



茶油之香氣品質分析與 感官品評方法之研究

茶油品評體驗

茶業改良場

陳俊良





前言

- 苦茶油素有「東方橄欖油」之稱。橄欖油的品質有「**品油師**」把關，然在台灣，茶油的部分目前尚無類似的人員及品質分級鑑定之方法。
- 茶改場具有多位經驗豐富的品茶師，負責臺灣茶品質分級鑑定的工作，將臺灣茶推向世界舞台。本計畫擬以茶改場現有之豐富感官品評資源，參照歐洲品油師之相關系統，搭配**氣相層析儀**等儀器設備，建立臺灣茶油之香氣品質分析與**感官品評方法**，進行茶油品質鑑定與分級，提昇臺灣茶油之價值，消費者在選擇上也多一份依據。





前言

- 在進行油茶**育種**時，油品品質的優劣必為育種的目標，然甚麼樣的香氣滋味口感品質是值得保留追求的，應由品油師進行品評及建議。
- 同樣的，不同的**製油方法**會形成甚麼樣獨特的風味，可藉由品油師的品評、形容來加以凸顯特色，能提高油品價值。
- 因此要發展油茶產業價值鏈，各種茶油之香氣品質分析與感官品評方法之建立為必須的。





計畫目標

- 以氣相層析儀搭配嗅覺偵測器分析茶油香氣，並建立茶油感官品評系統並推廣，提高茶油的附加價值。並以分析的結果，作為將來油茶育種及改善製油方法之參考。





逐步推動國內茶油品評制度

1

- 學習橄欖油感官品評
- 取得橄欖油品油師證照

2

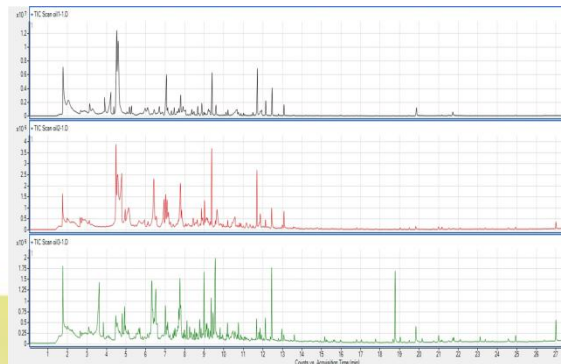
- 收集台灣苦茶油進行感官品評及香氣成分分析

3

- 依據苦茶油特性修正
- 建立茶油感官品評表

4

- 建立品油師證照及培訓
- 建立茶油品質分級制度



感謝：
藏山椿工坊
阿里山新美苦茶油
純翊企業
東榮農場
茶籽堂
三灣農會
湖口農會
林業試驗所
農業試驗所



哪一個橄欖油比較好





油品感官品評方法

- 溫杯-絕佳的品油溫度為28度，以手搓溫杯
 - 以鼻子的嗅覺判斷品油杯中的油品香氣
 - 品油的量約10cc，以啜飲的方式，將油均勻的佈在舌尖及臉頰兩側。
 - 之後下嚥，以鼻子吐氣。
-
- 感官品評方式可分為：
 - 專家型 VS 消費者型





甚麼樣才是好的苦茶油

- 新鮮：

現榨、良好的儲存，無舊味、油耗味、黏膩感等
苦茶油香氣明顯

- 純淨：

衛生安全的製程，無汙染，無雜異味

- 天然：

初榨，非溶劑萃取，無混參





苦茶油中出現特徵

- 負面特徵：
- 霉酸味(Fusty): 壓榨前堆放太久導致。
- 脂臭味(Rancid): 由氧化所導致。
- 酸味(Sour): 油品發酵所致。
- 油膩味(Greasy): 令人聯想到礦物油，油脂。
- 黴臭味(Musty): 放在潮濕處多日滋生黴菌。





苦茶油中出現特徵

- 正面特徵：
- 嗆感(Pungent): 吞入喉嚨時的嗆感。
- 甜味(Sweet)。
- 花香(Flowers)。
- 草味(Grass)。
- 堅果味(Nuts)。
- 焙火味: 是負面或正面特徵?



Almond 杏仁味



Nut 坚果味



Cellery 西洋芹味



Grass 草味





茶油分級與感官品評系統建立

- 建構評分方法：特徵用詞之界定，評分標準之設定，感官品評表之建立與修正。
- 建立分級制度：結合科學分析與感官品評，對台灣苦茶油進行品質分級。
- 品油師的篩選與培訓：進行閾值測定(敏感度)，穩定性測試。
- 建立品油師培訓教材與課程。





未來展望

- 持續建立苦茶油的感官品評與分級系統(包括評審人員的篩選，教育訓練及證照制度)。
- 收集不同製程，不同品系及不同區域之茶籽油進行油品感官品評及儀器分析，進行比對，期能建立更完善的感官品評制度。





歡迎和研究團隊分享你的油品

- 右方為茶油樣品收集資訊表格。
- 對於油品的風味有興趣了解的，想跟研究單位分享的都很歡迎。
- 地址：桃園市楊梅區中興路324號茶業改良場-陳俊良收

茶油樣品資訊：

商品名稱：

購買商家（負責人）及電話：

地點及座標：

茶油種類：☐苦茶油 ☐茶籽油

（苦茶種：☐大果 ☐小果）（茶樹品種：_____）

容量與價格：_____ ml _____ 元

製作方法：☐餅壓 ☐螺旋 ☐其他：

製法補充敘述：（如蒸煮溫度及時間，焙炒溫度及時間）

茶籽來源：☐台灣 ☐大陸

推薦原因：☐銷路好 ☐特殊風味 ☐其他：

感官品評敘述：





謝謝聆聽，敬請指正



陳俊良

tres635@ttes.gov.tw

03-4822059 #606





大小果油茶品評體驗

- 溫杯-絕佳的品油溫度為28度，以手搓溫杯
- 以鼻子的嗅覺判斷品油杯中的油品香氣
- 品油的量約10cc，以啜飲的方式，將油均勻的佈在舌尖及臉頰兩側。
- 之後下嚥，以鼻子吐氣。

