

柿葉茶製作技術開發

陳怡如、王至正、馮永富

緣起 甜柿果色美、脆甜且多汁，深受民眾喜愛，但果樹栽培期長，且近年受氣候變遷影響，易發生果實產量低落等問題。利用柿葉進行產品開發，鼓勵農友進行友善栽培，且可增進甜柿產品多元化。

特點 以4~5月修剪之富有甜柿春梢為材料，採回後經日曬萎凋→殺菁→揉捻→發酵後，置於60及80℃烘箱內烘乾，分別完成6種柿葉茶。以1公升沸水沖泡20克之柿葉茶，10分鐘後進行官能品評，並進行維生素C、總酚含量及總抗氧化力分析。

效益 80℃烘乾之柿葉茶無論在茶葉外觀、湯色、香氣、滋味、茶底外觀等方面均優於60℃烘乾之柿葉茶，總評結果以未發酵且經80℃烘乾之柿葉茶分數較高。柿葉茶營養成分中，維生素C含量以未發酵處理較高，抗氧化力及酚類化合物含量皆以輕度發酵較高，乾燥溫度高低對維生素C、總酚含量及抗氧化力無明顯影響。

發酵程度	烘乾溫度 (°C)	茶葉外觀	湯色	香氣	滋味	茶底外觀	總評
未發酵	60	6.6	6.0	6.4	5.9	7.0	31.9
輕度發酵		7.1	6.9	6.7	6.3	7.0	34.0
完全發酵		5.9	6.7	5.9	5.6	6.9	30.9
未發酵	80	7.6	6.7	7.1	6.7	7.4	35.6
輕度發酵		7.7	7.3	6.6	6.7	7.0	35.3
完全發酵		6.0	7.3	6.9	6.1	6.7	33.0
市售高山茶		7.9	7.3	7.2	6.6	7.0	36.0

不同發酵程度及乾燥溫度對甜柿葉茶品質之影響



利用修剪後的春梢葉片進行製茶處理

發酵程度	烘乾溫度 (°C)	維生素C含量 (mg/g)	總酚含量 (mg GAE/g)	總抗氧化力 (μmol TE/g)
未發酵	60	4.85	2.41	39.69
輕度發酵		4.52	3.50	40.94
完全發酵		3.32	2.26	39.41
未發酵	80	5.29	2.44	39.57
輕度發酵		4.18	3.06	41.24
完全發酵		3.33	2.49	36.85
市售高山茶		9.38	7.30	41.64

不同發酵程度及乾燥溫度對甜柿葉茶維生素C、總酚含量及總抗氧化力之影響



經殺菁、揉捻、發酵後，以不同溫度進行乾燥