

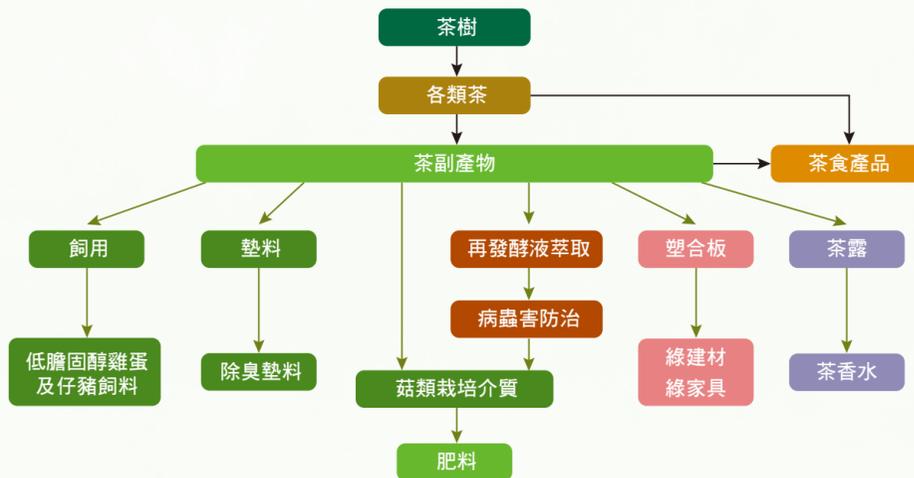
茶多樣化產品



前言

茶葉具天然特色風味及機能性成分，不僅能以不同形式搭配食品或農產品，其多樣化利用層面更是廣泛且無可限量；除傳統原葉沖泡飲用外，便利性高的袋茶及口味多樣化的添加茶將配合年輕族群茶飲消費習慣，成為市場發展趨勢。農業部茶及飲料作物改良場（以下簡稱茶改場）亦積極開發新型茶類加工技術及推廣，未來極具市場發展潛力。透過新型產製技術加值，有助於提升茶葉中機能性成分含量、改善茶葉原料不良風味品質，以及增加機能性茶飲品（例如微生物發酵茶）、茶食產品（例如凍狀茶點、茶米麵食糕點、茶冰品、新興純天然茶飲、茶雞尾酒、各類茶酒及茶菜等）的品項，或提高茶副產物的經濟價值（例如茶粉、酒茶、茶香包、茶露、茶香水、茶粉造粒製成茶葉枕、利用茶渣開發作為飼料添加物、製作禽舍墊料及貓砂添加物、綠建材綠家具使用的茶葉塑合板等）。茶葉多樣化產品開發與應用可見下頁圖表。

茶多樣化應用示意圖



茶飲及茶餐

茶葉為一種天然保健飲料，隨著科技進步，國內外科學家已逐步證實茶葉中的機能性成分及保健功用；今日消費者透過傳統方式品飲三峽碧螺春綠茶、文山包種茶、高山烏龍茶、凍頂烏龍茶、鐵觀音茶、東方美人茶、紅烏龍茶及紅茶等特色茶類之餘，對於茶葉的天然保健、機能性、便利性、特色風味等訴求亦日益提高。由於茶葉具有純天然亮麗的色澤以及獨特清香、甘醇的滋味，作為食品配料時不僅為一良好的天然著色、調香劑或風味改良劑，還能增加食品的營養價值。以下茲介紹加入茶葉的茶飲與茶食。

茶冰品及新興純天然創意茶飲

近年來，沁心涼的茶冰淇淋、茶霜淇淋已成為便利商店的亮點商品。茶冰品利用茶葉本身可調色、調香與調味的特點，不須另外添加任何人工色素及香料，即可調製而成，如綠茶冰淇淋、金萱冰淇淋、茶橄欖冰淇淋、紅玉冰淇淋等。茶冰品的製造是以粉茶或茶湯，依照一般冰品製造程序，調製成純茶葉口味的茶冰棒、茶冰沙、茶冰淇淋、茶霜淇淋等冰品，食用後口齒留香且口感甘醇而久久不散，實為夏日清涼解渴最佳選擇。

此外，臺灣生產的蔬果極具獨特的香氣與滋味，經過與茶湯做適當比例的調配，可創造出令人驚艷的創意茶飲品，同時拓展茶葉多樣化應用及結合其他農產品提升產品價值鏈，為茶農、農友與茶飲業者帶來新型態的附加收益，創造另一個飲品市場及帶動農產品開創新局面。



茶冰淇淋



創意茶飲品

茶餐料理

茶葉已被證實含有許多對人體有益的成分，且具有去油脂、除腥味、助消化、爽口感及增色味等功用，為最佳天然食品配料之一，可與校園午餐的在地食材結合烹煮。因此，一道道美味可口的茶菜，陸續被研製推廣。以茶入菜，主要是要維持食材清新淡雅的自然原味，降低食材的腥辛味，讓食材風味與茶香完全融合，進而使料理甘醇又美味。製作茶餐料理的茶葉材料，可利用各種不同的臺灣特色茶，配合不同的食材（雞、鴨、魚蝦、青菜等）及烹調方式（蒸、煮、炒、炸、涼拌）而調製出各種精緻健康的茶菜，如紅茶燻鴨、觀音自在煨東坡、活魚凍頂鮮汁煮、茶葉香酥脆等。



