

# 手搖茶飲的國際現況與發展趨勢

柳繼勝<sup>1</sup>

## 摘要

全球手搖茶飲市場已進入百家爭鳴時代，根據多家市調公司(Fortune Business Insights、Allied Market Research)的調查，2019年的產值為20.2億美元，推估2028年全球會有33.9~43億美元的產值，整體平均複合成長率達9%，再對比外貿協會TAITRA針對美國整體餐飲市場推估2018~2030年的平均增長率3.6%，約高出2.5倍之多，數據顯現出茶飲產業市場仍然持續擴大。茶飲市場相較其他餐飲業態擁有投資金額不大、容易操作和複製、毛利率不低等優勢，是餐飲創業的首選。但是優點亦會是缺點，當一個市場持續加溫上升時，便會產生開店速度過快、過多的一頭熱情況，市場充斥著品質難以兼顧且良莠不齊的店家，短利經營模式可能導致快速崩解，造成對茶飲的負面觀感。因此現在想進入茶飲產業的業者，應做好中長期的規劃，首先了解即將要投入的市場所屬的發展階段、消費趨勢，舉例：臺灣市場已是成熟的茶飲市場，而消費者開始追求健康導向或是有個性化記憶點的飲品。再來選擇要採取何種經營型態，決定自己品牌的市場定位及行銷策略，並在飲品美味的基礎之上，思考還有什麼其他的附加價值...等，才容易順勢發展，成就自己的茶飲事業。

**關鍵字：**國際餐飲市場規模、茶飲市場、茶葉發展布局、健康茶飲、記憶點

---

1. 大中和國際實業股份有限公司總經理。臺灣，嘉義縣。

# 多元茶飲素材開發

黃學聰<sup>1</sup>

## 摘要

隨著茶飲料市場不斷求新求變且蓬勃發展，珍珠奶茶與康普茶的風靡全世界，新式的茶飲料也不斷的被開發。綜觀未來茶飲趨勢以低糖、潔淨配方與設計、多元風味色澤與口感、植物草本多元融合逐漸成為主要訴求。低糖以多元糖質應用開發，如低聚糖類，或是以天然代糖，如羅漢果苷及甜蛋白類為新的開發方向。新素材、新風味與口感則為茶飲新品的開發重點，如富含 GABA 茶種，由茶葉無氧製程或以微生物元素導入開發，此外，具有蟲草素與線苷的機能訴求的材料亦被導入飲料新品開發。再者更以不同的植物草本素材融合，如藤茶、扶桑花茶、馬黛茶及洋甘菊等多種植物素材，強調以不同機能性開發茶飲新品項。隨著天然風味素材開發，具有天然風味轉化或生產能力的微生物亦導入新穎茶飲開發，利用風味微生物的導入或添加，作為茶飲新風味與滋味的創新方向。

**關鍵字：**茶飲料、新素材、GABA、康普茶

---

1. 財團法人食品工業發展研究所，生物資源保存及研究中心，生化製程單元，研究員及單元主持人。臺灣、新竹市。

# 高壓處理對烏龍茶飲減菌及 萃取效益之影響

邱喬嵩<sup>1</sup>、楊美珠<sup>1\*</sup>

## 摘要

高壓加工處理 (High pressure processing, HPP) 為一種新穎性的食品冷加工技術，本研究將清香型球形烏龍茶 (Fragrant ball type oolong tea, FBO) 及焙香型球形烏龍茶 (Roasting ball type oolong tea, RBO) 茶飲以 0.1、400 MPa 等不同高壓條件處理 5 分鐘，並於冷藏 (4°C) 及室溫 (Room temperature, RT) 環境下儲藏不同天數，進行茶湯總生菌數、總可溶性固形物 (Total dissolved solids, TDS)、總多元酚、pH 值、水色、感官品評等分析試驗。總生菌數分析結果顯示，無論 FBO 或 RBO 茶樣，0.1 MPa- RT 組儲放 7 天後總生菌數皆達到 10<sup>7</sup> CFU/mL 以上，且茶湯 pH 值呈現降低的趨勢；而 400 MPa-4°C 組之 RBO 茶樣保存 90 天後微生物無顯著生長，感官品評分析結果亦顯示，茶樣於不同儲藏時間風味變化不明顯，具微果酸及焙火香，甘醇富喉韻。經由高壓處理後，FBO 或 RBO 茶樣之 TDS、總多元酚含量分別為 590 ppm、91.52 mg/g 及 690 ppm、62.62 mg/g，相較於 0.1 MPa 組提升約 40%。隨著儲藏時間增加，400 MPa-4°C 組於儲存期間呈現較為穩定的趨勢。綜上，將焙香型球形烏龍茶飲料以 400 MPa 壓力處理後並於 4°C 冷藏下儲存，能顯著提升茶飲的保存期限。

