

原料開發與利用

引言人：蔡憲宗

茶業改良場研究員兼課長



前言

- **飲料**：是指以水為基本原料，採用不同的配方和製造方法生產出供人們直接飲用的液體食品。含有糖、酸、乳及各種氨基酸、維生素、無機鹽、果蔬汁等不同營養成分，還對人體起著不同的作用，具有各自獨特的風味。
- **飲料的分類**：含酒精的飲料、無酒精的飲料(清涼飲料、軟飲料)和其他飲料3類。

消費者評估產品之重要標準



資料來源：食品市場資訊106卷、107卷

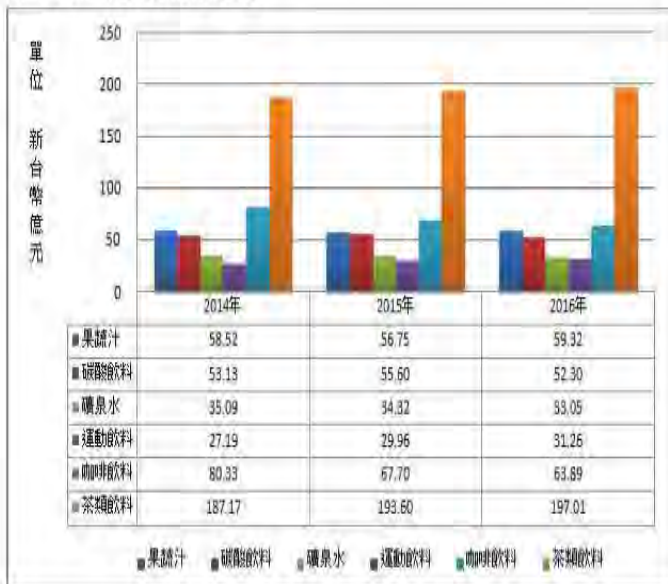
飲料產業的產品分類

分類	說明	國內可提供原物料潛在作物
碳酸飲料	添加二氯化碳之飲用水或飲料，如：汽水、沙士、可樂等。	-
果蔬汁飲料	以各種新鮮水果或蔬菜製成，以罐、瓶、紙容器或其他容器封裝之果（蔬）汁製品，如：柳橙汁、芭樂汁、果菜汁、蘆筍汁等。	V
茶類飲料	如：紅茶、烏龍茶、奶茶、綠茶、花茶等。	V
咖啡飲料	罐裝、鋁箔包、杯裝等，即飲咖啡飲料。	V
運動飲料	具有調解人體電解質功能之飲料。	-
機能性飲料	具有強化機能作用的清涼飲料，以添加的素材分為食用纖維、寡糖、維生素、礦物質等。	V
包裝飲用水	密閉容器包裝之飲用水、礦泉水等。	-
其他飲料	不屬於上述各類別的飲料，如青草茶、仙草蜜等。	V

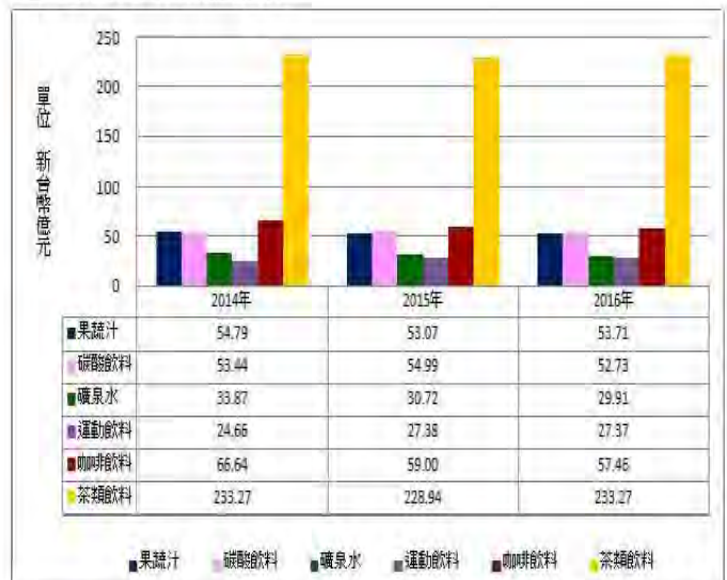
根據經濟部工業局的分類方法，以及經濟部智慧財產局的定義

臺灣飲品內銷產值

《圖一》近三年台灣各類飲品生產值



《圖二》近三年台灣各類飲品內銷值



手搖飲市場，據統計全台灣每年可賣出12億杯，年產值高達新台幣800億元，

資料來源：經濟部統計處

二、植物原料及加工技術

- 作物原料來源：茶、咖啡、可可、草本植物、水果、蔬菜等。
- 初級加工技術：茶葉製茶技術、咖啡及可可烘焙技術、植物粉末之乾燥磨粉技術、果蔬汁之壓榨技術、浸提技術等
- 初級加工後原料型態：
 - 1.原葉(豆)：茶類、草本茶、咖啡、可可等
 - 2.粉末狀：植物體經乾燥後磨粉。
 - 3.液態狀-如果蔬汁等。

