



茶改場新設梅山試驗站 肩負高海拔茶及飲料作物之環境友善耕作試驗研究及 永續栽培

文 / 研考 史瓊月
圖 / 林金池、溫晏良

(電話：03-4822059 轉 266)

本場於本(111)年10月17日假嘉義縣梅山鄉辦理「新設梅山試驗站啟動儀式」，農委會陳駿季副主委、嘉義縣翁章梁縣長、立法院陳明文委員、嘉義縣重要地方人士、鄉鎮公所、農會及茶產業相關產銷班及茶農等各界代表，齊聚一堂共同見證這個茶及飲料作物最高海拔試驗區的啟動，不僅是農委會組織改造的一個歷程，也是嘉義縣地方發展的重要里程碑。

臺灣茶產業的發展自80年代後由外銷轉為內銷，茶園種植面積大幅變遷，北部茶區銳減，茶區逐年往中南部發展，面積約占75%，其中海拔1,000公尺以上的高山茶區約6,500公頃；而嘉義縣茶園種植約1,783公頃，占高海拔茶區約27%。目前本場總場及分場站均位於中低海拔地區，而中南部茶區主要生產精品茶，海拔1千公尺以上茶區估計占全國茶園面積的50%以上，因氣候及環境條件造就植物生理及生長不同，成就不同的特色風味茶，有必要建立高海拔試驗茶區，爰擇定於嘉義縣梅山鄉臨近樟樹湖茶區海拔1,600多公尺原林務局所轄的185林班地，面積約9.8公頃，規劃新設梅山試驗站，以完備不同海拔試驗基地。

新創茶及飲料作物高海拔試驗區創造特色營造優勢

高海拔區域種植作物須特別注意環境友善耕作，未來梅山試驗站將進行高海拔茶區水土保持、等高耕作、栽培管理、氣候、逆境管理及製茶加工等皆須在地深耕研究及示範輔導，此場區所有建物將秉持生態工法、資源循環再利用及綠建築等規劃方向；除功能性外，亦將完備前瞻性、智慧化、自動化等現代設施(備)，並落實有機友善、氣候變遷及淨零碳排等未來重要發展方向，預期將能帶動茶產業六級化發展，並能貼近產業輔導需求，將是茶產業未來百年重要佈局。未來配合農業部組織調整，本場將轉型為茶及飲料作物改良場，梅山試驗站亦將定位為本場南部分場，將能更完備及擴大全臺各地茶及飲料作物之研發及輔導功能，再創下一個百年臺灣茶產業榮景。



圖一、農委會陳駿季副主委（左八）、嘉義縣翁章梁縣長、立法院陳明文委員及本場蘇宗振場長共同啟動。



圖二、與會貴賓大合照。



圖三、新設梅山試驗站預定地現址。



茶業改良場選用有機茶園 首次辦理全國機採茶菁觀摩競賽活動

文圖 / 胡智益*、戴佳如、劉秋芳、林祐瑩、江峻蔚
、蔡憲宗、蕭建興、張振厚、劉天麟、蘇宗振

(* 電話：03-4822059 轉 531)

臺灣茶世界聞名，然而隨著時代變遷及農村勞動力不足，推動機械採茶方式取代傳統人工採茶為必然的趨勢。為讓茶農對機採茶菁有一定的認識及建立機採茶菁的標準，本場於本(111)年9月2日假桃園市龍潭有機茶園辦理「2022全國機採茶菁技術觀摩競賽」，由全國主要茶區推派優秀機採茶師傅組隊參賽，每組由3位選手組成，其中兩位負責操作雙人式採茶機，一位負責牽引後方採茶袋，今年共15組參加觀摩競賽。採茶機之使用須注意安全及機具保養，使用前應先檢查油料、緊急開關與刀刃潤滑狀況，並調整採茶握把位置以適合使用者操作；進行採茶時應隨時注意協同操作者與地面狀況；更換採茶袋或回轉時，請務必將離合器桿全關，待刀刃停止後再進行；停止作業後，需將引擎停止，並裝上刀刃保護套。刀刃潤滑應使用食品級潤滑油，可使用 NSF 標準之 H1 等級潤滑油。本競賽評審標準為茶菁品質及茶菁採剪高度及平整度各占40%，其次為茶菁重量占20%，其中茶菁品質為關鍵指標，計算方式為標準芽數所占重量百分比評分。此外，機採的另一項重點為維持茶樹採摘面的平整度及需留1~2葉母葉，作為下一季茶芽萌發均一性的準備。