以茶入菜－觀音自在煨東坡



以茶入菜－活魚凍頂鮮汁煮

國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部茶及飲料作物改良場

撰稿者：賴正南、張如華、邱喬嵩、戴佳如、郭芷君、楊美珠、蘇宗振、王勝德

圖片：賴正南、張如華、郭芷君、戴佳如、王勝德 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

保留烘茶香氣提煉「茶露」

茶改場試驗結果顯示包種茶炒菁後，不同含水量的包種茶進行低濕乾燥所得之凝結水，均含有包種茶特有香氣成分，這些在乾燥過程中減少的揮發性成分，可與水分子結合，在低濕乾燥時隨水析出，產生具茶香的凝結水。這些凝結水帶有茶香，與坊間「純露」特性類似，因而稱之為茶香露。後續茶改場在此基礎下，開發可以與現有乾燥機串聯的茶香露萃取機，捕捉茶葉乾燥過程揮發的茶香，為純天然茶香產品；目前已技術轉移，技術名稱為「茶香水生產技術」。



茶露系列產品



茶粉利用－造粒、塑合板

為配合政府推動循環農業發展，充分利用茶葉產製過程所產生的副產物，茶改場研發利用茶葉精製加工過程中，所篩分下來的茶葉粉末，透過造粒技術進行造粒，製成茶葉枕頭，產品天然、保留原有的茶香且可吸附異味，環保又實用。由於茶葉副產物（茶渣）或茶粉也是一種天然纖維材料，如同木粉可作為木材塑膠複合材纖維補強材料，因此，茶改場業已研究應用茶渣取代松類木材製造而成的茶葉塑膠再生複合材，開發為可增加長期抵抗變形能力的綠建材。



茶粉造粒



茶葉枕頭

茶渣應用－飼料添加物、禽舍墊料及貓砂添加物

近年手搖飲及罐裝茶飲因方便飲用，廣受年輕族群歡迎；相對的，茶飲料加工衍生出的茶渣廢棄量也大幅增加，目前茶渣的循環再利用主要以堆肥為主，茶改場分析經過茶湯萃取後的茶渣，仍含有茶多酚類、大量纖維素及蛋白質可供利用，遂於民國108年及民國109年與農業部畜產試驗所北區分所合作，利用南投縣魚池鄉生產的大葉種紅茶茶渣添加於白羅曼鵝飼料中，研究結果發現紅茶茶渣可作為白羅曼鵝部分纖維補充來源，可降低養殖飼料餵食量約20%，並顯著降低白羅曼鵝血液中總膽固醇及三酸甘油酯，極具開發作為飼料添加物的潛力，有助於減少茶渣廢棄量及加值利用。另外，亦與財團法人食品工業發展研究所共同研發利用茶渣微生物發酵技術，將茶渣接種優勢菌種進行發酵培養，運用這些發酵過的茶渣製作禽舍墊料及貓砂添加物，具有除臭與抑菌等功能，可讓茶渣循環再利用。



利用茶渣作為肉鵝生育過程中纖維素補充之替代來源



發酵茶渣應用於貓砂墊料

小知識

在製作茶食產品時必需注意，因為各類茶葉有其獨特的性質（如外觀、湯色、香氣與滋味），與其他食材一起調理後，會自然呈現不同的色、香、味，使產品更為甘醇與美味。基本上未發酵的綠茶及發酵度較輕的茶葉（如文山包種茶、高山茶）帶有花香，適合製作要求淡雅清香的茶食。但是茶的使用量必須加以斟酌使用，若用量不當易有苦澀感，不但美味打折甚且難以入口。例如煮煮香片蒸魚時，由於香片係含苞欲放的茉莉鮮花加入綠茶中窰製而成的，因此，若是香片放太多，則魚肉會偏苦。

料理食譜

養生茶雞湯

材料：茶葉25公克、雞1隻、黃耆10公克、紅棗10公克、枸杞10公克、鮮菇類（杏鮑菇3支、鴻喜菇1包、秀珍菇1包）、水適量



消費Q&A

Q1. 什麼茶葉都可以添加製作茶食嗎？

A1. 臺灣特色茶獨特的色、香、味，為一純天然的調色、調味、調香料，不同的茶類呈現不同的風味，可以讓產品口味更多樣化；但還是要考慮茶葉與其他食材的融合性，選擇適當、適量且適時的添加於製造過程中，可以讓產品更美味且呈現不同顏色。

Q2. 一定要選用高價茶來添加製作茶食嗎？

A2. 製作茶食產品主要是利用副產物以提高其經濟價值，所謂副產物是茶葉在精製過程中篩選下來的茶粉、茶梗、茶頭、老葉及黃片，這些副產物的色香味與正茶相差無幾且價格親民，並不一定要以高價茶製作茶食。



國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部茶及飲料作物改良場

撰稿者：賴正南、張如華、邱喬嵩、戴佳如、郭芷君、楊美珠、蘇宗振、王勝德

圖片：賴正南、張如華、郭芷君、戴佳如、王勝德 / 插畫與版面設計：微光整合行銷