

茶 · 葉 · 消 · 費 · 小 · 百 · 科



財團法人
台北市瑤公農業產銷基金會

目錄 · CONTENTS



茶葉消費小百科

壹

台灣茶區之分布...3

貳

茶葉之分類...7

參

台灣特色茶之品質特徵及沖泡方法...11

肆

茶葉品質官能評鑑...18

伍

如何選購茶葉...21

陸

茶葉之包裝貯藏...23

柒

茶葉化學成份及其生理功能...27

捌

茶葉多元化利用...31

發行單位：財團法人台北市瑞公農業產銷基金會

發行人：陳瑞卿

監製：李宗興、陳如舜

主編：陳達

執行編輯：謝淑麗、邱曾城

文案編審：行政院農業委員會

茶業改良場 / 製茶課 課長陳國任

設計印刷：蔡蘭設計有限公司

日期：89.12.30初版

數量：10,000本

禁止翻印



在當今所謂「飽食的時代」，飲茶已然成為對治卡路里過多及飲食偏差的靈丹，靜下來喝口好茶，讓身心得到疏解使心境回復清和狀態，使壓力減輕、舒緩一下神經線是現代人預防疾病的第一防線，所以目前台北地區雖然咖啡館日增，但無損茶在台灣飲料界的重要性。

鄭板橋說：「從來名士能評水，自古高僧愛鬥茶。」您我雖非名士高僧，但一樣可評茶可鬥茶，這便是茶平易近人之處，也是本手冊的特色。

此本手冊不談高深的茶藝，只作尋常的表述，本會特邀請行政院農業委員會茶業改良場製茶課陳國任課長執筆編審，無論茶之分佈、分類、品質特徵、沖泡、評鑑、選購、保存、生理功效及多元化利用等，在手冊中皆作詳盡之解說。

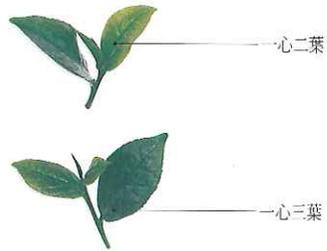
讓您有好茶喝、會喝好茶是我們的期望，希望您獲得此本手冊時，能珍惜本會的一番心意。

董事長 陳賜卿

壹 · 台 灣 茶 區 之 分 佈



茶樹 (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) 係多年生作物，因分枝形狀的差異，可分為喬木型、半喬木及灌木型等三類型，目前台灣栽植之茶樹大多屬灌木型。茶樹可由頂芽、腋芽及枝條上的不定芽發育生長出新梢，俗稱芽葉，其幼嫩之一心二葉或三葉為採摘加工利用的部分。由於芽葉生長易受氣溫、日照、水分及養分狀態等環境因子所影響，致新生芽葉之外部形態及化學成分變異頗大，而影響產量及品質。



台灣茶園面積有二萬餘公頃（2000年），主要茶區大致可劃分如下：



UNIQUE QUALITY TEA IN TAIWAN

◆台灣各茶區特色茶名稱及產地一覽表

縣市別	特色茶名稱	產地
台北縣(市)	木柵鐵觀音茶	台北市木柵(文山區)
	南港包種茶	台北市南港區
	文山包種茶	坪林、石碇、新店、汐止、深坑
	石門鐵觀音	石門鄉
	海山龍井茶、海山包種茶	三峽鎮
	龍壽茶	林口鄉
宜蘭縣	素馨茶	冬山鄉
	五峰茶	礁溪鄉
	玉蘭茶	大同鄉
桃園縣	上將茶	三星鄉
	龍泉茶	龍潭鄉
	秀才茶	楊梅鎮
	武嶺茶	大溪鎮
	壽山名茶	龜山鄉
	廬峰烏龍茶	蘆竹鄉
新竹縣	梅山茶	復興鄉
	金壺茶	平鎮市
	六福茶	關西鎮
	長安茶	湖口鄉
苗栗縣	東方美人茶(椶風茶)	北埔鄉、峨眉鄉、橫山鄉
	龍鳳茶	造橋鄉
	福壽茶(白毫烏龍)	頭屋、頭份、三灣一帶
南投縣	明德茶(老田寮茶)	頭屋鄉
	凍頂茶	鹿谷鄉
	松柏長青茶(埔中茶)	名間鄉
	竹山烏龍茶、竹山金萱、杉林溪烏龍茶	竹山鎮
	松柏長青茶(埔中茶)	名間鄉
	二尖茶	中寮鄉
	玉山烏龍茶	水里鄉、信義鄉
	青山茶	南投市
	日月紅茶	魚池鄉
	霧社廬山烏龍茶	仁愛鄉
雲林縣	雲頂茶	林內鄉
	梅山烏龍茶	梅山鄉
嘉義縣	阿里山珠露茶、竹崎高山茶	竹崎鄉
	阿里山烏龍茶	番路鄉、阿里山鄉
屏東縣	港口茶	滿州鄉
花蓮縣	天鶴茶、鶴岡紅茶	瑞穗鄉
台東縣	福鹿茶	鹿野鄉
	太峰高山茶	太麻里鄉
	初鹿茶	卑南鄉