利用機採茶省工又省時 可有效解決缺工問題

機採茶可提高採茶效率，以每組雙人式採茶機(3人/組)作業效率約為0.5公頃/天，而人工採茶每1公頃約需90工次，換算兩者約有15倍效率差異。除此之外，機採茶可掌握最佳採茶時機，就部分發酵茶而言，上午10時至下午2時採收的茶菁(稱為午時菜或午時菁)，無露水干擾且採茶後回到製茶廠仍可在陽光充足下，進行日光萎凋的製茶程序，可製作出高品質茶葉。整體來看，機採茶除可減少人力需求外，又可提升採收效率、提升製茶量、掌握最佳採茶時機等好處，只須注意採摘面的高度及平時茶園管理，同樣可製作高品質優質茶葉。

有機驗證茶園 造就高品質茶菁

本次競賽茶園位於桃園市龍潭茶區，該區域土質以紅土分布居多，加上氣候溫暖，雨水充足，適合製作優質東方美人茶(又稱極風茶、膨風茶、五色茶、白毫烏龍茶等)及商用茶等。目前茶區種植面積約403公頃，為桃園市最大茶區，以種植青心大冇及臺茶12號為主。本次競賽品種為臺茶12號(金萱)，為有機栽培模式管理茶園，園相管理好，長期均採用機械方式修剪與採茶，茶菁品質佳，打破傳統觀念，證明有機栽培模式配合妥適的機械管理，也可孕育高品質和高產量的茶菁。本次比賽主要目的為示範機採茶園管理及機採操作等，邀請各縣市產茶鄉鎮前往觀摩



學習，未來採用機採茶後，可紓緩各茶區採茶人力不足問題，並提高機動性配合智慧茶園田間管理系統，達到省工高效的成果。

觀摩競賽成績揭曉 由南投縣名間鄉拔得頭籌

本次競賽雖有颱風外圍環流雨水干擾，但報名選手全數參加，經過激烈的各縣市選手角逐後，由南投縣名間鄉奪冠，桃園市龜山區及龍潭區榮獲亞軍，南投縣名間鄉、新北市坪林區、宜蘭縣冬山鄉、臺東縣鹿野鄉獲得季軍，本場凍頂工作站獲得殿軍，詳細獲獎名單如表一。另外，值得一提的是，參賽組別中有三組選手有女性選手參賽，並都有獲獎，可說是巾幗不讓鬚眉，相關獎項已於11月18日在南港世貿「2022臺灣國際茶業博覽會」時進行頒獎。

表一、2022 全國機採茶菁技術觀摩競賽獲獎名單

獎項	所屬區域	選手姓名
冠軍	南投縣名間鄉	陳文杰、張源璋、陳鵬年
亞軍	桃園市龜山區	吳春長、吳慶銓、簡秀琪(女)
季軍	桃園市龍潭區	黃柏勝、廖俊融、鍾旻辰
	南投縣名間鄉	邱奕傑、陳進武、廖哲強
	新北市坪林區	白錦祥、白佳正、白佳弘
	宜蘭縣冬山鄉	林志明、林志亮、游仕濱
	臺東縣鹿野鄉	黃建璋、曾盈楹(女)、陳弘儒
殿軍	茶業改良場凍頂工作站	劉錫明、蘇庭瑤、高子懿(女)



圖一、「2022 全國機採茶菁技術觀摩競賽」選手大合照。



圖二、「2022 全國機採茶菁技術觀摩競賽」選手競賽情形。



圖三、「2022 全國機採茶菁技術觀摩競賽」獲獎選手於 11 月 18 日在南港世貿「2022 臺灣國際茶業博覽會」時進行頒獎(圖/林金池)。



2022 南投世界茶業博覽會－臺灣茶風味館盛大登場 引領茶飲新潮流

文 / 黃宣翰*、楊美珠、蘇宗振
(* 電話：03-4822059 轉 618)

