

台糖公司技術移轉/授權成果揭露表

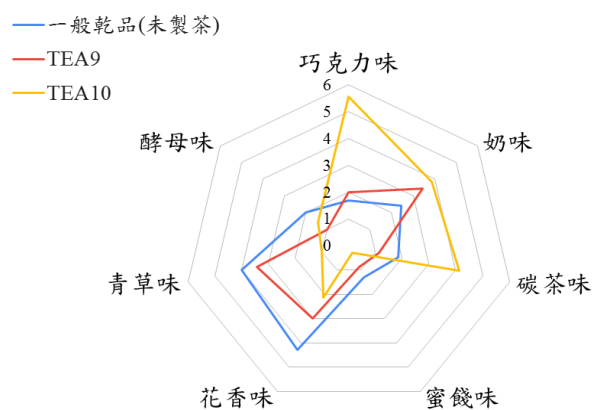
技術名稱(中文)	臺灣金線連茶加工技術
技術名稱(英文)	Process technology for production of <i>Anoectochilus formosanus</i> tea.
目前智財權狀況	營業秘密
中文摘要	臺灣金線連是臺灣的特有種蘭花，為被熟知的珍稀中草藥，具保肝及降血脂等多種保健功效，其葉面暗綠具有網狀相連的黃白色葉脈線條。本技術仿烏龍茶製程經由萎凋、發酵、揉捻及乾燥等製茶流程，開發臺灣金線連茶葉，使產品在以熱水悶蓋沖泡或煮滾後可展開完整葉片及呈現葉脈線條。本技術透過控制製作條件，萎凋環境、發酵及乾燥溫度等各項條件製作出兩種特殊風味之臺灣金線連茶葉，外型可為精緻的球狀或條狀茶葉，其機能性成分金線連糖苷含量經製茶技術亦可提升 20% 以上。經由本製茶技術可製作出具花香及玄米碳茶風味的兩種茶葉(Tea9 及 Tea10)，並分別沖泡出粉紅色澤茶湯及金黃色澤茶湯，官能品評後各受女性及男性的青睞。
中文關鍵字	臺灣金線連、茶、臺灣茶、金線連糖苷
英文關鍵字	<i>Anoectochilus formosanus</i> , Tea, Formosa Oolong Tea, Kinsenoside
與現有技術比較之優點(特色)	1.坊間常見之金線連傳統商品型態為直接乾燥後粉碎製成沖泡茶包，然而粉碎乾品之茶包使消費者難以分辨使用原料之真實性。另傳統直接乾燥製成之金線連乾品，沖泡出之茶湯味清淡，僅具些微青草味，使用單一臺灣金線連乾品原料難以讓飲者有味道記憶點，因此市售茶包產品多需添加其他藥材製成混茶包調味。 2.本技術經由萎凋、發酵、揉捻及乾燥等製茶流程，開發出以臺灣金線連製成的茶葉，外型可為球狀或條狀，美觀且葉形完整，其以熱水悶蓋沖泡或煮滾後可展開呈現完整金線連葉片，沖泡者可直接目視提升對產品之信心。 3.與清淡無味之傳統金線連乾品相比，本技術製作出之金線連茶具有特殊風味，可提升飲者感官享受，兩種金線連風味茶飲經官能品評後皆獲得良好回饋。 4.利用本製茶加工技術，除產生風味外亦提升其機能性成分金線連糖苷之含量，有助於產品行銷。

產業應用性	1.新鮮的金線連採收後易有變質、褐化、軟化及腐爛等問題，因其保存期限短而降低了價值並限制其產業的發展，須以加工技術來保存或加值。本技術有別於坊間直接乾燥之加工方式，製作出新型態之金線連產品，具特殊風味及完整葉形，並提升其機能性成分金線連糖苷含量。 2.金線連茶除可做為飲品飲用外，亦可將其加入菜餚中燉湯使用。 3.此加工技術亦有應用於其他中草藥作物製成精緻茶葉之可能，有以此技術開發出更多樣性產品之機會。
適用產業類別	食品業、飲料業、保健食品業、農產加工業
被授權者須具備之基礎條件	1.產業類別：食品業、飲料業、保健食品業、農產加工業 2.應具備之專門技術：無 3.應有之機具設備：揉捻機、烘箱 4.應有之研究或技術人員人數：技術操作人員 1-2 人 5.其他條件：具農產品初級加工場或食品工廠登記
本技術可產生效益(創造產值)	1.非茶葉茶之商業參考案例 苗栗區農業改良場建立桑樹栽培管理制度，選育高 GABA 含量之葉桑品種及其採摘技術，結合茶業改良場製茶技術，將桑葉透過製茶製程產生參香、麥香及果香等新風味，有別於一般市售桑葉茶風味之新型桑葉茶產品且兼具高機能性成分。 該技術利用製茶工藝產生特殊風味之非茶葉茶，與本所開發之新型態金線連茶概念相似，可借鏡其商業模式透過製茶技術增加臺灣金線連茶產值，並與市面金線連茶包產品差異化。 2.本所開發之金線連茶技術，產品定位為高品質之單品茶，應以飲用高價精品茶習慣者為目標消費族群。以高價茶葉市場相關產品資訊為例，種植 1,500 m 以上的阿里山高山茶批發價約在 1,500 元/斤左右，業者會藉由參加茶競賽提高產品價格。信義鄉農會舉辦之臺灣比賽茶為例，評選特獎者價格可高達 60,000 元/斤，頭等獎類約 8,000-30,000 元/斤，顯示飲品高端族群對於高品質茶之價格接受度，臺灣金線連茶應可藉由廣告及稀有性可開創高端市場。

推薦資訊



圖一、台糖臺灣金線連球狀茶(右)，茶葉沖泡後展開(左)，可清楚見臺灣金線連葉脈紋路。



圖二、兩款風味之臺灣金線連茶之風味圖譜，與一般市售產品風味具明顯差異。



圖三、台糖研究所兩款風味之臺灣金線連茶湯色分別為粉橘色及金黃色。