貳 · 茶葉之分類



茶葉的分類，可依產茶季節、製茶形狀、製造程序、產茶地及栽培方法來分類，其中以依茶葉發酵程度來分類，對茶葉的認識更具體化了。



依茶葉發酵程度分類

不發酵茶

綠茶類	炒青綠茶	眉茶、珠茶、龍井茶、碧螺春（中國大陸）
	蒸青綠茶	煎茶、玉露（日本）
黃茶類		黃芽茶、黃小茶、黃大茶

半發酵茶

白茶類		白毫銀針、白牡丹、壽眉
青茶類	條形包種茶	文山包種茶
	半球型包種茶	凍頂烏龍茶、松柏長青茶、阿里山烏龍茶
	烏龍茶	東方美人茶
	鐵觀音	鐵觀音茶

全發酵茶

紅茶類		條紅茶、碎紅茶
-----	--	---------

後發酵茶

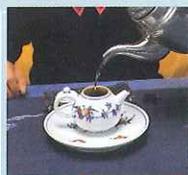
黑茶類		普洱茶
-----	--	-----

從上圖「茶葉之分類」您可發覺，您所熟悉的本省產製的文山包種茶、凍頂烏龍茶、松柏長青茶、阿里山烏龍茶、龍泉茶、竹山烏龍茶、梅山茶、杉林溪茶...等，其實皆屬於半球型包種茶，而包種茶又屬於青茶類，它是部分發酵茶類的一種；所謂真正的「烏龍茶」則是東方美人茶，即白毫烏龍茶，或又稱椶風茶，然而俗稱之烏龍茶其實皆已混淆，很難釐清辨正；普洱茶它的前加工是屬於不發酵茶類的做法，再經渥堆後發酵而製成，它是屬於黑茶類。

總之，不管您看到的是依產季分的春、夏、秋、冬茶；或依產區分的文山包種茶、凍頂烏龍茶、木柵鐵觀音；或依形狀分的珠茶、松針、銀針、壽眉；或依品種分的金萱、翠玉、武夷、鐵觀音；乃至達官顯貴命名的松柏長青茶、福壽茶、素馨茶、壽山茶、天鶴茶...等，這些茶名都只是茶葉一時權宜別稱，您只要記著茶有四大類，即不發酵、半發酵、全發酵和後發酵，四大類底下又分六大基本茶類，即綠、黃、青、白、紅、黑茶類，那整個茶葉種類您就已抓住大綱。



參
·
台
灣
特
色
茶
之
品
質
特
徵
及
沖
泡
方
法



台 · 灣 · 特 · 色 · 茶 · 之 · 品 · 質 · 特 · 徵 · 及 · 沖 · 泡 · 方 · 法

台灣特色茶之精華所在，在製作過程中，那一曬一翻、一搖一抖、一揉一揀，每一細膩的動作，都關係著香氣之幽雅飄逸及滋味之清醇甘潤。台灣特色茶各有不同的品質，從外觀、香味、水色等幾方面加以申述：

