

薄荷栽培與袋茶製造技術

Mint cultivation and teabag manufacturing technology

🔬 生物技術與農產加工研究室

👤 唐愷良

✳️ 商品化評估階段

☎️ 04-8523101#204

👤 可技術移轉

✉️ tkliang@tcdares.gov.tw

技術說明

1. 本技術篩選出較具潛力之薄荷品種，針對其產量、風味、成分進行評估，並建立薄荷栽培與採收後處理加工技術。
2. 以薄荷為基底，加入不同材料調製出兩款具有薄荷香氣，冷熱皆宜之複方茶包。

適用產業、開發潛力及競爭力分析

1. 食品加工業、農作物栽培業。
2. 薄荷是一種香味獨特、口感清新的植物，含有萜類、多酚類等多種機能性成分，國內外多項細胞與動物試驗亦證實其具有抗發炎、抑菌、抑制病毒的潛力，同時也是中藥「清冠一號」的配方之一，本技術篩選適於臺灣本土生長之薄荷品種，建立栽培技術，藉由適當之乾燥溫度與加工條件保留其豐富原味，並開發兩款薄荷複方茶包配方以推動薄荷之商品化。



多項薄荷品系



利用穴盤育苗方式培育薄荷種苗



不同種乾燥薄荷之比較



開發薄荷系列複方茶包