圖 / 黃宣翰、蔡政信、賴正南、台北市瑠公農業產銷基金會

一、臺灣茶風味館精彩無限

本場配合 2022 南投世界茶業博覽會之舉辦，首次自設場館－臺灣茶風味館（展期 10 月 8 日起至 10 月 16 日）。本次策展共有 2 大主軸，首先是展示本場研究成果，增加國人認識臺灣茶產業創新作為，以及宣導臺灣茶產業，整合產官資源向國人展示服務能量。而本場近年來重要的研發成果，包括茶葉產地鑑別技術、臺灣特色茶風味輪及臺灣茶分類分級系統 (TAGs)，也特別錄製了教學推廣影片，讓民眾可深入淺出的瞭解臺灣茶產業創新作為。此外，新茶藝文化與新茶器藝術是本次臺灣茶風味館的 2 大精彩亮點，其中透過新式茶席與現代點茶－茶拉花體驗等新茶藝文化呈現原來臺灣茶還能這樣泡、這樣玩，玩完還能帶著走，讓許多年輕朋友大呼過癮。本場也特別邀請國立嘉義大學瓷繪工坊徐瑞芬老師於本館展示新茶器藝術，並親自傳授瓷繪技術，讓民眾體驗創作獨一無二的專屬茶器。此外，配合 2022 臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑與 2022 全國有機茶分類分級 TAGs 評鑑（大小葉種紅茶組）的辦理，本館設有評鑑入選茶葉展售，並特地安排數場茶講座課程，由本場多位茶專家擔任講師授課並搭配 TAGs 優質茶農座談，親自與民眾面對面分享 TAGs 好茶，內容精彩有深度，在茶博展期吸引眾多民眾熱情參與。此外，為鼓勵民眾踴躍參觀臺灣茶風味館。於茶博展期臺灣茶風味館同步開跑「留言追蹤送好禮」贈獎活動，凡民眾參觀完展館後，追蹤茶改場臉書，並於活動貼文中，留言「最喜歡的展示項目」並拍照上傳，就有機會抽中以國產玉米開發的茶香祈福爆米花、金磚茶香米、風味輪杯墊、風味輪杯及茶包等多項好禮，共計有千餘位民眾共襄盛舉。

二、讓好茶自己說話 以 TAGs 制度打造國產茶新風貌

本場為因應國際市場的開拓，推展有機及產銷履歷茶栽培面積，並提高消費者對於溯源國產茶的瞭解，今年與農糧署、台北市瑠公農業產銷基金會共同舉辦「2022 第三屆全國有機茶及 2022 第二屆臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑活動」，並於 2022 南投世界茶業博覽會－臺灣茶風味館舉辦頒獎典禮，由行政院農業委員會陳吉仲主委及農糧署胡忠一署長親臨現場頒發特選、精選及優選的獎項，給予參賽得獎的茶農。陳吉仲主委致詞時表示，有機茶與一般慣行茶比較，雖然需要更多的人工除草和生產管理成本，但相對多了維護水土資源、生態環境、生物多樣性等耕作方式，茶葉風味也更多元。此外，為確保消費者知的權利及維護生產者的收益，推動臺灣茶溯源制度是必要的，而產銷履歷茶之生產過程需遵守臺灣良好農業規範



(TGAP)，其生產紀錄經驗證並公開可追溯，讓民眾更能買到真正國產茶，安心喝好茶。

三、續以臺灣茶分類分級系統 型塑國產、安全、優質之臺茶新形象

在本年度的 TAGs 評鑑精彩落幕之後，本場將持續推動 TAGs 評鑑，讓茶農以自家品牌包裝參與評鑑，側重自有品牌建立及行銷，使 TAGs 評鑑有別傳統優良茶比賽，茶樣由產官學評審團分級後在入選茶罐上張貼防偽標籤識別，而掃描標籤上的 QR code 後可直接查詢評鑑報告書，讓消費者能輕易地瞭解所選購茶樣之風味特色，直接與生產者對話，符合自產、自製、自銷之行銷模式。最後本場希望透過臺灣茶分類分級系統 (Taiwan-tea Assortment and Grading system, TAGs) 制度的持續推廣，在後疫情時代打造符合市場需求的行銷新模式，塑造國產、安全、優質的臺茶新形象。



