

芭樂葉果茶 健康機能茶飲新選擇

文・圖／陳正敏



芭樂果茶立體茶包



芭樂果乾立體茶包



五色芭樂果乾與芭樂葉展開排列

本場在農產加值打樣中心成立後，以在地健康食材芭樂果實及其副產物芭樂葉為原料，利用傳統製茶方式，篩選一心二葉，混合芭樂果乾，製成高機能產品—芭樂葉果茶。這款炙手可熱的產品不僅保留芭樂葉茶的清香，更透過芭樂果乾的添加，以達厚實醇厚口感，是為高機能性與美味完美的結合。

芭樂果肉本身維生素C含量與奇異果相當，而芭樂葉除了含有較高的黃酮類之槲皮素(Quercetin)外，維生素C含量更是芭樂果實的2～3倍。因此，以芭樂葉為素材可提高產品維生素C含量，然芭樂葉中含有較高的單寧酸，易產生澀味。此外，為保留葉茶的機能成分，本場在芭樂葉配比混合芭樂果乾，開發出好喝、不澀、不傷胃，老少咸宜的健康茶飲包。

利用芭樂品種、葉齡的選擇及不同加工技術，能使產品保留較高槲皮素，而果乾在不添加色素的前提下，呈現青、赤、黃、白、黑的繽紛色彩，打造出五行芭樂果茶，品茗時味覺與視覺帶來的雙重饗宴，亦是另一番不同的享受。歡迎對芭樂葉果茶加工製程技術有興趣的業者，與本場研究人員洽詢技術移轉及其他相關事宜。(電話：08-7746747，陳正敏助理研究員)。