

茶葉的主要成分與作用

化學成分	乾重比例	說明
兒茶素 (多元酚類 /茶多酚)	10-30%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 又稱茶單寧。有抗氧化、抗腫瘤、抗菌、整腸、防止感冒、抑制血壓上升等作用。 2. 茶葉苦澀味的主要來源。 3. 發酵程度越高，兒茶素越少，發酵程度越低，兒茶素含量越高。
咖啡因	2-4%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 又稱茶素、茶鹼，具苦味。 2. 有刺激大腦與中樞神經的作用，病具提神、利尿等功能。 3. 咖啡因含量：春茶 < 冬茶 < 夏茶 < 秋茶 4. 紅茶茶湯在急速冷卻後易形成茶乳(Tea Cream)，這是咖啡因與兒茶素結合產生的懸浮物，這種使茶湯呈乳狀混濁現象，稱為冷後渾、白濁現象、凝乳現象或乳化現象(Cream Down)。品質優良紅茶的特性之一。
胺基酸	2-4%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶胺酸含量最多，為茶葉帶來甘味與香氣。 2. 春茶與冬茶含量較多，滋味較好。
礦物質	5-6%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶葉含有許多礦物質，如磷、鉀、鈣、美、錳、鋁、硫、氟等。
維生素	-	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶葉含有豐富維生素C、B群、葉酸、菸鹼酸等。 2. 維生素C隨著發酵程度增加而遞減。

茶葉的製作過程-「初製」及「精緻與加工」

一、 茶的初製

採菁	<ol style="list-style-type: none"> 1. 從茶樹採下嫩芽或嫩葉，一般稱為茶菁，俗稱茶菜。 2. 嫩芽(芽茶) <ul style="list-style-type: none"> ▶ 一心一葉、一心二葉、一心三葉 ▶ 適合綠茶、紅茶 嫩葉(葉茶) <ul style="list-style-type: none"> ▶ 對口二葉、對口三葉 ▶ 適合烏龍茶 3. 有手工採摘和機器採收 4. 台灣一年可採摘 4 次以上，最多 6 次
萎凋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶菁失去水分及軟化 2. 使兒茶素氧化(酵素活化) <ul style="list-style-type: none"> ▶ 日光萎凋—使茶菁水份蒸發、產生微發酵 ▶ 室內萎凋—發酵作用大量進行 → 影響茶色、茶香與滋味 3. 靜置與攪拌(作菁) <ul style="list-style-type: none"> ▶ 調節發酵程度、使茶葉均勻氧化 ▶ 攪拌動作俗稱浪菁或弄菁
殺菁	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用 280°C~300 °C 高溫破壞酵素活性，抑制茶葉發酵 <ul style="list-style-type: none"> 炒菁綠茶—龍井茶、碧螺春、珠茶、眉茶 蒸菁綠茶—煎茶、玉露茶、抹茶 烘菁綠茶 曬菁綠茶
揉捻	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用外力使茶葉轉動互相摩擦 2. 人工揉捻或機器揉捻 3. 決定茶葉外型—條型、半球型(團揉)、球型(團揉) 4. 破壞茶葉組織細胞，使汁液附著於茶葉表面 5. 解塊—(1)解開茶葉團塊均勻散熱，避免過度發酵 (2)利於條索緊結得更均勻完整
發酵 (渥紅)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 只有紅茶 2. 將揉捻後的茶菁置於陰涼處(室內)發酵 3. 或置於發酵室(溫度 26°C~32°C 、 相對濕度 95%)
乾燥	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用熱風烘乾破壞茶葉殘留的酵素 2. 茶葉含水量降低到 4%以下，利於長時間保存 3. 完成乾燥的茶葉稱為粗製茶、初製茶、毛茶

茶的精製與加工

精製 (揀茶)	<ol style="list-style-type: none">1. 去除粗製茶的雜質(枝梗、細末、粗片)2. 將茶葉依粗、中、細篩分，依品質分級包裝3. 精緻過的茶稱為精緻茶、成品成、茶米
焙火	<ol style="list-style-type: none">1. 成品茶視需求，透過焙火去除茶的澀味與菁味，由清香轉熟香<ul style="list-style-type: none">▶ 生茶：輕焙火，香氣較濃郁▶ 熟茶：重焙火，香氣減弱(咖啡因和單寧酸揮發較多)2. 焙火越重，茶湯越深
包裝	<ol style="list-style-type: none">1. 鋁箔基層袋2. 半球型、球型→真空包裝
薰花	<ol style="list-style-type: none">1. 茶葉發酵後，不立即烤乾，而和茉莉花、桂花或玫瑰花等堆成一處，讓茶葉吸收花的香味2. 稱花茶或香片(三分花香，七分茶香)3. 如茉莉花茶、桂花茶4. 台灣→青茶，中國→綠茶，國外→紅茶