

葉用仙草加工技術研發

Research and development of mesona leaves
processing techniques

報告人：蔡憲宗(研究員兼課長)
單位：茶業改良場

大綱

- 前言
- 葉用仙草加工技術
- 仙草之水溶性果膠分析
- 結語



前言

前言-1

- 仙草係唇形科仙草屬一年生植物，一般於2-3月種植，於當年年底採收乾燥保存使用。
- 目前栽培品種有桃園一號、桃園二號，傳統為曬乾的莖葉加水煮成仙草茶飲用。
- 臺灣茶產業歷史已有200年歷史，植茶與製茶技術已有百年之歷史。
- 茶業改良場自104年開發仙草葉以茶葉製程加工技術。

前言-2

5



葉用仙草加工技術

葉用仙草加工技術-1

7



葉用仙草加工技術-2

8



葉用仙草加工技術-3

9



葉用仙草加工技術-4

10



葉用仙草加工技術-5

11



葉用仙草加工技術-6



葉用仙草加工技術-7



葉用仙草加工技術-8



仙草之水溶性果膠分析

仙草之水溶性果膠分析-1

16

- ❑ 材料：傳統日曬仙草與加工仙草。
- ❑ 仙草萃取：以1:50之比例 (w/v) 分別煮15、30、60、120和180分鐘。
- ❑ 水溶性果膠測定：參考Robertson (1979) 和官等 (2013)之方法製備水溶性果膠萃取液，以m-hydroxydiphenyl呈色法 (Ibarz et al., 2006) 測定水溶性果膠含量，以半乳糖醛酸做為標準品。

仙草之水溶性果膠分析-2

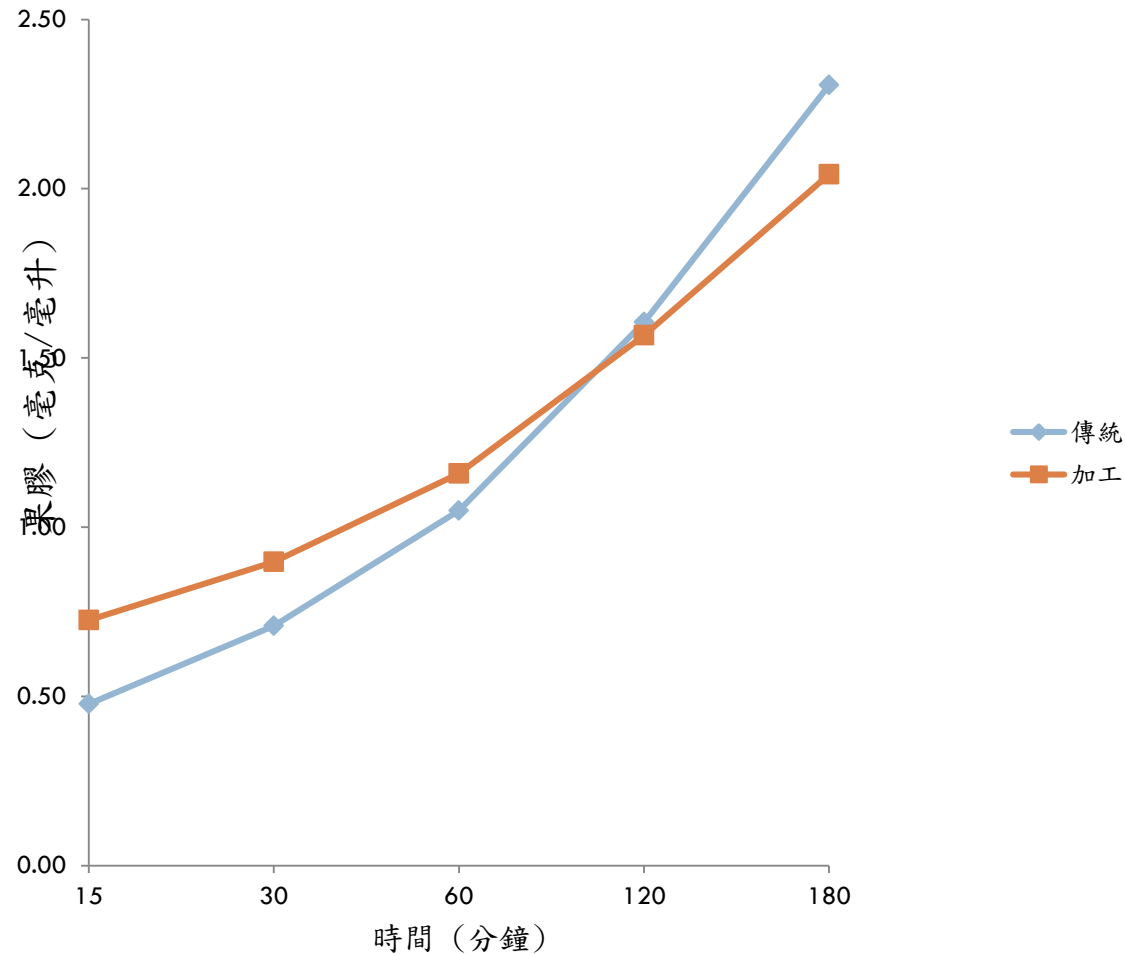
17

時間 (分鐘)	傳統	加工
15	0.48 ^b	0.73 ^a
30	0.71 ^b	0.90 ^a
60	1.05 ^b	1.16 ^a
120	1.61 ^a	1.57 ^a
180	2.31 ^a	2.04 ^b

