

展現臺茶24號「山蘊」的另一個生命密碼 GABA烏龍茶高值化製程

文圖/東部分場 蕭孟衿*、吳聲舜、蘇宗振

(*電話：089-551446轉227)

為了賦予臺灣原生茶樹全新的市場定位，本場發表臺灣原生山茶新品種-臺茶24號「山蘊」(圖1)的研發新進展。本場透過特殊的製茶工藝，成功將這款被譽為「臺灣茶界櫻花鉤吻鮭」的原生種茶葉，轉化為高機能性的GABA烏龍茶(圖2、3)，經分析其 γ -氨基丁酸(GABA)與茶胺酸含量顯著優於市售產品，為臺灣健康機能茶飲市場與林下經濟產業注入強勁動力。

冰河子遺的珍寶 納入林下經濟守護生態與生計

臺灣原生山茶是僅存於臺灣的特有種，因稀有性被列為「接近受脅」等級，其與常見茶種外型相似，卻是能長至10公尺高的小喬木，目前零星分佈於中、南、東部海拔600至1,500公尺的山區。本場歷經19年選育之臺茶24號「山蘊」，為目前臺茶系列中唯一的純臺灣原生種，更具備極強的抗病蟲害及抗逆境能力，非常適合有機友善栽培。自2019年農業部林業保育署(原林務局)開始推動「林下經濟」政策，並於2021年12月跨部會協調後，臺灣原生山茶正式加入林下經濟品項清單。這項政策不僅維護了生物多樣性，更讓臺灣原生山茶成為推動在地經濟與環境保育的關鍵橋樑。臺茶24號不僅具有學術與保育上的神聖意義，透過本次開發出的GABA高值化製程，更證明了臺灣原生種具備發展為頂級保健茶飲的市場潛力。經試驗證實，臺茶24號GABA烏龍茶之開發製程已臻成熟，能穩定產出符合規範的高品質機能茶。



圖1、臺茶24號「山蘊」茶樹。



圖2、GABA烏龍茶之茶乾。



精準製茶工藝打造高機能GABA烏龍茶 從保育價值到「高值化」市場

茶葉富含多種保健成分，是具備抗氧化、調節代謝與紓壓潛力的天然機能飲品，許多研究報告顯示茶胺酸能促進放鬆、提升專注力；而經特殊厭氧製程生成的 γ -胺基丁酸，則具備紓緩壓力及幫助入睡等效用。臺茶24號一般多製成綠茶或紅茶，為進一步拓展市場，本場研發團隊投入GABA烏龍茶新製茶工藝的開發，賦予臺灣原生種茶樹全新的市場定位。本次研發核心在於利用多次厭氧與好氧交互處理的製程，將臺茶24號轉化為機能性極高的GABA烏龍茶，其 γ -胺基丁酸含量249 mg/100 g（圖4），已在GABA茶商品標準的150 mg/100 g以上；且茶胺酸含量可達11.45 mg/g（圖5），顯著高於目前主流品種和市售GABA茶。不同於一般烏龍茶，臺茶24號GABA烏龍茶帶有獨特的木質菇茸味，並伴隨蔗糖、糖炒栗子般的溫潤甜香，且透過氣相層析質譜儀的分析，已成功鎖定其重要特徵香氣分子，未來可作為茶葉生產品質控管的科學依據。目前臺茶24號已納入林保署林下經濟之作物，在配合林下經濟的推動下，本場將持續精進製茶技術與深入機能性研究，讓臺灣原生山茶從傳統的農業生產轉向高值化的機能性產業，在保護這片山林資源的同時，也為臺灣茶產業在國際市場中，建立起一道無可取代的原生品牌價值。



圖3、臺茶24號GABA烏龍茶之茶湯和葉底。

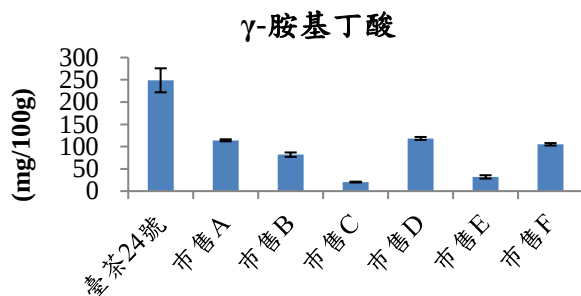


圖4、臺茶24號GABA烏龍茶及市售GABA茶之 γ -胺基丁酸含量比較

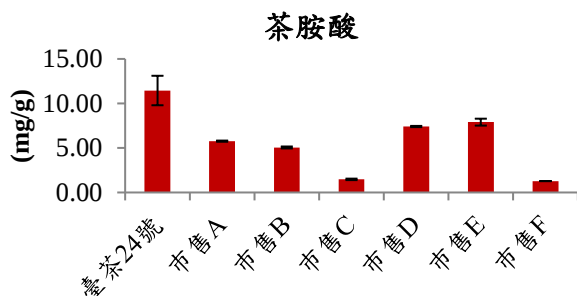


圖5、臺茶24號GABA烏龍茶及市售GABA茶之茶胺酸含量比較