(一)茶

- 傳統茶類：綠茶、白茶、黃茶、青茶、紅茶、黑茶。
- 花果茶：薰花茶、果茶等
- 健康機能訴求：低咖啡因、高兒茶素、高GABA胺基丁酸等，如GABA茶、紫芽茶….
- 創新製程，如冷凍茶、餅茶、茶蠶砂、蛹蟲草等。



7

(二)咖啡

- 台灣咖啡商機1年約高達7百億，106年國內咖啡進口量35,500公噸，生產量840公噸。
- 目標：創造差異化產品，提升品質，增加價值，增加市占率。
- 新品種(精品/商業)：品質及產量
- 新飲用型態：提高咖啡萃取率
- 新加工方式：節省用水(環保議題)、創新加工技術(新/穩定風味)
- 機能性：高綠原酸、低咖啡因



8

(三)草本茶

- 以植物為基底塑造健康飲食趨勢：近年健康趨勢正盛，以植物為基底的飲食趨勢(如使用植物、草本和堅果乳品製作的飲料)皆成為市場新寵。研究顯示，全球逾六成消費者認為，植物和植物萃取物對健康有正面影響。



9

國內草本茶產品

- 葉：仙草葉茶、枸杞葉茶、桑葉茶、地瓜葉茶、杭菊葉茶、咖啡葉茶、薄荷、刺五加葉茶、金線連....
- 花：茉莉花、玫瑰花、蝶豆花...
- 果實：檸檬果茶、紅棗茶...
- 種子：如穀物類的麥茶、黑豆茶、紅豆水茶...



10

(四)植物粉末

根或莖：薑黃粉、薑粉…

葉：如綠茶粉、地瓜葉粉….

種子：黃豆粉、穀物粉、杏仁粉….

果實或種子：檸檬果粉、紅龍果粉、山苦瓜粉、秋葵粉…

花：玫瑰花粉、洛神花粉….



11

(五)果蔬汁

- 種類：天然果蔬汁、帶肉果蔬汁、濃縮果蔬汁、稀釋果汁等，如番茄汁、葡萄汁、椰子水、甘蔗汁...等。

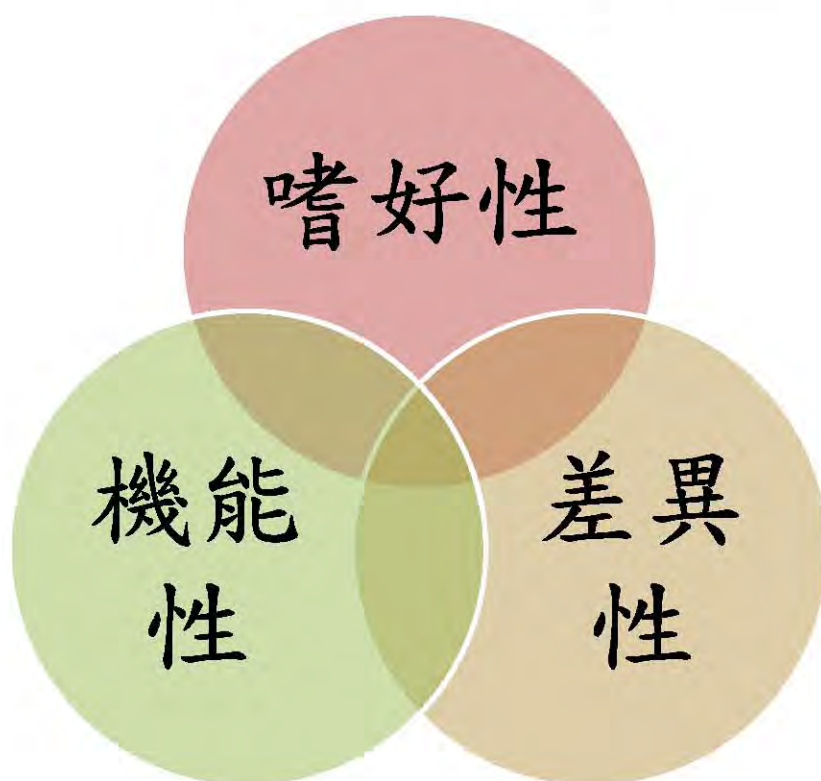
表、2014~2016年全球飲料新品推出數量與成長率

新品類別	2014年		2015年		2016年		2015-2016 年成長率
	新品數量 (支)	占比	新品數量 (支)	占比	新品數量 (支)	占比	
果汁	7,313	47.58%	8,704	49.06%	8,927	48.11%	2.56%
碳酸飲料	2,962	19.27%	3,448	19.43%	3,710	19.99%	7.60%
包裝水	1,711	11.13%	1,951	11.00%	2,137	11.52%	9.53%
軟茶類飲料	1,395	9.08%	1,562	8.80%	1,582	8.53%	1.28%
功能飲料	1,251	8.14%	1,341	7.56%	1,334	7.19%	-0.52%
即飲咖啡	737	4.80%	737	4.15%	866	4.67%	17.50%
合計	15,369	100.00%	17,743	100.00%	18,556	100.00%	4.58%

