

保健茶包加工技術轉移台東縣農會

文／李興進

本場於民國84年7月將白鶴靈芝、魚腥草以及五葉參等單複味保健茶包調製加工技術轉移台東縣農會，茲將其轉移內容與背景說明如下：

前言

本場多年來除針對本省原生藥用與保健植物積極從事調查、蒐集、繁殖、保存及建立完整之種原圃外，並致力於其開發利用工作，其主要目的為促使藥用與保健植物之多角化利用，開拓新興市場，增進國人健康並增加農民可種植之新興作物。本場所蒐集、繁殖成功之藥用與保健植物迄今計400餘種，其中甚多已在本省流傳為青草茶飲料之原料如魚腥草、黃花蜜菜、桑葉、鳳尾草、薄荷、車前草、白鶴靈芝、五葉參、藿香等30餘種。這些傳統性青草茶大部份之產品製售形態為原料加甘味料經熬煮，冷卻後即裝杯經由路邊攤販售，在衛生條件要求上頗令人質疑，商品價值亦不高。本場有鑑於此即著手以保健植物為原料試製成液態罐裝與固態茶包飲料等二種形態具衛生條件及攜帶方便亦含保健功效之保健飲料，該項工作隨研發產品之陸續推出

，市場消費大眾普遍給予肯定，亦引起國內相關廠商之注意，甚而倣製。

轉移項目之特性

白鶴靈芝、魚腥草、五葉參以及與魚腥草相配伍之薄荷、藿香等五種保健植物非常適合本省中南部及東部地區栽培，因均無毒性成分，且具清熱解毒、消炎、保肝、祛痰止咳、健脾胃、清喉潤氣及調整血壓等多項保健功能，經開發研製成下列保健茶包：

(一)白鶴靈芝單味及與五葉參配伍之複味茶包：以白鶴靈芝之嫩梢及葉片採用製茶方式經萎凋、殺菁、揉捻、乾燥、粉碎、裝包等過程調製而成，因單料成品經開水沖泡後呈墨綠色及較具草腥味，為迎合消費者在選擇上之需求，可酌量加入五葉參全草，其風味更佳。

(二)魚腥草複味茶包：魚腥草單料使用風味不佳，與薄荷及藿香相配成複味後不但可改善其風味，其功效亦提昇。這三種原料經清洗、乾燥、粉碎、裝包即完成產品之製造。

(三)五葉參茶包：五葉參又名七葉

膽、絞股藍，屬葫蘆科植物，可全株使用，因含與人參皂苷相類似之成分。因此具有甘甜味道，全株經洗淨、乾燥、粉碎、即完成成品之製造。

轉移過程

台東縣農會為配合該項產品之技術轉移，已設置調製加工上之各項機械，該項技術之轉移事宜經於84年7月正式轉移，並以東縣農推字○二○四號函洽定，亦向農林廳、農委會報備。轉移後為配合其試製作業與爾後量產時之所需原料，本場提供試驗原料及切期推廣農民種植之種苗，並指導其栽培技術，促其於最短時間內產製銷一貫作業能正常化。

預期效益

拓展地區性農特產品為政府輔導農業之目標，本場秉承政府指示辦理地區性藥用及保健植物之蒐集、利用，亦遵照政府輔導農業發展，藉謀農民收益之提升。本項藥用及保健茶包之技術轉移，在農民從事原料生產後收益受轉移單位之積極營運之下，農民、廠商、消費大眾三者均可分別獲致，應有利潤及保健之益處。