圖一、民眾於臺灣茶風味館購買 TAGs 好茶。



圖二、新茶器藝術 - 瓷繪體驗活動。



圖三、現代點茶 - 茶拉花體驗受到許多年輕朋友喜愛。



圖四、透過茶講座將茶葉知識普及至消費者。



圖五、2022 第三屆全國有機茶 - 有機紅茶特選獲獎者與農委會陳吉仲主委合照。



圖六、2022 第二屆臺灣產銷履歷茶特選獲獎者與農委會陳吉仲主委合照。



圖七、2022 全國有機茶與臺灣產銷履歷茶分類分級 TAGs 評鑑頒獎典禮大合照。



茶葉中咖啡因的含量變化

文圖 / 製茶課 郭芷君*、楊美珠

(* 電話 03-4822059#607)

衛福部於今年 6 月公布最新修正「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」，並預計於 112 年 1 月起開始施行，該修正內容包含擴大應標示咖啡因含量之產品範圍，由「咖啡飲料」修正為「含有咖啡因成分之現場調製飲料」，茶飲品的咖啡因含量便開始受到業者與消費者的關注。

咖啡因是茶葉苦味的主要來源之一，其含量多寡與茶湯的品質與活性有關。咖啡因除了可有效提振精神，刺激腎上腺素分泌之外，試驗研究顯示，人體攝取綠茶、烏龍茶、紅茶、咖啡或咖啡因，其腦部的血清素含量會有顯著增加的現象 (Muramatsu et al., 2002)。

茶葉咖啡因含量約占成茶乾重的 2-4%，其含量受到茶樹品種、氣候土宜、病蟲害、採摘季節、採摘部位或成熟度之影響。茶樹品種在其他條件皆相同的情況下，以大葉種含量較小葉種為高；栽培環境高溫下咖啡因含量亦較高，故夏秋茶或是氣候較炎熱的產區所生產的茶葉咖啡因含量較高；以採摘部位而言，茶梗咖啡因含量較低，茶芽和茶葉咖啡因含量較高，茶梗的咖啡因含量約為芽葉的 1/2 至 1/10；另採摘成熟度越嫩、咖啡因含量越高，第一片葉其咖啡因含量便是第二片葉的 1.4 倍，而第一節梗其咖啡因含量更是第二節梗的 2 倍(茶業專訊第 102 期，郭等，2017)。因此，使用採摘程度較嫩、以芽茶為原料的碧螺春綠茶、東方美人茶及大、小葉種紅茶，咖啡因含量會顯著地較其他茶類為高。

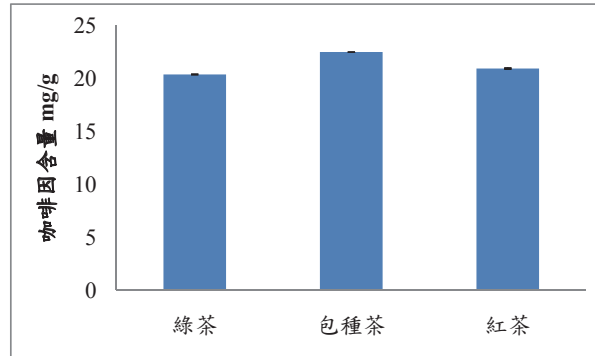
值得一提的是，茶葉中咖啡因含量極少受到加工製程及發酵程度的影響，圖一顯示：使用同一批臺茶 17 號的茶菁，加工製成不同發酵程度的綠茶、包種茶及紅茶，其咖啡因含量並無顯著性的增減。進一步探討臺灣特色茶的加工製程，對茶菁原本所含的咖啡因含量變化是否有所影響，由圖二可知，咖啡因含量並不會隨著發酵度越重就有越趨減少的現象，並且影響程度平均而言小於 20%。顯示影響咖啡因含量的關鍵因子仍以採摘部位與成熟度為主(圖三)，意即茶菁原料的選擇就決定了成茶咖啡因含量的高低。