**忠於原味純淨無瑕的「純真稚子」
綠茶(含龍井、碧螺春、煎茶...等)**

由於大部份的綠茶皆是採心芽嫩葉直接殺青後製成，保留了新鮮茶菁最原始風貌，再者愈高質之綠茶胺基酸及維生素C含量相對皆高，前者決定綠茶鮮爽甘甜的程度，後者可做為綠茶品質的好壞間接指標。



《沖泡法》



綠茶由於大部份是心芽嫩葉製成，嚴忌使用過高溫度之沸水沖泡，以免燙熟，產生「燙熟味」，最宜使用約80°C左右沸滾後的開水沖泡。要表現出綠茶「青湯綠葉、新鮮自然」的原始風味，沖泡後切忌蓋壺久悶，即沖泡時間一到，應立即濾出茶湯，並將壺蓋打開，以免悶熟茶葉。綠茶的成份大部份都是未氧化的化學成分，一旦沖泡後濾出之茶湯，其所含的化學成分，如兒茶素及維生素C等很快氧化變色，因此應儘速飲用茶湯。

香氣清揚含苞待放的「青春少女」

文山包種茶

文山包種茶屬輕發酵茶類，外觀是條索狀，色澤墨綠。喝了包種茶有一種「和、敬、清、寂」之感覺，及甘醇活潑清揚的氣息。

《沖泡法》

沖泡文山包種茶務必要把它清揚的香氣表現出來，這是該茶典型特徵。由於文山包種茶呈疏鬆之條索狀，沖泡時要注意茶葉量不要放太少，為表現文山包種茶的清揚香氣，最好用導熱快又不透氣的白瓷茶具沖泡為宜，另沖泡溫度以介於90~100°C為佳。



風韻十足妖嬈嫵媚的「窈窕淑女」

凍頂烏龍茶

凍頂烏龍茶實際上應屬「半球型包種茶」，大家普遍誤以為凍頂烏龍茶為「烏龍茶」。

它的發酵程度較文山包種茶稍重，外觀呈緊結墨綠之半球狀，此茶典型的特徵是喉韻十足，帶明顯的焙火韻味與香氣。

《沖泡法》

如何沖泡半球型包種茶，重點就是把它韻高意長特徵表現出來，由於外觀呈緊結之半球型，遠較呈疏鬆條索狀的文山包種茶難以沖泡，所以沖泡半球型包種茶應特別注意讓茶葉充分舒展開來，沖泡溫度要夠（沸騰），茶量切忌放太多，茶具最好用保溫 and 透氣性良好的陶壺，尤其是宜興式紫砂壺最佳。



雍容華貴、風華絕代的「中年貴婦」

白毫烏龍茶（又名椶風茶、東方美人茶、香檳烏龍茶）

茶葉分類上的烏龍茶，白毫烏龍茶才算是真正的「烏龍茶」，它屬部份發酵茶類當中發酵程度較重的茶，此特色茶做一斤（600公克）需至少三~四萬個鮮嫩的嫩芽方能製成。

白毫烏龍茶分佈於北埔、峨眉及頭份等地；以手採且經茶綠葉蟬為害之茶菁原料來製作，其品質較佳。

白毫烏龍茶的品質特徵，由於它是半發酵茶類當中發酵程度較重的一種茶類，所以它不會像凍頂烏龍茶帶有顯著的焙火韻味。由於全部是採幼嫩芽葉製成，亦含豐富之胺基酸，所以茶湯具有明顯的甘甜爽口之滋味，再者由於採重發酵處理，兒茶素幾乎一半以上被氧化，所以不苦不澀。

典型的白毫烏龍茶品質特徵必須是香氣帶有明顯的天然熟果香，滋味具蜂蜜般的甘甜後韻，外觀艷麗多采具明顯的紅、白、黃、褐、綠五色相間，形狀仍然捲縮宛如花朵，泡出來的茶湯呈鮮豔的琥珀色，它的品質特點比較趨近於紅茶，而介於凍頂烏龍茶及紅茶間。早期白毫烏龍茶外銷至英國時，英國女王伊莉沙白品嚐後，讚不絕口，而特地命名為「東方美人茶」。



