

香茹優化生產與加值應用

●王俊能、黃柄龍、柯信義、趙薇欣

本研究為探討肥培管理對香茹 (*Glossogyne tenuifolia* (Labill) Cass.) 品質之影響與研發香茹風味飲品及食品添加物之最適濃度，以期增加香茹產品的多元性開發。試驗方法分別採施用3,000 kg/0.1ha、6,000 kg/0.1ha有機肥(大自然生技基肥)及台肥43號+硫酸鉀(稀釋500倍)、台肥5號(稀釋500倍)，並分別以不施用有機肥及施用台肥43號(稀釋500倍)為對照，採收日曬乾燥後，以3公克茶枝加上150毫升沸水悶泡6分鐘後，採官能品評方式(5分制)評定香茹品質；另分別添加紅茶、綠茶及桂圓萃取液，開發不同的香茹風味飲品；此外，以1~8%蔗糖及0、0.01、0.1、0.5、1.0%碳酸氫鈉、維生素C做為食品添加物的試驗標的。結果顯示，施用有機肥的香茹產量及萃取液的水色、香氣、滋味等均較對照組佳；施用台肥43號+硫酸鉀，其萃取液水色、香氣、滋味較台肥5號佳，但與對

照無顯著差異。在風味飲品研發方面，蜜香紅茶以5g/L (1:200) 100°C水萃取10分鐘與香茹5g/L (1:200) 100°C水萃取20分鐘，二者以1:9組合的水色、香氣及滋味最佳；碧螺春綠茶以10g/L (1:100) 100°C水萃取10分鐘與香茹5g/L (1:200) 100°C水萃取20分鐘，二者以1:3組合的滋味等較佳；桂圓與水1:50的重量體積比以100°C水萃取30分鐘與香茹5g/L (1:200) 100°C水萃取20分鐘，二者以1:5組合的滋味等較佳；此外，上述各項風味飲品研發，在1~8%的蔗糖添加試驗中，以添加1%蔗糖的風味最佳。在食品添加物方面，碳酸氫鈉及維生素C均以0.01%的添加量，在口感、黏稠度、色澤與風味等特性的綜合考量為最佳。本計畫後續擬發展香茹周年生產技術以延長生產期，強化原料的穩定供應，並尋求與生技業者合作開發機能性產品，提升澎湖特色作物之多元應用價值。