資料來源：GNPD，食品所 農食產業鏈研究團隊整理。

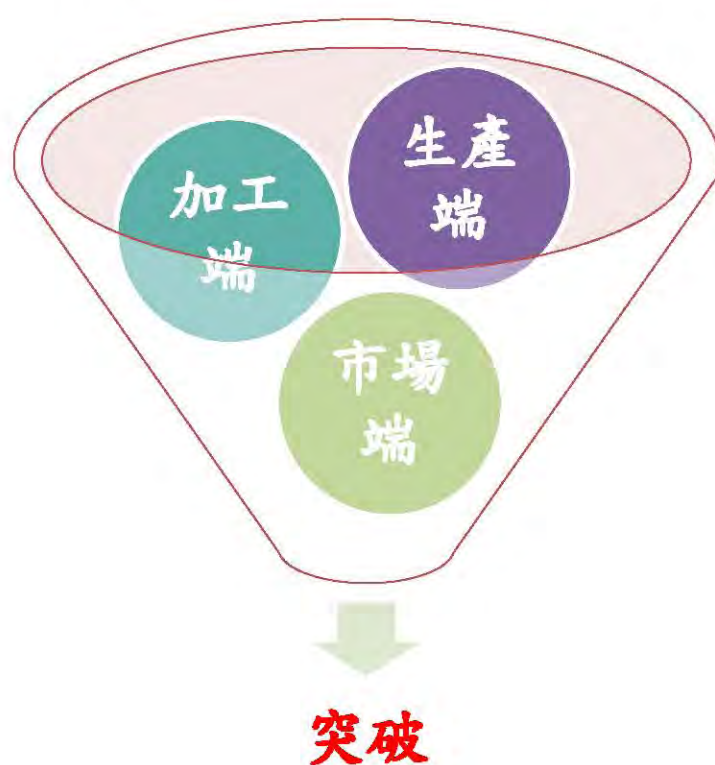
12

飲料作物原料須具備之特性



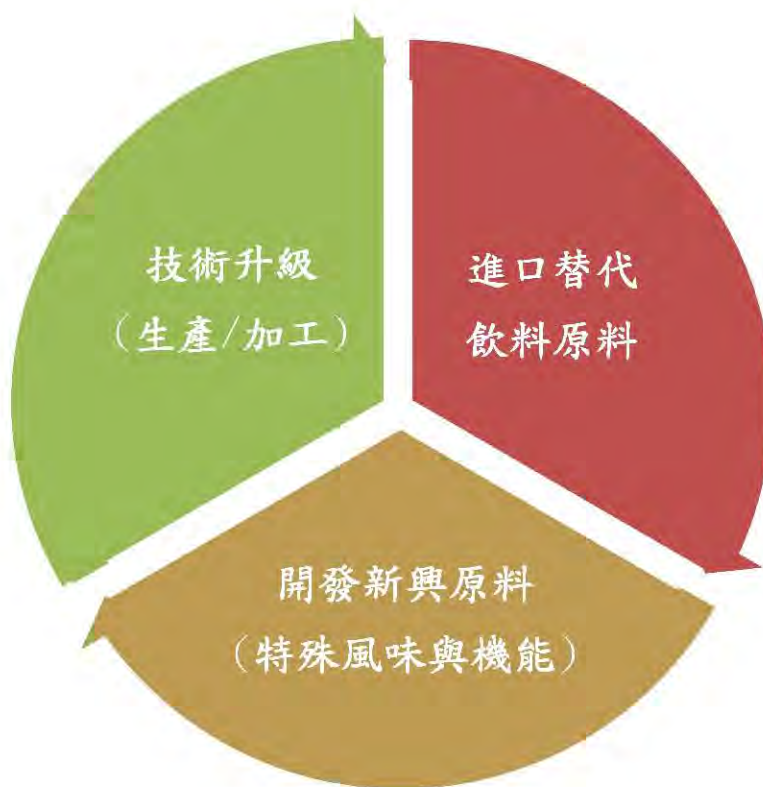
13

現有飲料作物發展瓶頸



14

未來市場展望



15

討論題綱

- 一、臺灣原料開發與利用具備之優劣勢
- 二、國內亟需開發之飲料及其原料

16