老成持重、憂鬱內斂的「中年男子」

鐵觀音茶

鐵觀音是茶名同時也是茶樹品種名，在茶葉分類上鐵觀音亦屬部份發酵茶，發酵程度略高於凍頂烏龍茶。如同凍頂烏龍茶，鐵觀音也是非常講究喉韻的一種茶類，這兩種茶類加工的共同特點是皆需經過「復炒團揉」的流程，唯鐵觀音是採「包布焙」的流程，即把初乾的茶葉包在一塊方布巾中，再用人工或機械揉成團，隨後置於焙籠上用文火長時間慢慢烘焙，使茶葉成形並生鐵觀音獨特的香味，這種做法在其它茶類絕無僅見，唯獨鐵觀音採用此種加工法。

其實，鐵觀音這種「包布焙」的做法，與凍頂烏龍茶（或半球型包種茶）之布球揉捻採「復炒復揉」的流程幾乎完全相近，都是其獨特風味（焙火香與喉韻）形成之關鍵。

鐵觀音之加工與凍頂烏龍茶之加工同樣極耗人力，甚至有過之而無不及，很少茶類像鐵觀音需要這樣長時間的加熱烘焙處理。新鮮茶菁經過鐵觀音這樣繁複瑣碎的加工流程，就好像歷盡滄桑，嚐盡了人生酸甜苦辣憂鬱沉重的中年男子，完全失去了純真自然的本色。鐵觀音茶的品質特徵，其外觀由於一揉再揉，呈現幾乎近圓球狀，外觀色澤烏潤，整體感覺像鐵一般沉重，茶湯則是黃褐色，香味帶明顯的火香和純和的弱果酸味。



鐵觀音和凍頂烏龍茶

是利用宜興式紫砂壺沖泡「老人茶」最適宜的兩種茶，由於外觀捲曲成球狀，緊結而不易展開，必須以沸騰之水來

沖泡；沖泡茶量依個人嗜好而作調整，不宜沖泡過久而使澀味呈現而失其喉韻。

這兩種茶的特點皆是經久耐泡，喉韻十足。喝鐵觀音茶有一種明顯的憂鬱沈重又內斂含蓄的氣息，它的風味苦甘鬱沈，彷彿舒展不開來。如果您喜歡那種彷彿歷盡滄桑，嚐盡了人生酸甜苦辣，一切世事盡在不言中的意境，鐵觀音就是典型的這種茶。目前本省鐵觀音產量很少，僅台北木柵和石門兩地產製，由於加工極耗人力，鐵觀音也算是較昂貴的茶。



■金萱茶、翠玉茶、四季春和青心烏龍

金萱、翠玉、四季春和青心烏龍是茶樹品種名，這四大品種再加上青心大有為目前本省栽種面積最多的茶樹品種。由於這四大品種製造出來的條型或半球型包種茶（俗稱烏龍茶）各具有獨特風味和品質特徵，因此常被茶商或茶行和茶農獨立出來命名及進行分級包裝，實際上這四大品種製造出來的茶葉皆為包種茶類。

金萱即台茶十二號，翠玉為台茶十三號，金萱茶最大的品質特徵即俱一股濃濃的天然「奶香」，這種天然的奶香很少茶類可以做得出來，只有金萱茶有此特徵，消費者如果喜歡嘗試這種「奶香」可以去選購或點選金萱茶試試看；翠玉茶則俱強烈的野香，所謂「清香撲鼻」就是翠玉茶的典型特徵，有時候翠玉茶可以做出類如「野薑花香」的香氣特徵；四季春其特徵是早春、晚冬和一年四季皆可產製，再加上四季春茶具有清揚濃烈的香氣，所以甚受消費市場青睞；青心烏龍是目前本省栽種面積最廣，也是長久以來最受本省茶葉消費市場歡迎的茶，香氣清揚及滋味醇和、為青心烏龍茶最大特徵。

總之，如果您到茶區或茶行、茶藝館選茶買茶，記得金萱茶帶天然奶香，翠玉茶俱清揚的野香，四季春則具濃烈的清香，但滋味稍苦，而青心烏龍是滋味醇和、香氣馥郁、高品質高價位的茶。



