

2018 臺灣茶產業研發論壇之重要結論

第一節、茶園之永續經營

主題一、茶樹育種方向及分子育種應用

1. 以分子育種及智慧科技等新科技，縮短茶樹育種年限，加速新品種育成。
2. 以因應氣候變遷（耐逆境）、解決農業缺工（適合機械管理）、符合市場需求（年輕化）及品質特殊性等，作為茶樹育種方向。

主題二、茶園友善耕作體系

1. 精進有機及友善耕作制度，開發低成本及高效率生物防治資材，降低生產成本及強化產品價值。
2. 優化有機驗證系統並與國際接軌，加強農民教育訓練，以利國際行銷。

主題三、智慧化茶園體系

1. 依市場需求開發智慧化農機具，兼顧精準化管理及產品品質均一性，提升茶葉品質及競爭優勢。
2. 專業技術傳承方式由傳統師徒制轉型為 AI 人工智慧，並提升工作環境效能，以吸引青農返鄉。

第二節、茶多元產品開發

主題一、臺灣特色茶製茶技藝與省工作業

1. 在不影響茶葉品質及香味前提下，加速開發部分發酵茶之萎凋、發酵及揉捻等加工製程之自動化機具。
2. 臺灣特色茶及精品茶蘊涵特殊的製茶工藝及工序，應建立分級分類標準，加強與消費者溝通。

主題二、茶加工與多元產品開發

1. 強化萃取與加工技術之研發，提升茶葉中有效成分濃度，提高機能性成份及感官口味，符合年輕化市場；整合茶周邊商品，延伸茶產業加值效益。
2. 開發即時飲用等便利性新產品及保健食品、植物新藥等之高值化產品。

主題三、副產物加值利用

1. 透過創新加值，妥善利用茶葉副產物特性開發創新產品，達到減廢及友善環境目標。
2. 開發茶葉副產物運用於食品加值、機能飼料、醫美產業、環保建材等異業結盟及運用模式，並進行產業研發布局。

第三節、飲料調製與應用

主題一、市場分析與開發

1. 茶飲市場的開發應強化原料源頭管理與供應，重視配方、配料及加工工藝，並透過品牌行銷、服務加值及文化價值來創造商機。
2. 商用茶發展需運用拼配技術加以穩定品質及供貨，與精品茶強調產地來源及區域性特性之發展方向應有所區隔。

主題二、原料開發與利用

1. 針對具新興風味性、機能性、進口替代性高之飲料原料，優先進行跨單位合作開發。
2. 飲料市場開發以符合年輕人便利、簡單及時尚需求，從嗜好性、機能性及差異性著手。

主題三、原料調配與沖製

1. 配合商用茶冷飲多於熱飲之趨勢，強化冷泡茶品種育成及製程之開發。
2. 研析臺灣茶沖泡(拼配)黃金比例，提高沖泡品質。

第四節、產業創新國際化

主題一、跨域整合提升產業層級

1. 針對特色茶及商用茶等重要臺灣茶種類進行產業盤點，並研析臺灣茶在亞太地區及全球之定位及發展策略，整合跨領域跨部會資源，並結合政府與民間力量，共同振興臺灣茶產業。
2. 建立臺灣茶分類分級標準，推動國際學程及品評交流，掌握臺灣烏龍茶的國際話語權。

主題二、產業人才發展創新

1. 加強產官學研各界共同培訓產製銷跨域產業人才，增進產業人才服務創新能力，持續擴大推動及完善人才鑑定體系，強化各類茶業從業人員專業度。
2. 建置人才育成基地，結合青農力量，促進新能量匯聚，以活絡產業人才泉源。

主題三、品牌建立與國際行銷

1. 強化茶葉衛生安全、國際認證、品牌建立，並結合電商行銷方式，開拓國際市場。
2. 導入AR、手遊及桌遊等新型傳播媒介，強化茶文化體驗，以拓展年輕消費族群。