

附件1

第133次農委會農業智慧財產權審議會通過

日期:2017.02.22

機能性咖啡葉茶加工技術

研發單位：行政院農業委員會高雄區農業改良場

報告人：李穎宏 副研究員

行政院農業委員會高雄區農業改良場



前言

- 自行研究之研發成果
- 執行期間為103年1月至103年12月。
- 開發高山有機咖啡副產品，創造國產咖啡高值加工產品。



臺灣咖啡產業概況

- 栽培面積：976公頃
(高屏約為276公頃)
- 年生產量：756,958公斤
- 咖啡生長過程中，咖啡枝葉副產品的再利用為咖啡產業重要的議題。



104 年各縣市咖啡種植面積及收穫數量表

鄉鎮市	種植面積 (公頃)	收穫面積 (公頃)	每公頃收量 (公斤/公頃)	總收量 (公斤)	產值 (千元)
新北市	10.11	6.66	270	1,797	1,662.2
宜蘭縣	14.37	14.17	507	7,182	6,643.3
桃園市	2.52	2.17	639	1,386	1,282
新竹縣	4.33	4.33	456	1,975	1,826.8
苗栗縣	6.17	6.17	1,006	6,205	5,739.6
台中市	43.1	39.6	663	26,264	24,294.2
彰化縣	15.7	15.7	492	7,729	7,149.3
南投縣	131.27	129.47	336	43,464	40,204.2
雲林縣	51.17	51.17	1,080	55,239	51,096
嘉義縣	124.25	124.25	987	122,677	113,476.2
台南市	54.56	54.56	1,002	54,667	50,566.9
高雄市	57.96	57.96	925	53,592	49,572.6
屏東縣	217.99	216.42	829	179,435	165,977.3
台東縣	173.44	172.69	904	156,044	144,340.7
花蓮縣	68.72	63.91	609	38,949	36,027.8
嘉義市	0.4	0.4	800	320	296
台北市	0.04	0.04	825	33	30.5
總計	976.1	959.67	789	756,958	700,186.1



資料來源：農委會農糧署

行政院農業委員會高雄區農業改良場



研發之機能性咖啡葉茶加工技術

--主要關鍵技術及產品特色

- 液相層析質譜儀鑑定咖啡樹的嫩葉40餘種多酚成分。
- 透過分析比較綠原酸、芒果苷及槲皮苷等機能性成分，篩選適當葉齡咖啡葉作為活性保健加工原料素材。
- 藉由探討萎凋、發酵、揉捻、烘焙、乾燥等製程對咖啡葉茶品質口感及成分影響，開發含高機能成分及口感佳的咖啡葉茶產品。
- 咖啡葉茶具淡淡的茉莉花香，加上淡淡的甜香味，後韻甘甜綿長，茶湯顏色清澈帶著琥珀淺紅，特殊又獨特。



技術移轉方式

- ✦ 非專屬授權
- ✦ 授權年限：3年
- ✦ 授權金：30萬元
- ✦ 衍生利益金：無



技術移轉條件

✚ 接受轉移者條件

從事有關食品加工技術開發與生產之廠商、法人、農民團體及有研發能力之農民，具產品銷售經驗者。

✚ 授權地區

臺灣地區



預期效益

- 機能性咖啡葉茶及相關萃取物衍生保健產品開發利用，可大幅提升國產咖啡產業產值。
- 產品具有高含量綠原酸，可提供預防代謝症候群消費選擇。



歡迎洽詢