肆
•
茶
葉
品
質
官
能
評
鑑



台灣產製的茶葉種類繁多，每種茶類其品質各具特色及消費對象；各類茶品質之優劣及分級，雖有儀器的分析可供輔助參考，但仍需仰賴官能評審與鑑定。

一、沖泡方法：

稱取3公克茶葉放入審茶杯，沖入沸騰之開水約150毫升（茶葉用量為水量的2%），加蓋靜置5~6分鐘後，將茶湯倒入審茶碗供做湯質之品評，茶渣仍留於杯中供做香氣之審查。

二、評茶項目：

評茶項目大致可分為外觀（形狀、色澤）、湯質（水色、香氣、滋味）及葉底等，各項審查標準因茶類不同而異。

外觀的審查包括審視茶葉的外形、條索，色澤，芽尖白亮及副茶或雜夾等。

水色的審查乃審視茶湯的顏色，及湯液是否明亮具油光或混濁晦暗等。

香氣審查包括香之種類、高低、強弱、清濁、純雜以及是否帶油臭味、焦味、煙味、菁臭味、霉味等其他異味。

滋味係審查茶湯的濃稠、淡薄、甘醇、苦澀及活性、刺激性、收斂性等。



葉底係審視茶葉開湯後茶渣的色澤、葉面展開度、葉片芽尖是否完整無破碎，並可做為判別茶青原料品種、老嫩、均一性及發酵程度是否適當之參考。

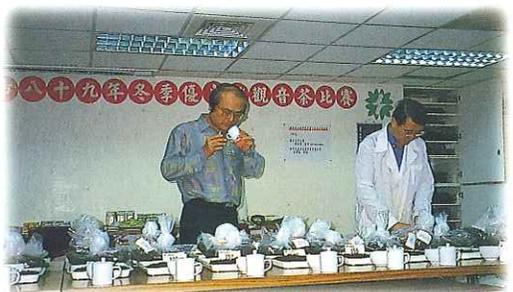
三、評茶方法：

茶葉開湯前先審查其外觀，至開湯後先聞審茶杯中茶渣之香氣，

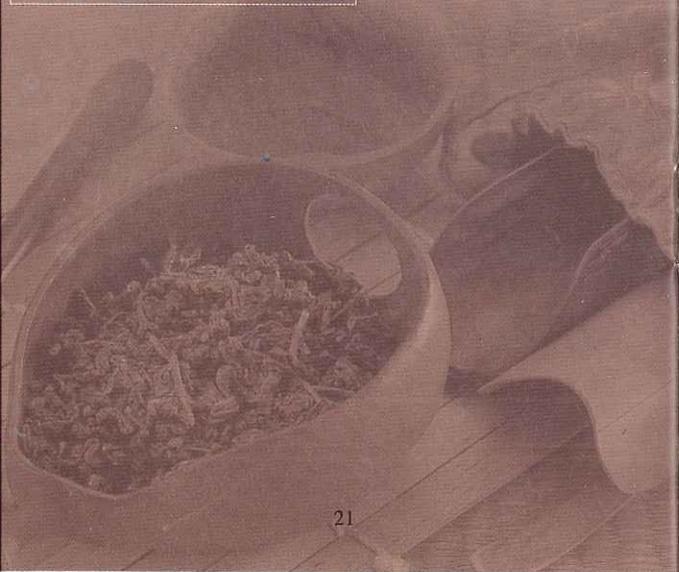
以鼻吸三口氣評鑑香氣之濃、淡、純、濁以及有無青味、煙味、焦味、油臭味、悶味等其他異臭。

再看茶湯水色，比較其濃淡、清濁及明亮度，俟茶湯溫度降至40°C~42°C時，取茶湯5~10cc含入口中，以舌尖不斷振動湯液，使茶湯連續與口腔各味覺細胞及黏膜不斷接觸，而分辨湯質的甘醇、苦澀、濃稠、淡薄及其活性、刺激性、收斂性等。

