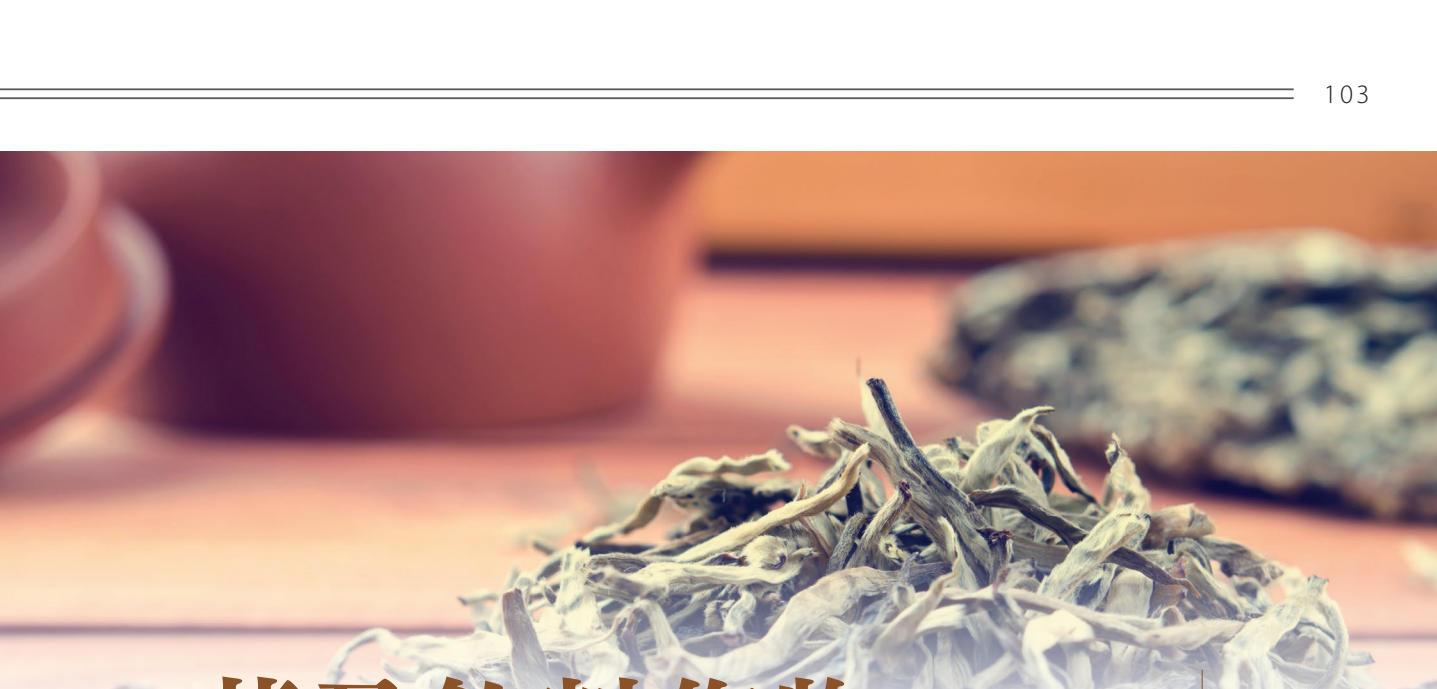




茶及飲料作物 農產加值打樣中心 簡介

林育聖¹ 張維倩¹ 林儒宏¹

Proofing Center for Tea and Beverage Crops

摘要

行政院農業委員會為落實農產品從生產到初級加工一元化管理制度之政策，陸續在所屬試驗改良場所設置「農產加值打樣中心」，茶業改良場於凍頂工作站規劃建置「茶及飲料作物農產加值打樣中心」，並辦理多場宣導推廣活動，讓農友認識本中心所提供之服務，活動中也與農友分享打樣案例與試飲打樣產品，成功引發農友興趣並得到一致的讚許。期望打樣中心能成為農友創意發想的起點，使農友的新穎想法在茶及飲料作物農產加值打樣中心皆可以獲得妥適的建議，更能夠在此付諸實行。

To integrate the process of production and primary processing for farm products, the Council of Agriculture has established “value-added proofing centers” at its Agricultural Research and Extension Stations. The Tea Research and Extension Station already has a proofing center for tea and beverage crops at its Dong-Ding substation and has hosted a series of promotional events to popularize its services for farmers. During the events, proofing cases were shared and proofing drinks were sampled, winning appreciation from the farmers. Such proofing centers are expected to inspire and help realize creative thinking on the part of farmers.

| 註1：行政院農業委員會茶業改良場。



圖 1. 茶及飲料作物農產加值打樣中心啟用典禮揭牌（右 4 為農委會陳添壽副主委）。

一、緣起

為落實農產品從生產到初級加工一元化管理制度之重要政策，行政院農業委員會（簡稱農委會）陸續在所屬試驗改良場所設置「農產加值打樣中心」，農委會茶業改良場於凍頂工作站規劃建置「茶及飲料作物農產加值打樣中心」（簡稱本打樣中心），歷經 1 年盤點與籌備，於 108 年 12 月 17 日由農委會陳添壽副主任委員親自揭牌開幕（圖 1），期能串接服務農民由生產到初級加工相關技術，讓農友在初期僅少量產品試作時，能夠先於打樣中心嘗試使用相關加工設備，藉以避免初期測試的高額成本以及與食品工廠配合等問題，並在打樣中心和研究人員共同研議、測試不同條件調整

成品品質，最後再透過專家的風味品評建議提升成品可行性；確認產品具商品化潛力後，經由協助媒合機械設備或代工廠完成量產，以促進農產品多元加工利用，並擴大產業輔導及推廣服務層面。