此外，沖泡方式亦會影響茶湯咖啡因含量的變化，本場研究顯示，以評鑑杯組進行標準沖泡，將 100°C 沸水沖泡茶湯之咖啡因含量設定為 100%，則以 80°C 沖泡茶湯之咖啡因含量，條形茶僅沖泡出 36%-52%，球形茶僅沖泡出 27%-37% 的咖啡因含量；以 90°C 沖泡茶湯之咖啡因含量，條形茶可沖泡出 63%-74%，球形茶可沖泡出 51%-60%(戴佳如等，2012)。冷泡茶亦可獲得較低的咖啡因含量，本場研究顯示，文山包種茶冷泡 6 小時，其咖啡因含量為標準沸水熱泡法的 50%-75%，若冷泡時間更短則咖啡因含量會更低(茶情雙月刊第 12 期，鄭與蔡，2004)。

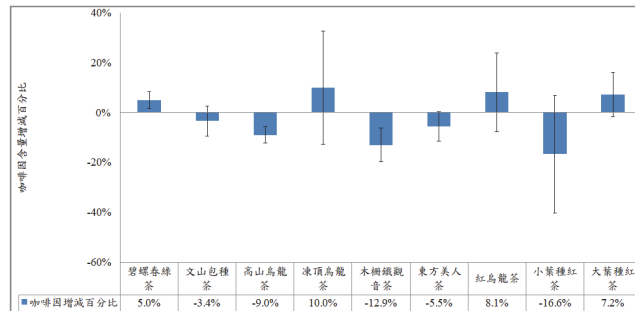


衛福部藥物食品安全週報第 851 期 (2022/1/7) 指出：「每日咖啡因攝取量限制依照族群年齡而不同：成人不超過 300 毫克、孕婦不超過 200 毫克，12 至 18 歲的青少年則應在 100 毫克以內」。本場建議市售手搖茶飲咖啡因含量會隨原料、置茶量及萃取方式而異；因此，品飲或販售茶飲的同時，亦須留意每杯所含的咖啡因含量。

(註：本篇研究提及之茶葉咖啡因含量僅限於本場所蒐集的茶樣，並無法代表所有市售茶葉之咖啡因含量，販售業者仍須自行檢驗茶樣或送樣至合格檢驗單位進行檢測)