品評茶湯滋味，以舌尖振動湯液之時直將口腔中之茶葉香氣經鼻孔而呼出，再度評鑑茶葉之香氣。最後審視葉底，觀察其色澤，茶芽之性質、老嫩、均一性及發酵程度是否適當。

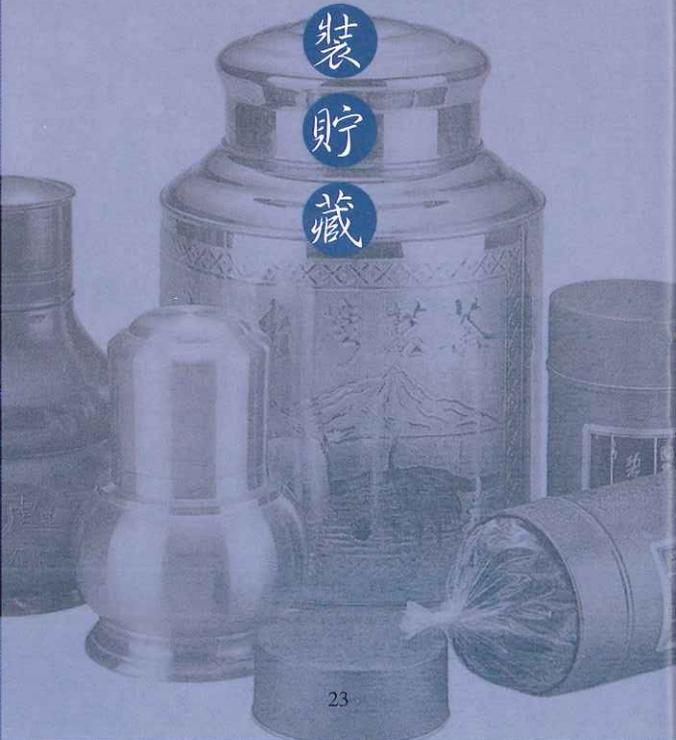
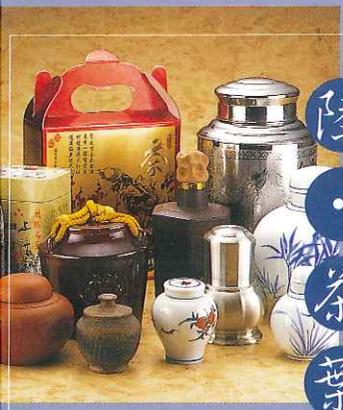


伍
•
如
何
選
購
茶
葉



◆一般選購茶葉的要領，有下列的方法去辨別：

形 狀	主要的條件是茶葉的老嫩，老而粗大的總比幼嫩緊結又整齊者的品質差；此外茶梗、茶片、茶末含量多者不好，夾雜物更不該有。如紅茶以短齊而不碎雜、緊結而不鬆薄者為佳；其他茶類仍以葉身細長捲曲如鷹鼻者為上品，佛手型者次之，葉短而舒適夾雜著茶梗和粗葉的，便是下品了。
色 澤	凡是有油光且新鮮者為佳，各種茶都有其標準色澤。如紅茶以深褐色有光亮為上；綠茶須茶芽多呈翠綠色；包種茶貴在有灰白點的青蛙皮狀，比較深綠；烏龍茶貴在具有紅、黃、白三色顯明者為上品；花茶以新鮮青翠具有芽尖為上。色澤灰暗、雜而不勻，都是下等茶了。
水 色	各種茶都有其標準水色，以明亮清澈呈油光為佳，上好的綠茶力求蜜綠、條形包種茶呈蜜黃、半球形包種茶金黃帶油光、鐵觀音茶呈琥珀色、烏龍茶橙紅鮮艷、紅茶鮮紅亮麗。如果茶湯水色混濁且沈澱物多，都不是水準以上的茶了。
香 氣	這是茶品質的主要條件，綠茶取其蔬果香、包種茶具花香、鐵觀音茶呈火候香、烏龍茶具有特殊熟果香，而紅茶帶有一種焦糖香，除此之外，茶葉香氣力求濃郁且清純不雜。
滋 味	入口之後，滋味甘醇濃稠、鮮活爽口、收斂性強，飲後在喉間有久久不淡具回味者才是上品，若茶葉帶有陳舊味、菁味、苦澀味、悶味、焦味、火味、酸味及異味者則非上品。