**關鍵字：**清香型球形烏龍茶、焙香型球形烏龍茶、茶飲料、高壓加工

---

1. 行政院農業委員會茶業改良場助理研究員、副研究員兼課長。臺灣，桃園市。  
\*通訊作者。

# 國產酒類薰香茶之產品開發

張正桓<sup>1\*</sup>、潘韋成<sup>1</sup>、蘇彥碩<sup>1</sup>

## 摘要

四種新開發「臺灣酒茶」茶飲，威士忌包種茶、高粱酒包種茶、威士忌紅茶及紅露紅茶，整體來說因酒與茶的揮發性物質成分類似，酒類窰製薰香後，茶之風味更加豐富且平衡，整體沒有違和感。針對窰製前處理對薰製效果之影響，以特殊吸附載體浸泡不同酒類效果最佳，可能原因為特殊吸附載體具有特殊的多孔性微結構，吸濕能力強，也有分子篩之效果。直接噴灑處理效果不好，氣味太過強烈，也容易產生悶酸情形。而最適窰製次數試驗結果顯示，4種新開發國產酒薰花茶皆以3次窰製次數效果最好，威士忌包種茶帶有威士忌味香、葡萄乾、甜香、熟果香及木質香等，高粱酒包種茶則帶有高粱酒香味、酯香味濃郁強烈、釋迦、波蘿蜜熟果香、甜果香等包種茶未有之香氣，威士忌紅茶帶有威士忌味香、葡萄乾、蜂蜜、甜香、熟果香等，紅露酒紅茶則帶有淡麵包味，熟果、甜感、花香，過多的窰製次數使得雜異味過多不平衡、茶湯偏酸帶澀感。根據揮發性成份分析結果，皆呼應感官品評結果。「臺灣酒茶」是利用特殊吸附載體，提取酒類香氣物質，並與茶葉混和靜置，使茶葉緩慢吸收酒香，接著除去載體，搭配乾燥技術而成為讓人耳目一新的「臺灣酒茶」，只收香，不沁酒，無酒精殘留，酒香與茶香協調平衡，可做為原片茶、茶包等等單獨茶飲使用，亦可作為調飲原料。

**關鍵字：**茶、窰製茶、酒香

---

1. 行政院農業委員會茶業改良場文山分場助理研究員、副研究員兼股長、副研究員兼分場長。臺灣，新北市。

\* 通訊作者。

# 臺灣茶對於抑制新冠病毒對血管收縮素轉化酶 2 接受器接合的能力

謝仁豪<sup>1</sup>、蘇宗振<sup>2</sup>、楊美珠<sup>2</sup>、郭芷君<sup>2</sup>、崔以威<sup>3</sup>、蕭安淇<sup>3</sup>  
石麗珍<sup>1</sup>、高永旭<sup>1</sup>

## 摘要

臺灣茶遠近馳名，尤其是豐富的地形氣候以及各式製程，孕育出豐富的茶葉品種。透過我們目前的研究，我們想先了解臺茶 17 號與 18 號這兩種品種是否能有效抑制 ACE2 和 RBD 地結合效率，透過抑制 RBD 的方式阻止病毒進入宿主細胞。其中，茶葉中存在許多物質皆能對病毒產生影響。這我們在臺茶 17 號的綠茶及紅茶中添加了兒茶素—EGCG，發現有加 EGCG 的效果會比沒加的效果來得更好，臺茶 18 號也透過加入 EGCG 得出其效果好的原因在於 EGCG 的含量高低。最後，EGCG 可以對其他變種株如  $\alpha$ 、 $\beta$ 、 $\delta$  和  $\omicron$  的 RBD 也產生抑制的效果。同樣地，茶黃質—TF3 和臺茶 18 號的綠茶、包種茶、紅茶對 Omicron 的 RBD 可以有效的結合以達到阻止病毒進入宿主細胞。結論，我們希望透過實驗幫助製茶葉開發或改良，以研發提升特定物質的健康茶飲，並且提升臺灣茶的附加價值和競爭力。然而，我們還有細胞實驗和動物實驗需要更進一步去確認。

**關鍵字：**新冠肺炎、血管收縮素轉化酶 2、臺茶 17 號、臺茶 18 號、兒茶素、茶黃質

- 
1. 國立中央大學生命科學系碩士生、博士後研究員、特聘教授。臺灣，桃園市。
  2. 行政院農業委員會茶業改良場場長、副研究員兼課長、助理研究員。臺灣，桃園市。
  3. 國軍桃園總醫院部主任、醫學研究室組長。臺灣，桃園市。