

附件四、技術說明表



以酵母菌生產茶湯發酵飲品之釀製方法

提案人：羅翊禎 教授

單位：國立臺灣大學食品科技研究所

簡歷：(可列出相關連結，例如系所、研究室網頁)

	職稱	教授
	姓名	羅翊禎
	學歷	英國愛丁堡大學臨床生化研究所博士 (2003)
	研究領域	微生物基因工程、生物轉換、營養與老化、基因修復、分子營養與遺傳
	個人研究	基因修復 (DNA repair) 羅漢果甜味劑開發與轉換 以發酵及酵素轉換產生特殊具功效性人蔘皂苷及 苦瓜皂苷
	榮譽	1. 臺灣農業化學會理事 2. 臺灣公定分析科學家協會理事
	個人網址	http://loyichen.org/index.html/

市場及需求：

據經濟部統計我國每年賣出 10.2 億杯茶飲，營收達 500 億，顯示茶飲料市場之龐大規模。透過本提案之茶湯新興加工技術，使茶湯產生豐富且具有層次感的花果香氣，故具有產品市值提升的潛力。此外，酵母菌加工技術於茶湯中產生的豐富香氣，可望使品質次之的茶葉於沖泡後提升其茶湯品質，故具有提升剩餘資材再利用比率之潛力。

技術摘要(含成果)：

本研究團隊藉由不同酵母菌株發酵台灣八大特色茶(綠茶、包種茶、清香烏龍、焙香烏龍、東方美人、紅烏龍、鐵觀音及紅茶)。發酵後之產品除茶香外，具有花果香氣之揮發性化合物產生，形成宜人發酵茶飲品。

優勢：

目前臺灣市場上仍未推出以茶為基底的酵母菌發酵飲品。本研究團隊對酵母之研究已持續近十年的時間，研究結果顯示酵母菌株具有茶酒釀製的優勢，產生低酒精度之輕型微氣泡發酵飲，具有宜人口感及豐富花果茶香，經感官品評專家反覆進行品評試驗後，發現特定茶發酵飲品具良好之接受度，具市場潛力。

競爭產品：

茶啤酒 (以啤酒為基底，添加茶液萃取液之發酵飲品)

康普茶 (以茶葉為基底，透過紅茶菌發酵之發酵飲品)

專利現況：

- (1) 本技術目前尚未有相關之中華民國專利或美國專利。
- (2) 本研究團隊對酵母菌已持續近十年的研究。

本資料僅供國立臺灣大學專利/技術申請使用，嚴禁使用全部或部分內容於其他用途。若有疑問請與我們聯繫，我們將盡力協助您。