陸
·
茶
葉
之
包
裝
貯
藏

因茶葉具有吸濕吸味性強之特性，在貯藏期間由於氧氣、光照、高溫等因子所致而產生緩慢的自發性氧化作用而使茶葉品質發生劣變。

◆茶葉貯藏劣變之因素及防止方法如下：



一、水分

妥善保存茶葉之首要條件為茶葉含水量之控制，含水量安全範圍為3~5%；若茶葉吸濕含水量超過7%，許多不利於茶葉品質之變化會加速進行。因此茶葉充分乾燥及利用防濕材料包裝，使茶葉在貯藏期間控制其含水量在5%以下。



二、光線

茶葉許多成分對光線十分敏感，如兒茶素類、葉綠素、類胡蘿蔔素及一此與香味成分有關之不飽和酸等成分，即使在微弱之光照環境下，易使茶葉再進行氧化分解，使其品質劣變，因此利用阻光包裝材料妥善保存為防止劣變的有效措施。



三、溫度

溫度愈高茶葉品質劣變愈快，高溫加速清香茶香氣成分的揮發。低溫貯藏是防止茶葉劣變最直接而有效的方法，從經濟觀點而言，0~5°C冷藏溫度較適宜。



四、氧氣

在貯藏期間，易進行氧化作用而產生「陳味」、「油耗味」及色澤劣變，滋味活性降低和香氣不揚有密切關係。真空或充氮包裝可以有效地保存茶葉色香味，如再配合冷藏則其防止茶葉劣變之效果更佳；安全簡易又輕便的脫氧劑包裝，亦可用來解決茶葉貯藏氧化問題。

◆茶葉包裝

茶葉之包裝與貯藏為一體兩面，相輔相成，基本上包裝材料應符合透濕透氣性低、不透光及耐擠壓之要求，目前市面上使用之茶葉包裝材質及方法分述如下：

一、聚乙烯袋（塑膠袋）

聚乙烯（polyethylene，PE）袋為目前使用較廣泛之包裝材料，其優點為經濟、便宜及防濕性佳，但透光及防氧性欠佳為其缺點，若配合紙罐或鐵罐之外包裝，可以增加貯藏效果。



二、合成紙罐

合成紙罐符合經濟、輕便及美觀之要求，唯透氣透濕性高，不宜單獨使用，應配合PE袋或鋁箔積層袋做內包裝。



三、鋁箔積層袋

鋁箔積層袋設計精良、美觀大方，其優點為不透光、防濕及阻氧性佳，且可進行真空或充氮包裝，若再配合低溫貯藏，則是茶葉最完善的保存方法。



四、玻璃罐、紙盒、木盒

玻璃罐阻氧防濕性佳，但透光、易碎及價格較高；木盒容易使茶葉吸收異味且吸濕透氣；紙盒易吸濕破裂，這些材質皆不是理想的茶葉包裝材料。



五、充氮或真空包裝

真空及充氮包裝使茶葉與氧氣隔離，延長貯藏壽命；避免包裝擠壓及美觀起見，二者皆需再加包裝。



茶葉化學成分及其生理功效



對茶葉的成分包括咖啡鹼、多酚類化合物、維生素類、礦物質等與生理功用進行各項動物及臨床實驗，證實飲茶具有提神醒腦、消除疲勞、抗氧化、抗突變、利尿、降低血液中膽固醇及低密度脂蛋白、預防蛀牙、抑制血壓上昇及防癌等多種保健及預防疾病的功效。

多酚類 Polyphenols

多酚類是茶葉中含量最多及最重要之可溶物質，約佔乾重30%，主要為兒茶素類 (catechins)，約佔多酚類80%。茶葉製造過程中，由於兒茶素類之氧化聚合度不同（經一系列複雜之化學變化），為影響色澤、水色、香氣及滋味之物質。近年來許多報導指出，兒茶素類可抑制油脂氧化、清除自由基、降血脂膽固醇、消炎抑菌、防輻射及抗突變等多種功效。