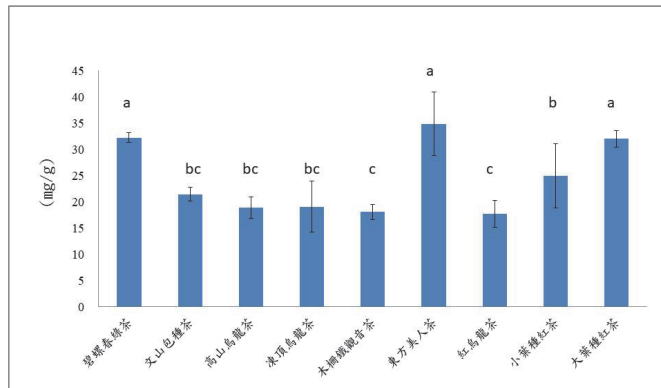


圖一、同樣茶菁原料臺茶 17 號製作不同發酵程度茶類其咖啡因含量。



圖二、臺灣特色茶加工前後咖啡因含量差異百分比

公式：(茶菁咖啡因含量 - 成茶咖啡因含量) / 茶菁咖啡因含量



圖三、臺灣特色茶咖啡因含量。



快萃商用茶原料之加工技術

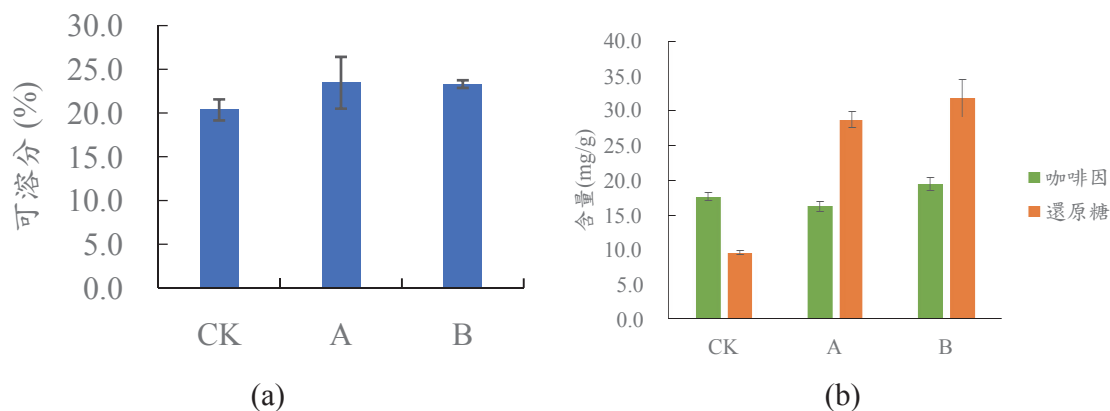
文圖 / 茶作課 蔡憲宗*、戴佳如、劉秋芳

(* 電話：03-4822059 轉 501)

罐裝茶飲料或手搖飲現萃茶為提高萃取率及縮短萃取時間，會將原葉茶粉碎為碎形茶 (10-60 mesh) 再進行茶湯萃取，而在粉碎過程中，粒徑 60 mesh 以上的部分，因過細會造成茶湯混濁，故須將其過篩，因粉碎過程造成之茶葉損耗約佔 10-15%。本加工技術採用濕研磨技術，可有效降低茶葉損耗，並可提高茶葉萃取速度與茶湯濃度。

比較臺茶 12 號之茶菁以傳統商用製程及快萃新製程製成綠茶，並以熱水沖泡 1 分鐘後，進行茶湯成分分析，商用綠茶快萃新製程在可溶分和還原糖含量均較傳統商用製程組高，可溶分含量高於 15%，還原糖含量高出 3 倍；咖啡因含量 A 製程略低 CK 組 8%，B 製程則高於 CK 組 11% (圖一)。

本技術為非專屬授權技術，技轉金 21 萬元整 (含 5% 營業稅)，有意願之農友、個人或企業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、臺茶 12 號商用綠茶熱水沖泡 1 分鐘化學成分含量差異。CK 為傳統製程，A、B 為快萃新製程。

(a) 可溶分含量、(b) 咖啡因及還原糖含量



為提升乘坐式採茶機功能 茶改場研發修邊附掛機組

文圖 / 茶葉機械課 黃惟揚*、劉天麟
(* 電話：03-4822059 轉 702)

乘坐式採茶機解決缺工問題

為解決平地茶區缺工問題，本場大力輔導農民導入乘坐式採茶機作業。經調查，今(111)年農民及農民團體持有乘坐式採茶機已達12台以上，成功紓緩桃園、新竹、南投、花蓮及臺東平地茶區採茶缺工問題。

修邊附掛機組－增加乘坐式採茶機之功能

現今臺灣流行的乘坐式採茶機只有採收、淺剪及中剪功能，但茶園管理尚包含修邊、施肥、防治及除草等工作。本場為提高乘坐式採茶機之功能，研發修邊附掛機組，並安裝於乘坐式採茶機前方兩側(圖一)，只需1人駕駛乘坐式採茶機，一天可作業3-4公頃，大幅提高修邊效率，減輕作業負擔，修剪下的枝條可作為有機肥(圖二)。另外，修邊作業有諸多好處，整理如下：

1. 茶園園相整齊美觀(圖三)。
2. 保留茶行走道20-30公分，方便人員進出茶園作業(圖三)。
3. 修剪茶樹兩側軟弱、暗枝及病蟲危害之枝條，以維持良好之樹型。
4. 改善茶園通風，降低病蟲害發生。
5. 機採主要採收樹冠面上茶芽，但採茶機刀刃長度有限，無法採收茶樹兩側的茶芽。茶樹兩側茶芽當季若無修剪，到下季採收時，樹冠面嫩葉會與茶樹兩側老葉枝條一起採收，影響茶菁與製茶品質。



