# 2018 臺灣茶產業研發論壇之重要結論

## 第一節、茶園之永續經營

### 主題一、茶樹育種方向及分子育種應用

- 1. 以分子育種及智慧科技等新科技,縮短茶樹育種年限,加速新品種育成。
- 2. 以因應氣候變遷(耐逆境)、解決農業缺工(適合機械管理)、 符合市場需求(年輕化)及品質特殊性等,作為茶樹育種方向。

### 主題二、茶園友善耕作體系

- 1. 精進有機及友善耕作制度,開發低成本及高效率生物防治資材, 降低生產成本及強化產品價值。
- 2. 優化有機驗證系統並與國際接軌,加強農民教育訓練,以利國際行銷。

### 主題三、智慧化茶園體系

- 1. 依市場需求開發智慧化農機具,兼顧精準化管理及產品品質均 一性,提升茶葉品質及競爭優勢。
- 2. 專業技術傳承方式由傳統師徒制轉型為 AI 人工智慧,並提升工作環境效能,以吸引青農返鄉。

## 第二節、茶多元產品開發

## 主題一、臺灣特色茶製茶技藝與省工作業

- 1. 在不影響茶葉品質及香味前提下,加速開發部分發酵茶之萎凋、 發酵及揉捻等加工製程之自動化機具。
- 臺灣特色茶及精品茶蘊涵特殊的製茶工藝及工序,應建立分級分類標準,加強與消費者溝通。

## 主題二、茶加工與多元產品開發

- 1. 強化萃取與加工技術之研發,提升茶葉中有效成分濃度,提高機能性成份及感官口味,符合年輕化市場;整合茶周邊商品,延伸茶產業加值效益。
- 2. 開發即時飲用等便利性新產品及保健食品、植物新藥等之高值 化產品。

### 主題三、副產物加值利用

- 1. 透過創新加值,妥善利用茶葉副產物特性開發創新產品,達到 減廢及友善環境目標。
- 2. 開發茶葉副產物運用於食品加值、機能飼料、醫美產業、環保 建材等異業結盟及運用模式,並進行產業研發布局。

### 第三節、飲料調製與應用

### 主題一、市場分析與開發

- 1. 茶飲市場的開發應強化原料源頭管理與供應,重視配方、配料 及加工工藝,並透過品牌行銷、服務加值及文化價值來創造商 機。
- 2. 商用茶發展需運用拼配技術加以穩定品質及供貨,與精品茶強調產地來源及區域性特性之發展方向應有所區隔。

### 主題二、原料開發與利用

- 1. 針對具新興風味性、機能性、進口替代性高之飲料原料,優先 進行跨單位合作開發。
- 2. 飲料市場開發以符合年輕人便利、簡單及時尚需求,從嗜好性、 機能性及差異性著手。

### 主題三、原料調配與沖製

- 1. 配合商用茶冷飲多於熱飲之趨勢,強化冷泡茶品種育成及製程之開發。
- 2. 研析臺灣茶沖泡(拼配)黃金比例,提高沖泡品質。

## 第四節、產業創新國際化

### 主題一、跨域整合提升產業層級

- 1. 針對特色茶及商用茶等重要臺灣茶種類進行產業盤點,並研析 臺灣茶在亞太地區及全球之定位及發展策略,整合跨領域跨部 會資源,並結合政府與民間力量,共同振興臺灣茶產業。
- 建立臺灣茶分類分級標準,推動國際學程及品評交流,掌握臺灣烏龍茶的國際話語權。

## 主題二、產業人才發展創新

- 1. 加強產官學研各界共同培訓產製銷跨域產業人才,增進產業人才服務創新能力,持續擴大推動及完善人才鑑定體系,強化各類茶業從業人員專業度。
- 2. 建置人才育成基地,結合青農力量,促進新能量匯聚,以活絡 產業人才泉源。

## 主題三、品牌建立與國際行銷

- 1. 強化茶葉衛生安全、國際認驗證、品牌建立,並結合電商行銷 方式,開拓國際市場。
- 2. 導入 AR、手遊及桌遊等新型傳播媒介,強化茶文化體驗,以拓展年輕消費族群。