二、整體規劃

（一）場域、設備配置

本打樣中心場域可分作 3 大區域，1 樓場域為製茶工廠（圖 2），設置萎凋槽、浪菁機、炒菁機、望月式揉捻機、紅茶揉捻機、束包機、平揉機與甲種乾燥機等茶葉及飲料作物新鮮樣品至成品全套製程設備；2 樓配置再製、精緻與包裝等加工



圖 2. 本打樣中心 1 樓「茶及飲料作物初製區域」。

設備後端精製化製程（圖 3），如烘焙機、茶包粉碎機、超微粉機、袋茶包裝機等；3 樓建置教育訓練及成品的感官品評專區。本場域從最開始的原料製造到成品風味評鑑，全程服務讓生產茶及飲料作物的農友之理想商品得以實現。

（二）服務項目

由草創初期的產品規劃與打樣諮詢、機械設備使用指導，進入乾燥、粉碎、焙炒、風味品評及簡易檢測等核心打樣作業的陪伴教學，偕同農友攜手開發新形態產品及改善現有產品品質。

三、推廣輔導成果

（一）宣導推廣活動

本打樣中心不定期舉辦推廣宣傳與打樣成果品評分享活動，讓農友瞭解中心相關資源與可以獲得的協助，109 年共辦理 10 場次，藉由實際打樣成品強化農友理解、提升農民信心、推廣初



圖 3. 本打樣中心 2 樓「茶及飲料作物精製區域」。



圖4. 本打樣中心宣導講習會活動。

級加工打樣操作、增進對本打樣中心相關設備及可提供服務之認識，現場提供的試打樣飲品，成功引發農友的興趣並得到一致的讚許（圖4）。

（二）服務統計

自108年12月17日開幕至109年12月底，諮詢件數計172件、打樣件數計60件，作物別以茶葉為主（36件、60%），其餘24件也以特用作物居多，打樣產品主要製作沖泡茶飲為首要目標，提供農民改進既有商品或開發新產品的管道。

（三）案例分享

1. 鮮食玉米筍的加工利用：農友希望玉米筍除了筍身以鮮食

方式銷售外，筍體全株還有其他商品形態的發展空間，本中心建議可考量融入市售玉米鬚茶概念，製作成具天然甜味的玉米筍茶，並協助進行乾燥、粉碎與烘焙等相關製程，再運用袋茶包裝設備製成玉米筍茶包（圖5）。

2. 特色產品「馬告紅茶」：馬告為原住民重要的傳統調味料，農友希望將自身種植的茶葉與部落中的傳統食材進行結合，以增加商品多樣性與競爭力，本打樣中心協助將馬告與紅茶粉碎後嘗試併配作業，成品以袋茶形式包裝，農友將試作茶包進行市

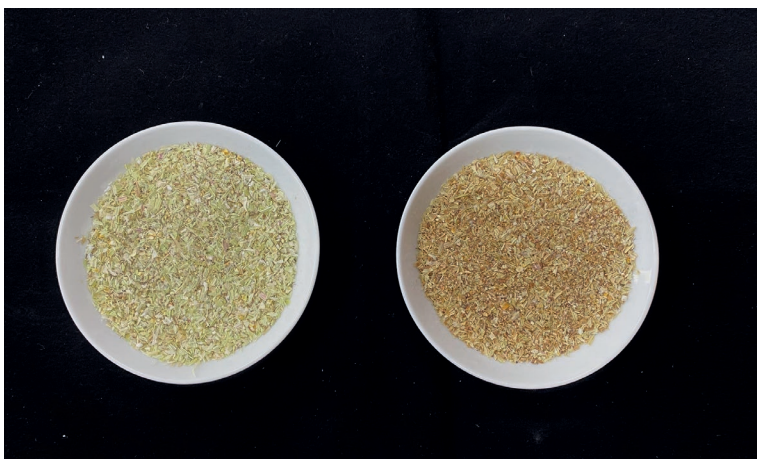


圖 5. 經處理後之玉米筍茶包原料。

場調查，並已成功商品化，銷售反應良好。

3. 特色產品「薑黃烏龍茶」：農友本身種植薑黃，期盼與在地特產烏龍茶結合，調製作出新興風味茶品，本打樣中心與農友共同討論粉碎與風味等製作相關條件，並藉由併配品評搜尋出滋味與氣味最協調者，包裝成薑黃烏龍茶包提供農友推廣參考。

四、展望

臺灣的茶飲文化多元、歷史綿長且仍持續蓬勃發展。伴隨著時代

的演進，傳統手沖壺泡的「飲茶」方式，也逐漸朝向多元化的「茶飲」文化發展；市場也漸次由傳統的沖泡式精品單品茶，邁向多元樣貌，不論是手搖飲、沖泡飲或瓶裝飲品均尚有著

相當的機會與發展空間。特別是拼配茶在年輕族群的青睞程度相當高，如以花卉、果乾或是特用作物搭配不同茶類飲用，口味新穎不單調，價位比起精品茶也較為平易近人。亦或是將傳統飲料作物透過專屬客製化製程，使成品整體風味與滋味加以提升，也頗受消費者青睞。若農友們能活用地特色農產品，構思新世代茶品創新樣貌，可偕手本中心諮詢打樣，共同開創出更具吸引力的飲品。讓打樣中心能成為農民創意發想的起點，並提供一處實踐的契機，使農友的新穎想法，在茶及飲料作物農產加值打樣中心皆可以獲得妥適的建議並付諸實行，開創我國茶飲新未來。

