

# 杭菊乾燥溫度對品質影響大

文圖/製茶技術課 邱喬嵩\*、郭芷君翊  
(\*電話：03-4822059轉635)

杭菊 (*Chrysanthemum monfolium* Ramat) 主產於中國大陸浙江桐鄉地帶，約有一千六百年的栽培歷史。臺灣杭菊主要以直接熱風乾燥為加工方式，形狀飽滿渾圓、香氣清香、色澤明亮。

本場將白色杭菊以70°C、80°C、90°C、45°C熱風萎凋4小時再以70°C烘乾、室溫萎凋12小時再以70°C烘乾、炒菁機90°C等不同條件進行乾燥處理後，加以沖泡進行感官品評，結果顯示以70°C、45°C熱風萎凋4小時再以70°C烘乾、室溫萎凋12小時再以70°C烘乾之杭菊成品色澤鮮艷、茶湯明亮、香氣滋味較具鮮爽活性；80°C成品色澤略黑、湯色略微暗沉、香氣滋味較差；90°C烘乾及用炒菁機90°C炒

製之成品色澤焦黑、湯色暗沉、香氣具有焦味、滋味帶苦(圖一)。因此,若欲進行杭菊熱風烘乾得到較好的品質,建議溫度不要超過70°C為佳。

分析技術日趨進步,杭菊被分析出許多化學成分如多元酚物質(polyphenol)、胺基酸(amino acid)、揮發性物質(萜類物質)等。本場以70、80和90°C進行熱風乾燥磨粉後,以熱水萃取花湯,並測定總多元酚、總游離胺基酸及綠原酸(chlorogenic acid)含量,結果顯示總多元酚及總游離胺基酸含量以70°C烘乾者為高,80和90°C烘乾者其總多元酚含量較70°C減少26.1-31.8%,90°C烘乾者總游離胺基酸含量則減少55.6%,且其綠原酸含量減少達98.6%,顯示若欲保留較多熱水可萃取出之機能性成分,建議不超過70°C進行烘乾為佳。



杭白菊不同乾燥方式感官品評比較(上排左圖為室溫萎凋12小時再以烘箱70°C烘乾、中圖為45°C熱風萎凋4小時後再以烘箱70°C烘乾、右圖為烘箱70°C烘至乾。下排左圖為炒菁機90°C炒至乾、中圖為烘箱90°C烘乾、右圖為烘箱80°C烘乾)