單位：mg/mL

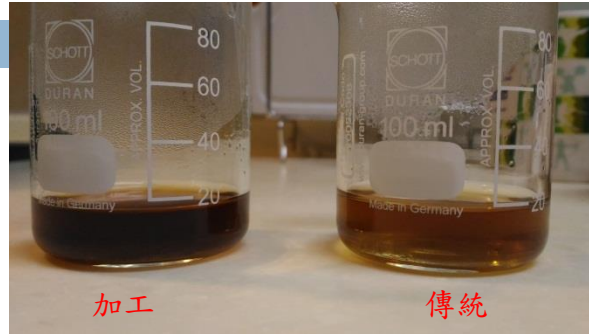
仙草之水溶性果膠分析-3

18

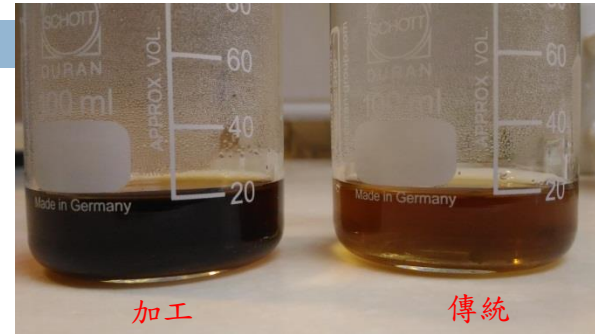


仙草之水溶性果膠分析-5

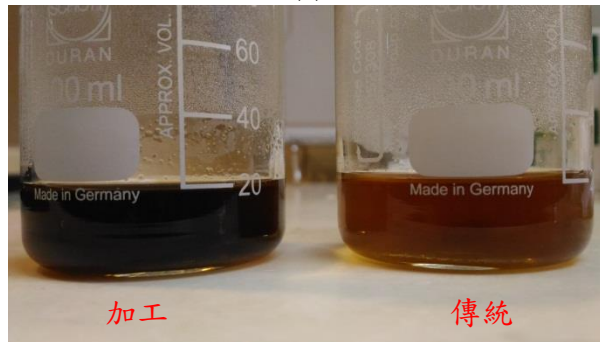
19



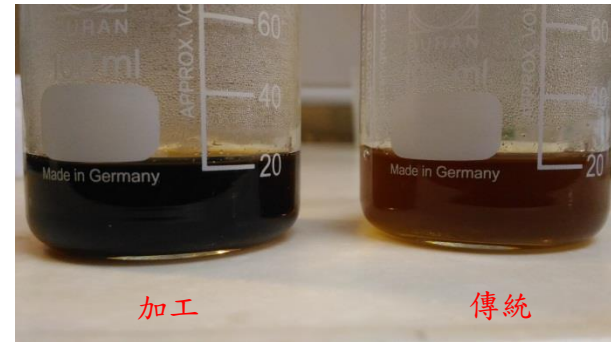
(a)



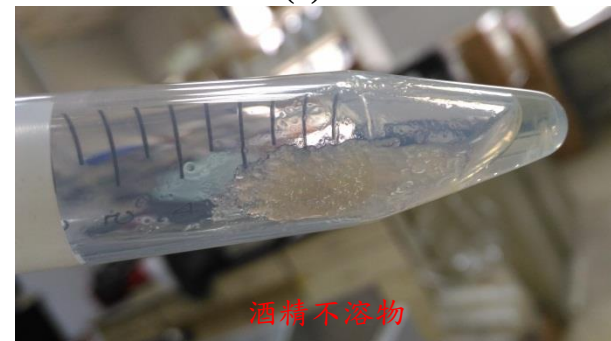
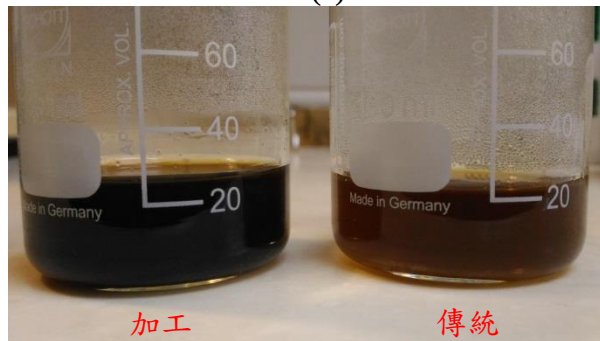
(b)



(c)



(d)



結語

- 本技術利用炒菁來去除仙草葉之菁味，揉捻可使仙草緊結易沖泡，乾燥可使仙草易於保存。
- 對水溶性果膠溶出率之影響，分析結果顯示，以15分鐘之萃取時間，加工之仙草果膠萃取率為傳統仙草之1.5倍，萃取1小時加工之仙草高於傳統之萃取率。
- 仙草湯之顏色，萃取15分至2小時，有加工之仙草顏色都比傳統仙草深。