圖一、乘坐式採茶機之修邊附掛機組(黃框)。



結語

本場研製之乘坐式採茶機之修邊附掛機組，經測試有省工省時之效，相關技術與操作性能已達實用階段，故申請專利保護此技術並在 111 年 1 月 11 日獲得新型專利(專利號：M622053)，將辦理非專屬授權技術移轉予業者商品化製作，嘉惠需要的茶農，解決平地茶園修邊工作之負荷與辛勞。



圖二、修剪下的枝條作為敷蓋及有機肥。



圖三、修邊過的茶園整齊美觀。



咖啡葉茶優化加工技術

文圖 / 場長室 劉千如
(電話：03-4822059 轉 571)

本技術於咖啡鮮葉加工過程結合茶葉製造程序，建立一套精緻化葉茶加工技術，導入茶葉特有的發酵加工技術，控制其採摘成熟度標準及萎凋程度，去除咖啡葉茶帶有菁味之缺點，產製出高品質且具特色新口味咖啡葉茶，可增加咖啡葉茶產品之風味。

咖啡葉茶已通過衛生福利部之非傳統性食品原料之管理辦法，於 110 年 1 月 5 日公告訂定「食品原料咖啡葉 (*Coffea arabica*、*Coffea canephora*) 之使用限制及標示規定」，阿拉比卡種 (*Coffea arabica*) 及羅布斯塔種 (*Coffea canephora*) 之咖啡葉限乾燥後，作為沖泡茶飲之原料使用，可製成茶包供消費者沖泡飲用，或是將沖泡後的茶湯作為液態飲料供消費者飲用，使用前述咖啡葉作為原料的食品，必須標示「兒童、孕婦及授乳者應避免食用」警語字樣。

咖啡葉茶富含機能性成分芒果素 (Mangiferin) 及綠原酸 (Chlorogenic acid)，具有潛力開發成具有高價值且能改善國人健康之保健飲品。本技術將咖啡葉片利用茶葉加工製程，可提高風味及甜味，並減少傳統製程之青草味，發展多元化產品，亦可有效提昇咖啡葉附加價值，極具地方特色，使國人飲用茶類多樣化。

本技術為非專屬授權技術，技轉金 25 萬元，授權期限 5 年，有意願之農友、個人或企業均可洽詢本場取得相關資訊。



圖一、咖啡樹鮮葉 (左) 和利用茶葉特有的發酵及萎凋技術後之葉片 (右)。



圖二、咖啡葉茶成品(左)及湯色(右)



咖啡生育週期專用肥料配方

文圖 / 場長室 劉千如
(電話：03-4822059 轉 571)

本技術針對咖啡整年度不同生育時期進行肥料配比及調整，建立一套優質咖啡肥培管理技術，提高咖啡所生產之產量和品質。

臺灣國產咖啡面積急遽增加，至民國 110 年咖啡栽培面積超過 1 千公頃，生豆年產量約 1 千公噸，年產值約 8.2 億元，已成為臺灣重要的飲料作物之一。國內目前缺乏專用之咖啡栽培肥料資材，本技術咖啡生長時期各階段肥培管理分配比例，相較一般慣行肥培施用量，可以節省約 1/4 的施肥量，並可維持產量、提升咖啡生豆密度及甜度，可發展具經濟效益之肥培管理策略，增加咖啡栽培面積及提升咖啡品質，藉以減少化學肥料之使用，降低環境之汙染，維護自然生態之平衡，以達永續經營之目的。

本技術為非專屬授權技術，技轉金 30 萬元，授權期限 5 年，有意願之農友、個人或企業均可洽詢本場取得相關資訊。



圖一、依據咖啡整年度不同生育時期進行肥料配比及調整。



圖二、施用咖啡專用肥之咖啡鮮果生長成熟度較一致，果實採收期較集中。

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。