咖啡因 Caffeine

咖啡因為茶葉中含量（2~4%）最多的生物鹼，一杯150cc的茶湯中約含40毫克的咖啡因。如果以每天喝5~6杯茶則一天約可攝取0.2~0.3公克之咖啡因。根據英國藥物法典所訂咖啡因每日許可量為0.65公克，因此在正常飲茶情況下所攝取之咖啡因劑量，應屬安全無虞。一般認為茶對人體有提神醒腦、利尿及幫助消化等作用，是因茶中咖啡因作用的結果。

維生素

茶葉中含有維生素B群、C、E及K等，如果每天喝二、三杯茶便可攝取到這些維生素。然而台灣地處亞熱帶，蔬果產量豐富，正常情況下維生素很容易由各種食物攝取，相對之下茶葉維生素不如其他成分重要。

游離胺基酸 Free Amino Acids

茶葉中游離胺基酸約有二十餘種，佔乾物重1~2%，其中茶胺酸 (theanine) 含量最多，佔游離胺基酸的50~60%。茶葉中游離胺基酸其重要性不在於營養價值及生理功效，而與茶湯滋味有密切關係，同時亦是茶葉香氣的先驅物質。

礦質元素

茶中含有多種大量及微量的水溶性礦質元素，茶屬鹼性食品（灰分鹼度9.4），可改善人因飲食不平衡（多肉少蔬果）而引起之酸性中毒現象；因此鼓勵大家飯後喝茶，如此便可維持血液中的弱鹼性。

色素

茶葉中有很多色素物質，其中含量較多者為葉綠素及類胡蘿蔔素，其中葉綠素與茶外觀色澤有密切的關係，綠茶綠色部分主要由葉綠素的顏色決定。類胡蘿蔔素至少有十四種之多，依各組成分比例的變化，反應在茶葉不同的顏色，並已證實有部分類胡蘿蔔素是茶葉香氣的先驅物。

揮發性香氣成分

就化學性質而言，香氣成分包括醇類、醛類、酮類及酸類等易揮發性物質，不同的製造方法使茶葉具有不同香氣成份。

其他

除了上述這些組成分外，還有一些物質雖然含量不高，卻有獨特的功效；如茶中多糖類及其所含的二苯胺，具有降血糖的功效。嫌氣條件下加工形成的 γ -胺基丁酸，具有降血壓的作用。



捌 · 茶葉多元化利用



31

茶可利用的部分包括心芽、嫩葉、根、花及種子，以加工製程及科學配方，可以調製成各式各樣的茶葉加工新產品。依其加工及應用層次可將其分為三類：

一、茶葉初級加工品之應用：

將傳統茶葉如綠茶、包種茶、烏龍茶、紅茶等做為原料茶，再利用簡單的食品加工技術，保持茶葉原有風味下使口味多樣化或飲用簡便化。如調味茶、薰香茶及袋茶等。

二、茶葉再加工品之應用：

茶葉經研磨、萃取、濃縮、封罐、殺菌、擠壓等技術再加工利用。如粉茶、茶果凍、茶糖、罐裝茶飲料、速溶茶、果茶、茶酒、茶雞尾酒、餅茶、茶葉枕及茶浴包等。

三、茶葉抽出物之應用：

以茶菁（生葉）或中次級茶葉及副茶為原料，用熱水或有機溶劑萃取機能性成分，經分離及純化後做為天然抗氧化劑、除臭劑及健康強化食品。



32



創造新農業文化

本會地址：台北市忠孝東路一段10號
電 話：(02)2394-5029
傳 真：(02)2394-2591、2392-0974
農檢中心：台北縣新店市民權路50號4樓
電 話：(02)2916-8703、2910-3824
傳 真：(02)2915-8704
茶推廣中心：台北市文山區指南路三段40巷8-2號
電 話：(02)2234-0568
傳 真：(02)2234-0569
網 址：<http://www.tlukung.org.tw>
E-mail：tlukung@ms9.hinet.net
輔導單位：台北市政府建設局