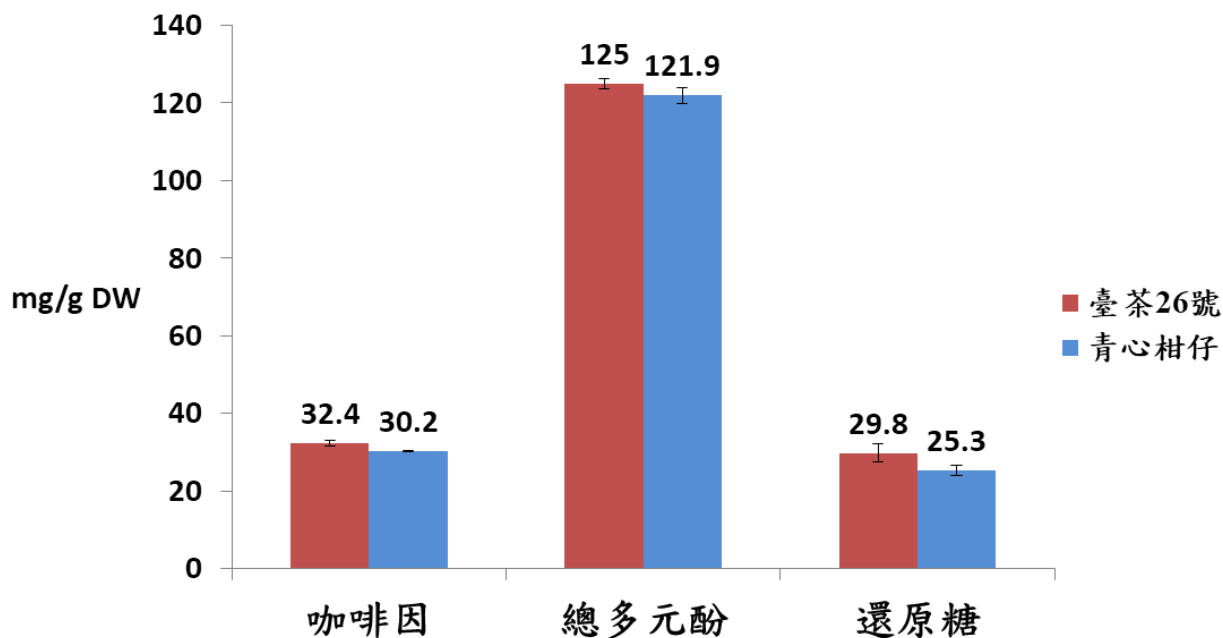


圖5、臺茶26號與對照品種青心柑仔製造商用綠茶之化學成分分析比較

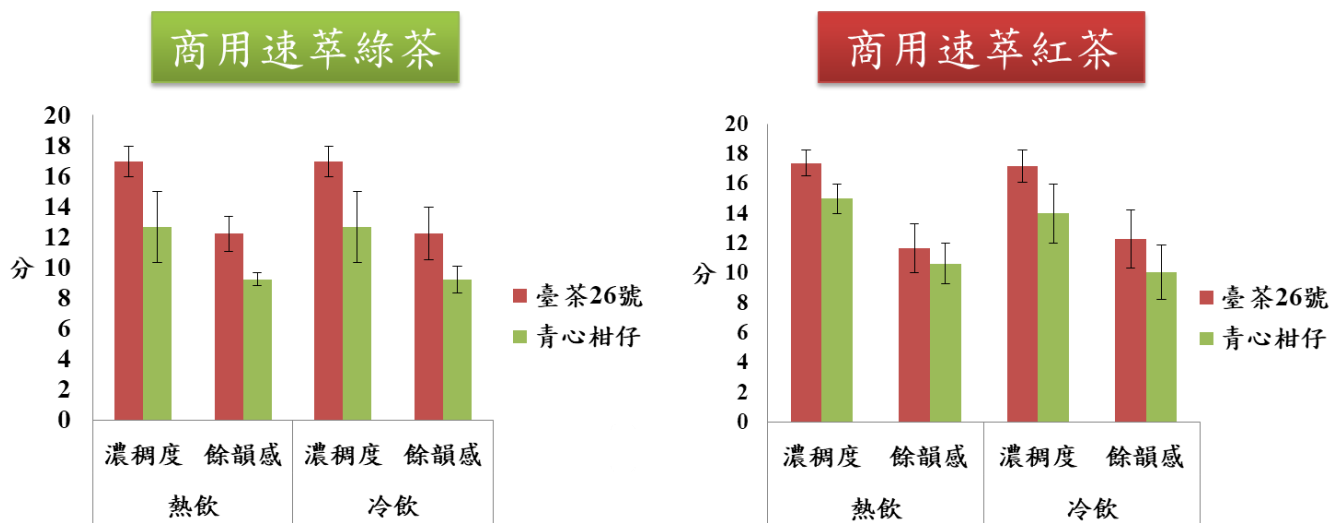


圖6、臺茶26號與青心柑仔之商用速萃綠茶、紅茶感官品評分析比較

## 臺茶26號商蓋讚 作伙來命名

本場除了於7月15日至7月26日於茶改場官網與臉書專頁啟動民眾參與新品種商品命名活動，邀請民眾踴躍提供創意名稱。本場將從眾多名單中擇優選出10個候選商品名，獲選者可獲得試驗用袋茶乙盒和臺灣特色茶風味輪2.0版杯墊的精美小禮物一份。本場另將於10個候選名單中，選出3個最佳候選商品名稱，並於113年8月3日場慶活動中現場進行新品種試飲，讓民眾親身體驗其獨特風味特色，並進行最終的商品命名票選。本場後續將著手申請臺茶26號植物品種權及技轉作業以進行新品種之種苗繁殖，並期望透過與茶飲或茶商業者在平地及緩坡契作種植，以供應國內外飲料業者原料需求，以三品策略（品種、品質、品牌）商用模式搶攻國際市場，為臺灣茶產業發展開創新局。



圖7、臺茶26號發表記者會研發團隊大合照

表1、臺茶26號茶樹新品種優勢

- 一、生長勢強、茶芽密度中屬芽數型、茶菁不易粗老、產量高，適合作為商用茶原料。
- 二、茶芽具直立性，適合機械採收。
- 三、搭配商用速萃製程新技術，萃取綠茶及紅茶茶湯清澈明亮，濃稠度高且具有餘韻感，可應用於商用茶調飲。
- 四、總非游離型兒茶素與總游離型兒茶素之比值及咖啡因含量較高，茶湯感受滋味較濃稠。



圖8、場長蘇宗振介紹第一個商用茶品種臺茶26號